



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13
www.alberghierosoverato.gov.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO SECONDO PERIODO DIDATTICO – 1[^] ANNUALITA' (CLASSI TERZE)

Accoglienza turistica

Codice ATECO

I-55

A. S. 2023-2024

DIPARTIMENTO DI SCIENZE

DISCIPLINA/E: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

I Docenti del Dipartimento (firme)

I Docenti del Dipartimento (firme)

Anna Maria Froio

Antonietta Ricciardi

Brunilde Princi

Daniele T. Mellace

Assunta Sotiro

Carmela Vigorito

Antonio Raynal

Barbara Corea

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA (Primo periodo): **CIBO, SPRECO ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA (Secondo periodo): **IL "MADE IN ITALY" AGROALIMENTARE**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA IN USCITA N°4

-Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

COMPETENZA INTERMEDIA

- Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

N. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

N. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente:

- competenza alfabetica funzionale (1)
- competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria (3)
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (8)

N.11 -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

ATTIVITA' DIDATTICA

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1		LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Sintetizzare la descrizione di un fenomeno, situazione	- Elementi di dietetica e nutrizione -Tutela e sicurezza alimentare del cliente - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di	Alimenti e alimentazione - Gli alimenti, le tabelle di composizione chimica, la classificazione, i 5 gruppi INRAN. - Dieta sana ed equilibrata, nuove Linee guida INRAN, la	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	8 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		a) Sc cultura alimentazione b) Laborat. Servizi Accog								

ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	Turistica	mediante un linguaggio appropriato. - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.	un fenomeno, situazione.	doppia piramide alimentare/ambientale - Il "Piatto del mangiar sano" - Tipi di dieta. Alimentazione nella ristorazione - La ristorazione scolastica, aziendale, RSA. - La sostenibilità nella ristorazione				scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori
<p>COMPETENZA IN USCITA N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA -Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N°4 -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA - Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N°8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA -Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco-sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <p>COMPETENZE DI RIFERIMENTO N. 2-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. N. 8-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento N.11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente: • competenza alfabetica funzionale (1)</p>					ATTIVITA' DIDATTICA				

<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria (3) • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (8) 										
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	I PRODOTTI VEGETALI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Leggere e interpretare le etichette alimentari. -Valorizzare i prodotti vegetali made in Italy. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> -I prodotti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale -Etichettatura dei prodotti di origine vegetale. - Tecniche per ridurre lo spreco. -L'HACCP e i prodotti di origine vegetale -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno, situazione. 	Prodotti ortofrutticoli: <ul style="list-style-type: none"> - Gli ortaggi da frutto, fiore, foglia, fusto, radice, bulbo, tubero. -I funghi - La frutta polposa e secca - Conservazione e cottura. Prodotti cerealicoli <ul style="list-style-type: none"> -Frumento, riso, mais, cereali minori, pseudocereali. - Il pane e i prodotti sostitutivi - La pasta alimentare. - Scheda HACCP. Legumi <ul style="list-style-type: none"> - I legumi principali e minori - Conservazione e cottura -Scheda HACCP. - Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale. 	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento. 	20 ore	<ul style="list-style-type: none"> -Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/compilamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritigrafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata. 	<ul style="list-style-type: none"> Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE								
COMPETENZA IN USCITA N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.						ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA INTERMEDIA Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.										
COMPETENZA IN USCITA N°4 -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.										
COMPETENZA INTERMEDIA - Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.										
COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.										

COMPETENZA IN USCITA N°8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

COMPETENZA INTERMEDIA

-Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco-sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio –

-Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del "Made in Italy" in contesti professionali noti.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

N. 2-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

N. 8-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

N. 11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)
- competenza digitale (4)
- competenza imprenditoriale. (7)

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	I PRODOTTI ANIMALI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Comprendere modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. - Leggere e interpretare le etichette alimentari. - Valorizzare i prodotti di origine animale made in Italy. - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio 	<ul style="list-style-type: none"> Le filiere dei prodotti di origine animale -Etichettatura dei prodotti di origine animale. - Tecniche per ridurre lo spreco. -L'HACCP e i prodotti di origine animale - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. 	<ul style="list-style-type: none"> Il latte alimentare - Composizione chimica e valore nutritivo, filiera, trattamenti di risanamento - Tipologie di latte alimentare in commercio - Il latte fermentato I formaggi - Composizione chimica processo di caseificazione, difetti, alterazioni e valore nutritivo - Classificazione dei formaggi, tipi particolari, conservazione - Scheda HACCP Le uova e I prodotti d'uovo -Struttura, composizione caratteristiche nutritive, freschezza, conservazione, cottura e proprietà tecnologiche. I prodotti ittici 	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento. 	30 ore	<ul style="list-style-type: none"> -Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata. 	<ul style="list-style-type: none"> Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE								

		appropriato.		<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, classificazione, freschezza, pericoli, conservazione e cottura di pesci, molluschi, crostacei, echinodermi, conservazione e cottura -Scheda HACCP. La carne e i prodotti carnei - I tessuti delle carni degli animali da macello, avicole, cunicole e selvaggina. - Filiera e macellazione -Composizione, proprietà sensoriali e valore nutritivo della carne e dei prodotti di salumeria. - Cottura e conservazione. -Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale 					
--	--	--------------	--	--	--	--	--	--	--

<p>COMPETENZA IN USCITA N°2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N°4 -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA - Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>COMPETENZA IN USCITA N°8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
--

<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>

COMPETENZA INTERMEDIA

- Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco-sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio
- Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del "Made in Italy" in contesti professionali noti

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

N. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

N. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

N. 11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenze per l'apprendimento permanente:

- competenza alfabetica funzionale (1)
- competenza matematica e in scienze, tecnologica e ingegneria (3)
- competenza imprenditoriale (7)

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	GRASSI E DOLCI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	- Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	-Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale	La filiera dell'olio di oliva, i difetti, le alterazioni e il valore nutritivo	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	16 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE	-Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	-Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari.	- Oli vegetali, grassi (idrogenati, frazionati...) margarina, crema di latte, burro. - Conservazione e cottura delle materie grasse - Scheda HACCP - Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale.					
		a) Sc cultura alimentazione b) Laborat. Servizi Accog Turistica	-Leggere e interpretare le etichette alimentari. -Valorizzare l'olio EVO e i prodotti dolciari made in Italy. - Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati. - Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.	-Tecniche per ridurre lo spreco. -HACCP e materie grasse - Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno /situazione.						

COMPETENZA IN USCITA N°2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

COMPETENZA INTERMEDIA

Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.

COMPETENZA IN USCITA N°4

-Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

COMPETENZA INTERMEDIA

- Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

COMPETENZA IN USCITA N. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

COMPETENZA IN USCITA N°8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

COMPETENZA INTERMEDIA

-Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco-sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

N. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

N. 8-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

N. 11-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente:

- competenza digitale (4)
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (5)
- competenza in materia di cittadinanza (6)

ATTIVITA' DIDATTICA

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	I PRODOTTI ACCESSORI	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. -Valorizzazione del	-I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale - Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/ servizi	Le bevande analcoliche e nervine -Succhi e nettari di frutta, sciroppi, bibite -Tè, caffè, cioccolata, infusi, decotti. Le bevande alcoliche fermentate - La birra: produzione, classificazione e valore nutritivo.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico e/o multimediale e/o DaD.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. - Gestione di un quaderno di lavoro -Recupero, consolidamento, potenziamento.	18 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		a) Sc cultura alimentazione b) Laborat. Servi Accog								

	Turistica	<p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</p> <p>- Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p>-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno e/o situazione, mediante un linguaggio appropriato.</p>	<p>(certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>-Bevande alcoliche e sicurezza alimentare</p> <p>- Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>-Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno/situazione.</p>	<p>- La filiera del vino: dal grappolo al mosto, la fermentazione e le tecniche di vinificazione.</p> <p>-Cure, correzioni, stabilizzazione, invecchiamento, imbottigliamento e alterazioni.</p> <p>-Classificazione, composizione e valore nutritivo</p> <p>Le bevande alcoliche distillate e liquorose</p> <p>-Bevande spiritose: acquaviti di origine enologica, cerealicole, di frutta, di origine varia</p> <p>- Liquori e tecnologia di produzione.</p> <p>Esercizi di calcolo calorico-nutrizionale.</p>				<p>(singoli e/o di gruppo)</p> <p>Compiti di realtà.</p> <p>Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.</p>	<p>Indicatori e descrittori (**)</p>
--	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

[RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#)

1. Competenza alfabetica funzionale	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
2. Competenza multilinguistica	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e	La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.

ingegneria	<p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
4. Competenza digitale	<p>La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p>
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<p>consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.</p>
6. Competenza in materia di cittadinanza	<p>si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p>
7. Competenza imprenditoriale	<p>si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.</p>
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<p>implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.</p>

(*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE - A.S. 2020-2021

DIPARTIMENTO DI _____ DISCIPLINA _____

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

() ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
 - Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
9 = OTTIMO (O)
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
8 = BUONO (B)
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
7 = DISCRETO (D)
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti

Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
6 = SUFFICIENTE (S)
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica

Incomprensione dei contenuti e del linguaggio

Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico