



**I.I.S.  
G. GASPARRINI  
MELFI**



## **PROGRAMMAZIONI D'ASSE**

**A.S. 2021-22**

### **Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**ASSE MATEMATICO**

**ASSE DEI LINGUAGGI**

**ASSE STORICO SOCIALE**

## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

1. **Imparare ad imparare:** *organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.*
2. **Progettare:** *elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.*
3. **Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso** (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) *e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).*
4. **Collaborare e partecipare:** *interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.*
5. **Agire in modo autonomo e responsabile:** *sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.*
6. **Risolvere problemi:** *affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.*
7. **Individuare collegamenti e relazioni:** *individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.*
8. **Acquisire ed interpretare l'informazione:** *acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.*

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (raccomandazione UE del 22.05.2018)

1. competenza alfabetica funzionale
2. competenza multilinguistica
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. competenza digitale
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. competenza in materia di cittadinanza
7. competenza imprenditoriale
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

## SOFT SKILLS

- **Competenze individuali o personali:** empowerment, gestione degli obiettivi, pensiero critico, pensiero creativo, intelligenza emotiva, problem solving, decision making;
- **Competenze sociali e relazionali:** comunicazione, collaborazione, gestione dei conflitti, gestione delle risorse;
- **Competenze digitali:** gestione delle informazioni, creazione di contenuti, comunicazione digitale, collaborazione digitale, sicurezza, cittadinanza globale, problem solving digitale
- **autonomia:** ossia la capacità di svolgere i task assegnati senza il bisogno di una costante supervisione;
- **autostima e fiducia in se stessi:** essere consapevoli delle proprie capacità, al di là delle opinioni altrui, è fondamentale;
- **capacità di adattamento** ad aziende e contesti lavorativi;

- **resistenza allo stress e relativo controllo:** saper reagire alla pressione lavorativa e mantenere il controllo senza perdere il focus sulle priorità lavorative e non trasmettere ad altri ansie e tensioni; saper gestire il proprio stress significa anche, acquisire consapevolezza dei propri limiti e dei propri bisogni.
- **pianificare e organizzare:** identificare obiettivi e priorità, sapere tener conto del tempo a disposizione e organizzare il lavoro delle eventuali risorse a disposizione;
- **precisione e attenzione ai dettagli:** sapere curare i particolari è spesso la differenza fra un buon lavoratore e uno eccellente;
- **tenersi aggiornati:** individuare le proprie lacune e le personali aree di miglioramento per acquisire sempre più competenze. È importante dimostrare di essere proattivi nell'apprendere e curiosi verso le novità che interessano il proprio settore; saper prendere iniziative in misura maggiore di quanto richiesto dalle mansioni e dalle attività standard affidateci.
- **lavorare per obiettivi:** impegno, capacità, sostanza e determinazione per raggiungere gli obiettivi assegnati e andare, quando e dove possibile, oltre;
- **gestire le informazioni:** saper acquisire, organizzare e distribuire dati e conoscenze provenienti da altre fonti e persone; saper utilizzare l'immaginazione e gli insegnamenti tratti da esperienze passate.
- **intraprendenza:** lo spirito di iniziativa e la proattività sono sempre caratteristiche apprezzate e preziose in un contesto lavorativo;
- **saper comunicare:** saper trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico, magari in più lingue, idee e informazioni con i propri interlocutori, ma anche saper ascoltare ed essere disposti a confrontarsi in modo costruttivo; essere disponibili all'ascolto, comprendere le ragioni altrui e saper trovare dei compromessi sono requisiti fondamentali per un buon negoziatore, insieme a un pizzico di improvvisazione; essere in grado di riconoscere, comprendere e gestire in modo consapevole le proprie ed altrui emozioni è un fattore fondamentale per chiunque debba lavorare in un team. Questa capacità ci permette di raggiungere più facilmente gli obiettivi, capire i sentimenti altrui, saper controllare l'umore e i propri stati d'animo
- **problem solving:** la capacità di non perdere il controllo davanti un problema inaspettato e avere la lucidità per intervenire e risolvere. L'approccio analitico e razionale ai problemi è particolarmente apprezzato; la capacità di integrare le risorse logiche con quelle creative, per comprendere quelle abilità implicate nella ricerca di una soluzione, meglio ancora se originale totalmente fuori dagli schemi; l'abilità di innovare; l'osservazione del problema da diverse angolazioni, contrapposta alla tradizionale modalità che prevede concentrazione su una soluzione diretta al problema.
- **team work:** capacità e disponibilità di lavorare in gruppo; sapersi esprimere, saper ascoltare e costruire dei rapporti solidi con il proprio team. Significa anche essere in grado di riconoscere che in ogni squadra che funzioni, per raggiungere gli obiettivi, ciascun membro ha bisogno di supporto e motivazione diversi.
- **leadership:** innata capacità di saper guidare, motivare e trascinare i membri del proprio team verso mete e obiettivi ambiziosi; saper prendere decisioni efficaci e senza procrastinare, saper analizzare la situazione o il problema, per identificare il possibile corso delle azioni (senza il nostro intervento).

## FINALITA' ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni.

L'asse tecnico-scientifico, in particolare, cercherà di orientare i discenti a:

- Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale (ricostruendone l'evoluzione, collegandole all'organizzazione sociale dell'impresa scientifica e tecnologica, riconoscendo i valori che la scienza e la tecnologia propongono e il modo in cui tali valori sono accettati o respinti, interpretare il modo in cui la scienza e la tecnologia interagiscono con le altre culture, con le abitudini sociali, con le decisioni).
- Ricondurre la pratica della scienza e della tecnologia ad alcuni principi generali (riconoscere se e quando un problema o una questione hanno carattere scientifico e tecnologico, identificare i limiti, la fallibilità di una spiegazione scientifica o di una soluzione tecnologica).
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

### COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO – I Biennio

*Le competenze dell'asse scientifico- tecnologico* contribuiscono alla comprensione critica della dimensione scientifica e tecnologica dei problemi scientifici, economici e tecnologici e stimola gli studenti a individuare le interconnessioni tra i saperi in quanto permette di riconoscere i momenti significativi nella storia del pensiero scientifico e tecnologico.

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

ABILITA'	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI 1 ANNO		UDA TRASVERSALI 2 ANNO	
		Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
<b>Scienze integrate</b> (Scienze della Terra e Biologia)  Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra. Analizzare lo stato attuale e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra. Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente. Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali. Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi. Ricostruire la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi. Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati. Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine. Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento	<b>Scienze integrate</b> ( <i>Scienze della Terra e Biologia</i> )  Il Sistema solare e la Terra. Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici. I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce. L'idrosfera, fondali marini; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti. L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandimmigrazioni umane. Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani. Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariota, cellula eucariota). Teorie interpretative dell'evoluzione della specie. Processi riproduttivi, la variabilità ambientale e gli habitat. Ecosistemi (circuiti energetici, cicli alimentari, cicli bio-geo- chimici).	<b>Igiene e sicurezza</b>	<b>2° quadr.</b>		

	<p>Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi.</p> <p>Nascita e sviluppo della genetica. Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche. Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e statodi salute. Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili).</p> <p>La crescita della popolazione umana e le relative conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).</p> <p>Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti).</p>				
<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b></p> <p>Effettuare osservazioni in laboratorio o nell'ambito della vita quotidiana e attraverso testi e strumenti multimediali</p> <p>Riconoscere il ruolo e l'importanza della chimica nella vita quotidiana</p> <p>Conoscere i metodi di apprendimento delle scienze</p> <p>Organizzare e rappresentare i dati raccolti e proporre semplici interpretazioni dei dati sulla base di modelli</p> <p>Interpretare dati (grafici, statistiche, etichette)</p> <p>Classificare la materia in base ai parametri chimici</p> <p>Descrivere la struttura microscopica della materia con riferimento alle particelle elementari.</p> <p>Organizzare le proprie conoscenze in un contesto logico e storico</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi tipi di atomi. Classificare la materia in base a parametri</p>	<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b></p> <p>Definizione di chimica, il metodo sperimentale, le misure della chimica, massa, volume e densità</p> <p>Le caratteristiche della materia: il modello particellare, mondo macroscopico e microscopico. Gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato. Classificazione chimica e fisica della materia. Miscugli e sostanze pure: applicazione dei concetti alle esperienze pratiche di cucina. Le soluzioni e la sala bar. Struttura microscopica della materia: l'atomo e le molecole. Elementi e composti. I nomi e i simboli degli elementi. Tavola periodica. I legami chimici, molecole, formule chimiche, formule di struttura e modelli. La mole e le altre unità di</p>			<p><b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>1° quadr</b></p>

<p>chimici Descrivere utilità e importanza tra i diversi tipi di rappresentazioni</p> <p>Usare la mole come ponte fra il mondo microscopico e il mondo macroscopico</p> <p>Riconoscere il ruolo e l'importanza della chimica nella vita quotidiana</p> <p>Conoscere i metodi di apprendimento delle scienze. Bilanciare semplici reazioni. Descrivere le reazioni con formule di struttura e variazione di legami chimici</p> <p>Riconoscere l'uso della nomenclatura chimica e applicarla ai composti più comuni. Possedere il concetto di sostanze estranee al nostro organismo.</p>	<p>misura. Processi fisici e trasformazioni chimiche</p> <p>Reazioni chimiche qualitative e quantitative.</p> <p>Trasformazioni chimiche in cucina. Nozioni di nomenclatura, pH, reazioni di neutralizzazione. Gli acidi in cucina. Le molecole cancerogene</p>				
<p><b>Scienze degli Alimenti</b></p> <p>Definire il concetto di materia; stati di aggregazione della materia e passaggi di stato</p> <p>Conoscere i simboli dei principali elementi chimici e la struttura dell'atomo</p> <p>Riconoscere gli elementi chimici e le loro caratteristiche. Individuare le caratteristiche delle soluzioni, degli acidi e delle basi Saper distinguere tra soluzione, solvente e soluto. Saper interpretare il concetto di acidità, basicità e neutralità di una soluzione</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari microrganismi</p> <p>Individuare i fattori di crescita dei microrganismi</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle</p> <p>Riconoscere differenze ed analogie tra i diversi macronutrienti</p> <p>Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun macronutriente+</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente</p>	<p><b>Scienze degli Alimenti</b></p> <p>Sostanze pure. La tavola periodica degli elementi; Atomi e molecole. Legami chimici - Formule chimiche - Reazioni chimiche</p> <p>Soluzioni; Acidi, basi e sali; Il pH. La chimica organica - Le molecole biologiche</p> <p>Pericoli biologici, fisici e chimici. Classificazione dei microrganismi.</p> <p>Virus – Batteri - Funghi microscopici: muffe e lieviti</p> <p>Crescita dei microrganismi.</p> <p>Tossinfezioni alimentari</p> <p>Proprietà nutrizionali, fabbisogno giornaliero e fonti alimentari dei macro e micronutrienti</p> <p>Filiera alimentare</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità della filiera. Classificazione, qualità e caratteristiche organolettiche degli alimenti. Le acque ad uso umano. Bevande analcoliche, nervine, alcoliche. Metabolismo</p>	<p><b>Io mi presento</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>Alimentazione e salute</b></p> <p><b>e/o</b></p> <p><b>I prodotti agroalimentari della filiera</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p> <p><b>2° quadr.</b></p>

<p>Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>Conoscere e valutare i corretti stili alimentari per ogni fascia di età</p> <p>Saper distinguere fattori di rischio e fattori protettivi</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi alimenti</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p>	<p>e bioenergetica; Fabbisogno energetico; Peso corporeo; Dieta e dietologia. Linee guida per una sana alimentazione Dieta mediterranea; Dieta equilibrata; Dieta dell'età evolutiva; Dieta durante la gravidanza e l'allattamento. Dieta nella terza età; Obesità; Malnutrizioni. Disturbi dell'alimentazione (anoressia e bulimia)</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. Diabete; Malattie cardiovascolari; Alimentazione e tumori</p> <p>Cause di alterazione degli alimenti. Metodi fisici, chimici, fisico-chimici e biologici di conservazione; Propagazione del calore. Modificazioni degli alimenti e dei principi nutritivi per effetto della cottura. Principali tecniche di cottura</p>				
<p><b>Enogastronomia: Cucina</b></p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</p> <p>Distinguere il menu dalla carta.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.</p>	<p><b>Enogastronomia: Cucina</b></p> <p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p> <p>Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</p> <p>Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti.</p>	<p><b>Igiene e sicurezza</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>	<p><b>I prodotti agroalimentari della filiera</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>

Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	<p>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</p> <p>Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.</p> <p>Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.</p>				
<p><b>Lab. dei servizi di Sala e Vendita</b></p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</p> <p>Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Distinguere il <i>menu</i> dalla 'carta'.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>	<p><b>Lab. dei servizi di Sala e Vendita</b></p> <p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</p> <p>Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.</p> <p>Principali tipi di menu e successione dei piatti.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.</p> <p>Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio.</p> <p>Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	Igiene e sicurezza	2° quadr.	I prodotti agroalimentari della filiera	2° quadr.
<p><b>Lab. di Accoglienza Turistica</b></p> <p>Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.</p> <p>Identificare le strutture ricettive</p>	<p><b>Lab. di Accoglienza Turistica</b></p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.</p> <p>Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di</p>	Igiene e sicurezza	2° quadr.	Alimentazione e salute	1° quadr.



<p>e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero</p>	<p>comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.</p>				
<p><b>TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)</b> Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). Riconoscere ed utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. Individuare i principali strumenti di gestione per la diffusione e commercializzazione di un'attività o di un servizio turistico. Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati e per attività di comunicazione interpersonale. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete.</p>	<p><b>TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)</b> Informazioni, dati e loro codifica. Architettura e componenti di un computer. Funzioni di un sistema operativo. Software di utilità e software applicativi. Tecniche di rappresentazione testi, dati e funzioni. Tecniche di presentazione Funzioni e caratteristiche della rete internet. Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.</p>	<p><b>Igiene e sicurezza</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>	<p><b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>

--	--	--	--	--	--

### COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO – II Biennio

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, di ricerca e approfondimento disciplinare.

ABILITA'	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI – 3 ANNO		UDA TRASVERSALI – 4 ANNO	
		Denominazione	Periodo	Denominazione	periodo
<b>Scienza e Cultura dell'alimentazione (Cucina)</b>  Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione Classificare gli alimenti tra loro. Calcolare il F.E.T. Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata . Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari Riconoscere la struttura di un chicco di cereale nelle sue parti Descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta ed il loro valore nutritivo Descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie di cereali e derivati Classificazione degli ortaggi e valore nutritivo Struttura botanica generale	<b>Scienza e Cultura dell'alimentazione (Cucina)</b>  Alimenti e loro classificazione Alimentazione equilibrata Le nuove Linee guida per una sana alimentazione Dieta mediterranea; Diete vegetariane La filiera agroalimentare La qualità degli alimenti e loro certificazione Frodi alimentari L'etichettatura dei prodotti alimentari. Frumento – Pane – Pasta – Riso – Mais. Tuberi. Ortaggi e frutta. Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi Latte e derivati Carne e prodotti di salumeria; Prodotti ittici; Uova. Calcolo calorico Olio d'oliva - Oli di semi Panna - Burro Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi	<b>La dieta mediterranea</b>	<b>1° quadr.</b>	<b>Riciclo e spreco alimentare</b>	<b>1° quadr</b>
		<b>Food &amp; Tourism</b>	<b>2°quadr.</b>	<b>Accoglienza, territorio e Made in Italy</b>	<b>.2° quadr.</b>

<p>del legume. Distinguere e classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari</p> <p>Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi</p> <p>Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria, i prodotti ittici e le uova</p> <p>Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, prodotti ittici e uova</p> <p>Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva e di semi commerciali</p> <p>Classificare i vari tipi di panna e burro in commercio</p>	<p>insaturi e saturi</p> <p>Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali</p> <p>Spiegare il concetto di bilancio idrico. Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore</p> <p>Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura</p> <p>Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea</p> <p>Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento. Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice. Spiegare l'azione conservativa del metodo</p> <p>Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione</p> <p>Elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità.</p> <p>Glucidi – Proteine – Lipidi – Vitamine - Sali minerali - Acqua</p> <p>Principali tecniche di cottura. Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi</p> <p>Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici</p> <p>Qualità totale degli alimenti. Controllo di qualità per la sicurezza alimentare</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari. Valutazione sensoriale del cibo</p> <p>Qualità percepita e qualità reale. Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio.</p>				
---	--	--	--	--	--

<p><b>Scienza e Cultura dell'alimentazione (Enogastronomia e Sala e Vendita)</b></p> <p>Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione</p> <p>Classificare gli alimenti tra loro. Calcolare il F.E.T.</p> <p>Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata.</p> <p>Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. Saper leggere l'etichetta di un'acqua minerale. Definire le caratteristiche merceologiche delle bibite e la loro classificazione. Saper distinguere i diversi succhi di frutta in base alle normative vigenti. Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti. Essere in grado di valutare l'azione di una bevanda nervina sull'organismo umano. Saper descrivere le tappe più importanti nella produzione delle bevande alcoliche. Saper descrivere gli aspetti salienti dei diversi tipi di vinificazione. Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi. Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico. Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore. Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p>	<p><b>Scienza e Cultura dell'alimentazione (Enogastronomia e Sala e Vendita)</b></p> <p>Metabolismo; I principi nutritivi. Alimenti e loro classificazione</p> <p>Alimentazione equilibrata</p> <p>Dieta mediterranea; Diete vegetariane. Alimenti e loro certificazione. Frodi alimentari; Alimenti OGM</p> <p>Le acque potabili; Le acque minerali</p> <p>Aspetti nutrizionali dell'acqua. L'etichetta dell'acqua; Acque minerali artificiali. Bibite; Succhi di frutta</p> <p>Calorie fornite dai singoli principi nutritivi; Calcolo calorico. Caffè, Tè, Cacao, Camomilla, Tisane</p> <p>Vino; Birra; Acquaviti o distillati; Liquori.</p> <p>Glucidi – Proteine – Lipidi – Vitamine - Sali minerali – Acqua.. Principali tecniche di cottura. Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi</p> <p>Conservazione: Metodi fisici - Metodi chimici naturali - Metodi chimici artificiali - Metodi chimico-fisici e Metodi biologici</p> <p>Qualità totale degli alimenti. Controllo di qualità per la sicurezza alimentare</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari. Valutazione sensoriale del cibo. Qualità percepita e qualità reale. Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</p>	<p><b>Food &amp; Tourism</b></p> <p><b>e/o</b></p> <p><b>La dieta mediterranea</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p> <p><b>1°quadr.</b></p>	<p><b>Riciclo e spreco alimentare</b></p> <p><b>Accoglienza, territorio e Made in Italy</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p> <p><b>2° quadr.</b></p>
--	---	--	--	---	---

[illegible]

<p>caseari. Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi. Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria e le uova. Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo dei prodotti di salumeria e delle uova. Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti. Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva e di semi commerciali. Classificare i vari tipi di panna in commercio. Classificare i vari tipi di burro in commercio. Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi. Conoscere il criterio di classificazione delle vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico. Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore. Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea. Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento. Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice. Spiegare l'azione conservativa del metodo. Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione.</p>	<p>naturali-Metodi chimici artificiali-Metodi chimico-fisici-Metodi biologici. Qualità totale degli alimenti. Controllo di qualità per la sicurezza alimentare. Etichettatura dei prodotti alimentari. Valutazione sensoriale del cibo. Qualità percepita e qualità reale. Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</p>				
--	--	--	--	--	--

[illegible]

<p>uova</p> <p>Riconoscere e valorizzare il legame con il territorio</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva</p> <p>Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi</p> <p>Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico</p> <p>Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi</p> <p>Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali</p> <p>Spiegare il concetto di bilancio idrico</p> <p>Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea</p> <p>Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento</p> <p>Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice</p> <p>Spiegare l'azione conservativa del metodo</p> <p>Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica</p> <p>Individuare le specialità gastronomiche della cucina regionale italiana</p> <p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.</p> <p>Individuare e promuovere i prodotti nazionali del territorio.</p> <p>Comprendere il rapporto tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche</p>					
<b>Laboratorio di Sala e Vendita</b>	<b>Laboratorio di Sala e Vendita</b>				



<p>Conoscere le aziende enogastronomiche e le nuove tendenze del settore ristorazione</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le componenti culturali e sociali dei servizi enogastronomici</p> <p>Conoscere le norme di sicurezza sugli ambienti di lavoro e sugli alimenti.</p> <p>Conoscere il servizio degli antipasti e dei formaggi.</p> <p>Consigliare il cliente sugli abbinamenti enogastronomici</p> <p>Saper comunicare con colleghi e clienti</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali</p> <p>Realizzare prodotti food per il bar</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini</p>	<p>Le aziende enogastronomiche e le nuove tendenze del settore ristorazione</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le componenti culturali e sociali dei servizi enogastronomici</p> <p>La sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.</p> <p>Tecniche avanzate di comunicazione professionale.</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino</p> <p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>Offerta di prodotti food al bar</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>Principi di enologia, modalità di preparazione dei vini e classificazione.</p>	<p><b>La dieta mediterranea</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>Riciclo e spreco alimentare</b></p> <p>e/o</p>	<p><b>1° quadr.</b></p>
		<p><b>Food &amp; Tourism</b></p>	<p><b>2°quadr.</b></p>	<p><b>Accoglienza, territorio e Mady in Italy</b></p>	<p><b>2°quadr.</b></p>
<p><b>Laboratorio di Pasticceria</b></p> <p>Riconoscere i ruoli e la responsabilità</p> <p>Conoscere le caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.</p> <p>Pianificare l'organizzazione e la gestione di un</p>	<p><b>Laboratorio di Pasticceria</b></p> <p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>La brigata e il laboratorio di pasticceria.</p> <p>Le principali materie prime anche per soggetti allergici e intolleranti: usi e caratteristiche.</p>			<p><b>Riciclo e spreco alimentare</b></p> <p><b>Accoglienza, territorio e Mady in Italy</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p> <p><b>2°quadr.</b></p>

laboratorio di pasticceria e riconoscere le principali attrezzature e le tecniche di cottura. Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime. Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari. Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base. Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico. Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	Realizzazione prodotti di pasticceria. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Programmazione e organizzazione della produzione. Tecniche di pasticceria. Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.				
<b>Lab. dei servizi di Enogastronomia cucina</b> Codificare in maniera autonoma le ricette Conoscere le varie tipologie di menu Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, della stagionalità e target dei clienti Conoscere e preparare i piatti di cucina regionale e nazionale ed internazionale. Conoscere le intolleranze alimentari e i prodotti specifici per le varie tipologie di diete. Conoscere le materie prime impiegate nella	<b>Lab. dei servizi di Enogastronomia cucina</b> Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche Principi base per il calcolo del <i>food cost</i> Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti	<b>La dieta mediterranea</b>	<b>1° quadr.</b>	<b>Riciclo e spreco alimentare</b>	<b>1°quadr.</b>
		<b>Food &amp; Tourism</b>	<b>2° quadr.</b>	<b>Accoglienza, territorio e Mady in Italy</b>	<b>2°quadr.</b>

<p>preparazione delle singole ricette di pasticceria ed essere in grado di preparare piatti di pasticceria.</p> <p>Conoscere la classificazione degli animali da macello e individuare i principali tagli dei bovini e suini e di ogni taglio conoscere il principale impiego gastronomico;</p> <p>Conoscere e classificare le diverse tipologie di prodotti ittici.</p> <p>Conoscere saper applicare i metodi base per il calcolo del <i>food cost</i></p> <p>Adottare tecniche di taglio, mondatura, e cottura adeguate al tipo di ortaggio;</p> <p>Realizzare in autonomia piatti a base di verdura.</p>	<p>della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Le carni da macello</p> <p>I prodotti ittici</p> <p>Gli ortaggi</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>Tecniche di cucina.</p> <p>Tecniche di pasticceria</p>				
<p><b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b></p> <p>Sapersi presentare in servizio in modo adeguato.</p> <p>Applicare le principali tecniche di comunicazione con le diverse tipologie di clientela. Essere in grado di compilare correttamente la modulistica di settore.</p> <p>Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera.</p> <p>Decodificare l'organigramma di una struttura ricettiva.</p> <p>Riconoscere i requisiti fondamentali necessari per costituire un consorzio alberghiero o farne parte.</p> <p>Identificare le principali caratteristiche di una catena alberghiera.</p> <p>Riconoscere i principali servizi che possono essere gestiti insieme ad altre aziende.</p> <p>Classificare gli attori del turismo. Classificare i canali di distribuzione. Compilare correttamente un voucher.</p> <p>Calcolare la commissione al lordo e al netto.</p> <p>Compilare un estratto conto. Distinguere i diversi</p>	<p><b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b></p> <p>Il ruolo e le funzioni del Receptionist.</p> <p>Il regolamento di settore; il linguaggio professionale e tecnico; Le principali procedure delle diverse fasi operative. Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente.</p> <p>Le sanzioni previste in caso di inadempienza.</p> <p>Le caratteristiche tipologiche delle diverse strutture organizzative alberghiere. Le caratteristiche delle principali catene alberghiere. I vantaggi dell'affiliazione commerciale. I servizi gestiti in outsourcing</p> <p>Gli attori del mercato turistico. I diversi canali di distribuzione. I vantaggi di un rapporto di collaborazione tra albergo e agenzia. I vari tipi di contratto di allotment. Le diverse tipologie di voucher. Il transfer semplice e complesso. Le visite guidate e le</p>	Food & Tourism	2° quadr.	Accoglienza, territorio e Mady in Italy	2° quadr

<p>tipi di transfer. Identificare i principali elementi di un pacchetto turistico. Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile</p> <p>Identificare i bisogni di ogni singolo target.</p> <p>Utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo;</p> <p>Elaborare ordini di servizio e comunicazione ai reparti</p> <p>Identificare le caratteristiche tecniche di una sala convegni.</p> <p>Predisporre gli strumenti necessari a organizzare il servizio di accoglienza per un convegno. Essere in grado di riconoscere le disabilità. Essere in grado di comunicare adeguatamente con il tipo di cliente.</p> <p>Classificare le varie figure professionali del settore turistico</p> <p>Elaborare il proprio curriculum vitae europass.</p> <p>Redigere una lettera di risposta a una proposta di lavoro. Decodificare le principali voci di una busta paga.</p> <p>Essere in grado di descrivere attraverso una relazione, quanto appreso nel periodo di tirocinio formativo</p> <p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Sala e vendita (classe quarta di cucina)</b></p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti</p>	<p>escursioni</p> <p>I servizi extra che si possono effettuare in hotel. Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica.</p> <p>Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore</p> <p>I prodotti tipici del proprio territorio</p> <p>Il transfer semplice e complesso.</p> <p>Le visite guidate e le escursioni. Il turismo sostenibile, l'ecoturismo, il turismo responsabile.</p> <p>Le diverse attività legate all'ecoturismo</p> <p>La suddivisione tipologica della clientela d'albergo.</p> <p>I servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo, le diverse tipologie di gruppo. Le origini del turismo congressuale.</p> <p>Le diverse tipologie di convegni.</p> <p>Le caratteristiche di una struttura congressuale.</p> <p>Il concetto di disabilità e le tipologie di disabilità.</p> <p>Le principali norme che regolamentano l'accessibilità dei servizi turistici. Le mansioni del direttore delle risorse umane. Le diverse fasi di un colloquio di lavoro.</p> <p>Le diverse tipologie di contratto di lavoro. I livelli e le figure professionali del CCNL Turismo. Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato. Le norme che regolano l'alternanza scuola – lavoro</p> <p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Sala e vendita (classe quarta di cucina)</b></p> <p>La vite e l'uva,; la fermentazione alcolica e la vinificazione; Altre tecniche produttive: i vini</p>				
---	--	--	--	--	--

<p>e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi col territorio, riconoscendone la qualità di filiera e promuoverne la valorizzazione</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi col territorio, riconoscendone la qualità di filiera e promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità.</p> <p>Elaborare un' offerta di prodotti, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e perseguendo obiettivi di redditività;</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del</p>	<p>frizzanti, i vini dolci, i vini novelli, i vini passiti, i vini liquorosi; Lo spumante: il metodo classico e il metodo Charmat</p> <p>Lo Champagne; La conservazione dei vini; La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea</p> <p>L'etichetta del vino; La degustazione; La teoria dell'esame olfattivo e gustativo</p> <p>Le regole per una perfetta degustazione; La temperatura del vino; L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione; La classificazione legale e i principali stili di birra; La birra artigianale; Il servizio della birra in bottiglia e alla spina; Gli impianti di spillatura; Le temperature di servizio Le basi e le fasi; della degustazione della birra; L'abbinamento cibo-birra; La distillazione; I sistemi di distillazione; Le principali acquaviti; I liquori: tecniche di produzione e tipologie; Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail; Le tecniche di miscela; Le tecniche di miscelazione: La funzione del ghiaccio; Le decorazioni e guarnizioni; I bicchieri; Vendere i cocktail; La classificazione; IBA; Le ricette dei principali cocktail.</p>				
--	--	--	--	--	--

<p>prodotto/servizio. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Cucina (classe quarta di sala e vendita)</b> Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari -Uniformare i servizi di ristorazione ai mutamenti in atto nelle tendenze di consumo -Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare i servizi della ristorazione -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici . Conoscere il laboratorio di cucina e le attrezzature in esso presenti utilizzandole in sicurezza. - Conoscere le norme igieniche che regolano il lavoro di cucina a livello di igiene della persona, ambiente, alimenti. -Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione -Conoscere le norme igieniche generali e specifiche da applicare agli alimenti -Conoscere il sistema HACCP -Uso di strumenti di customer care satisfaction Prendere coscienza della complessità delle logiche di mercato -Sapere distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione -Sapere utilizzare</p>	<p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Cucina (classe quarta di sala e vendita)</b> Cibo e identità culturale -L'evoluzione dei consumi in Italia -La cucina di oggi -Le abitudini alimentari -La gastronomia e mass media Sicurezza sui luoghi di lavoro -DPI -Norme di primo soccorso - Igiene degli alimenti a) Fattori di sviluppo dei microrganismi e modalità di contaminazione b) Norme igieniche da applicare agli alimenti -Sistemi di autocontrollo nella realizzazione di banchetti a) Definizione del sistema HACCP Simulazione di autocontrollo HACCP in una ipotesi operativa Il mercato e i prodotti alimentari: a) Mercato e rapporto qualità/prezzo b) I prodotti alimentari c) I congelati, i surgelati e i precotti nella ristorazione d) La cottura sottovuoto e la distribuzione dei piatti conservati o sottovuoto -Prodotti di qualità DOP-IGP-IGT-PAT-DOC- DOP-STG-DECO- KM 0 OGM Ecosostenibilità ambientale Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche - Principi base per il calcolo del <i>food cost</i> Lo studio della lista</p>				
---	--	--	--	--	--

<p>correttamente i prodotti congelati e surgelati</p> <p>-Saper utilizzare e applicare la cottura sottovuoto</p> <p>- Saper distinguere e valorizzare i prodotti DOP-IGP-IGT-PAT-DOC-DOP-STG-DECO</p> <p>OGM. Prodotti a KM 0. Conoscere le caratteristiche delle materie prime</p> <p>- Conoscere e saper applicare i metodi base per il calcolo del <i>food cost</i>. Conoscere le varie tipologie di menu.</p> <p>- Costruire menu tecnicamente corretti</p> <p>-Conoscere i vari piatti che compongono i menù regionali ed europei</p>	<p>vivande e del menu.</p> <p>- I presupposti fondamentali, la pianificazione, criteri tecnici e legali, varie tipologie di menu.</p> <p>- La redazione del menu e della carta.</p> <p>-Le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica, i criteri gastronomici.</p> <p>Lo studio della lista vivande e del menu.</p> <p>- I presupposti fondamentali, la pianificazione, criteri tecnici e legali, varie tipologie di menu</p> <p>La redazione del menu e della carta europea</p> <p>- Le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica, i criteri gastronomici</p>				
--	---	--	--	--	--

#### COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO – V ANNO

(D.P.R.. 87/2010)

- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione (cucina – pasticceria - sala e vendita)</b></p> <p>Individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna</p> <p>Definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera</p> <p>Distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali e innovativi</p> <p>Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali e biologici</p> <p>Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari</p> <p>Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la</p>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione (cucina – pasticceria - Sala e Vendita)</b></p> <p>Carta di Milano. Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione alimentare.. La natura del cibo. Evoluzione dei consumi</p> <p>Filiera agroalimentare. Alimenti alleggeriti o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, innovativi, di gamma e convenience food, integrali, biologici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari. Nutrigenomica e nutraceutica</p> <p>Sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazione fisica, chimica, biologica</p> <p>Malattie prioniche, Epatite A, Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo, Listeriosi, Tifo e paratifo, Colera, Intossicazione da muffe, Amebiasi, Teniasi, Anisakidosi.</p>

<p>relativa malattia</p> <p>Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica</p> <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni</p> <p>Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche</p> <p>Adottare comportamenti alimentari corretti che riguardano: la persona, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti</p> <p>Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo</p> <p>Valutare il significato della piramide alimentare</p> <p>Elencare le 10 Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche</p> <p>Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Elaborare una dieta adatta per una determinata attività sportiva</p> <p>Mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie</p> <p>Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari</p>	<p>Igiene dei locali, del personale, delle attrezzature. Il sistema HACCP. Qualità alimentare. Frodi alimentari.</p> <p>F.E.T, Peso teorico, IMC. LARN e dieta equilibrata</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione. Modelli alimentari italiani</p> <p>Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nella prima infanzia (0-2 anni), nella seconda infanzia e nell'età scolare (3-10 anni), nell'adolescenza (11-18 anni), nell'età adulta, nella terza età</p> <p>Alimentazione nello sport</p> <p>Piramide alimentare dell'attività motoria e dell'idratazione</p> <p>Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela</p> <p>Fast food e Slow food</p> <p>Tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana)</p> <p>Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia)</p> <p>Malattie dell'apparato digerente. Disturbi epatici</p> <p>Allergie ed intolleranze alimentari</p>
<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Accoglienza Turistica)</b></p> <p>Riconoscere l'importanza dei prodotti enogastronomici italiani per la valorizzazione dell'offerta turistica</p> <p>Illustrare il messaggio educativo della Carta di Milano</p> <p>Commentare il significato della doppia piramide alimentare e ambientale</p> <p>Elencare le risorse gastronomiche più importanti degli stati europei</p> <p>Elencare le risorse gastronomiche più importanti degli stati extra-europei</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo</p> <p>Valutare il significato della piramide alimentare</p> <p>Elencare le Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari</p>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Accoglienza Turistica)</b></p> <p>Nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo</p> <p>Turismo sostenibile</p> <p>Carta di Milano</p> <p>Turismo e gastronomia in Europa</p> <p>Risorse gastronomiche di: Asia, Africa, Americhe, Oceania</p> <p>Bioenergetica</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale</p> <p>LARN e dieta equilibrata</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Tipologie dietetiche</p> <p>Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Alimentazione e cancro</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia)</p> <p>Allergie ed intolleranze alimentari</p> <p>.</p>
<p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p>Svolgere le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno</p> <p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</p> <p>Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.</p>	<p><b>Laboratorio di accoglienza turistica</b></p> <p>Le diverse tipologie di gruppi e di convegni.</p> <p>La procedura per aprire un hotel.</p> <p>Il marketing turistico.</p> <p>Il web marketing turistico</p> <p>Piano di marketing</p> <p>Vendita del prodotto turistico.</p>



<p>Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di un'impresa o di una destinazione turistica.</p> <p>Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando gli strumenti di revenue management e le tecniche di pricing più adeguate.</p> <p>Redigere un budget del settore camere.</p> <p>Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.</p> <p>Utilizzare software gestionale.</p>	<p>Il revenue management</p> <p>La gestione delle vendite</p> <p>Le tecniche di pricing</p> <p>La room division e la programmazione di settore</p> <p>Il budget del settore camere.</p> <p>Utilizzare Software di settore</p>
<p><b>Laboratorio dei servizi di Enogastronomia: cucina</b></p> <p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering Del buffet e del banqueting.</p> <p>Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale</p> <p>Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita e realizzare preparazioni da buffet e banqueting</p> <p>Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto come sistema di conservazione e di cottura</p> <p>Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla correttamente collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione</p> <p>Sapere organizzare un servizio ristorativo con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità/prezzo</p> <p>Sapere trovare un giusto equilibrio tra creatività e standardizzazione nell'impostazione di un servizio ristorativo</p> <p>Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione</p> <p>Saper realizzare ricette per menù programmati</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di cliente</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione in autonomia</p> <p>Eseguire le principali tecniche utilizzando la strumentazione adeguata</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>Conoscere e saper applicare la normativa sugli allergeni</p> <p>Saper realizzare ogni tipologia di preparazioni gastronomiche</p>	<p><b>Laboratorio dei servizi di Enogastronomia: cucina</b></p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Il buffet</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari. La cucina e la sua evoluzione</p> <p>Il management e il personale</p> <p>Il Comportamento relazionale</p> <p>La psicologia della vendita</p> <p>Organizzazione dell'impianto di cucina</p> <p>Il sistema cook and chill</p> <p>Organizzazione del servizio per regole</p> <p>Programmazione del lavoro, della produzione e della distribuzione</p> <p>Realizzare ricette per menù programmati</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti assegnati.</p> <p>Eseguire le principali tecniche nella produzione gastronomica di cucina</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p> <p>Utilizzare i corretti strumenti di lavoro, le giuste tecniche di cottura e l'adeguata presentazione piatti.</p> <p>Il piatto unico</p> <p>Realizzare piatti salutarie e per particolari problematiche</p> <p>La cucina europea e mondiale</p> <p>Il piatto tipico</p> <p>Realizzare piatti delle cucine più rappresentative</p>
<p><b>Laboratorio di enogastronomia: Sala e Vendita</b></p> <p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</p> <p>La classificazione delle bevande alcoliche e le loro</p>	<p><b>Laboratorio di enogastronomia: Sala e Vendita</b></p> <p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale.</p> <p>Costi del vino e il ricarico sulle bevande</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>

<p>caratteristiche organolettiche  Conoscere la terminologia corretta  Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse  Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi  Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.  Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.  Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p>	<p>Software del settore turistico- ristorativo.</p>
<p><b>Laboratorio di Pasticceria</b></p> <p>Saper utilizzare in modo appropriato le tecniche di cottura inerenti alle preparazioni di prodotti dolciari artigianali ed industriali  Saper adattare le tecniche di preparazione nel rispetto della normativa igienico sanitaria  Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.  Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.  Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.  Conoscere le classificazioni, le principali caratteristiche delle varie materie prime e la loro composizione chimica – fisica.  Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.  Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.  Operare nel rispetto del piano di HACCP.  Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	<p><b>Laboratorio di Pasticceria</b></p> <p>Ricette delle tradizioni locali, nazionali e internazionali  Organizzazione del personale di settore.  Tecniche di banqueting.  Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.  Tipologia delle intolleranze alimentari. Sistema HACCP.  Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>
<p><b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (articolazione pasticceria)</b>  Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno  Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore  Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore  Condurre e controllare macchine e impianti del settore  Illustrare, utilizzando schemi e disegni , le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno  Applicare i metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane  Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout</p>	<p><b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (articolazione pasticceria)</b>  Tipologie di trasportatori industriali  Elementi costitutivi dei trasportatori industriali  Attrezzature per la cottura  Modalità di trasmissione del calore  Ciclo frigorifero  Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare  Attrezzature per il cioccolato  Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno  Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane  Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione  Diagramma di Gantt</p>

<p><b>Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari (articolazione pasticceria)</b></p> <p>Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare. Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.</p> <p>Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati.</p> <p>Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.</p> <p>Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.</p> <p>Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative</p>	<p><b>Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari (articolazione pasticceria)</b></p> <p>Metodi di campionamento e trattamento dei dati</p> <p>Metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno. Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine.</p> <p>Caratterizzazione analitica delle farine alimentari.</p> <p>Metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.</p>
<p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Sala e vendita (settore cucina)</b></p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio rilevandone il grado di soddisfazione. Usare modalità e codici diversi a seconda dell' tipologia di clientela per valorizzare i servizi anche in lingua straniera.</p> <p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Predispone e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o a disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Attuare la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di Banqueting e Catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>	<p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Sala e vendita (settore cucina)</b></p> <p>Le caratteristiche del servizio. Le fasi del servizio.</p> <p>La comunicazione col cliente nelle varie fasi del servizio.</p> <p>La gestione dei Reclami.</p> <p>Le tipologie di clientela, le aspettative e le modalità di interazione.</p> <p>Le tecniche e il linguaggio della vendita.</p> <p>Le regole della Persuasione.</p> <p>Gli errori nella vendita. Le funzioni e il formato della carta delle vivande. Aspetti tecnici e normativi nella stesura della carta. Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita. Il menu per banchetti. La varie carte al ristorante.</p> <p>Il calcolo del Food Cost La determinazione del prezzo di Vendita. Il Beverage Cost e i prezzi del vino.</p> <p>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar. L'hardware per la digitalizzazione.</p> <p>La gestione degli acquisti e l'economato.</p> <p>L'approvvigionamento e i fornitori. Il magazzino a noleggio.</p> <p>La rete d'impresa. La gestione del magazzino e delle Scorte.</p> <p>Cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano.</p> <p>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. I marchi di tutela italiani ed europei.</p> <p>La cucina regionale delle varie zone d'Italia</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane</p> <p>L'organizzazione dei banchetti. La preparazione della sala per i banchetti. Il personale di servizio nei banchetti.</p> <p>L'organizzazione e le tipologie dei buffet.</p>

<p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: Cucina (settore Sala e vendita )</b></p> <p>Prendere coscienza dell'importanza che ha il rapporto umano nella qualità del servizio e nella soddisfazione del cliente</p> <p>Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale</p> <p>Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione e sui linguaggi e comprendere le difficoltà insite negli stessi. Migliorare la capacità di ascolto, favorire la comunicazione e l'approccio con l'«altro»</p> <p>Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita. Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale e le nozioni fondamentali sulla comunicazione, sui linguaggi e comprendere le difficoltà insite negli stessi</p> <p>Migliorare la capacità di ascolto, favorire la comunicazione e l'approccio con l'«altro»</p> <p>Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto come sistema di conservazione e di cottura. Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla correttamente collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione</p> <p>Sapere organizzare un servizio ristorativo con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità/prezzo. Saper trovare un giusto equilibrio tra creatività e standardizzazione nell'impostazione di un servizio ristorativo</p> <p>Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e sapere valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda</p> <p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e di quello a do di buffet</p> <p>Conoscere le regole tecniche appropriate per la realizzazione dei piatti da buffet</p> <p>Saper allestire un buffet tradizionale oltre che un coffee-break e cocktail-party</p> <p>Saper gestire e sapere organizzare nella pratica un servizio di banqueting</p> <p>Conoscere le principali preparazioni gastronomiche a domicilio.</p>	<p><b>Lab. dei servizi di Enogastronomia: cucina (settore Sala e vendita)</b></p> <p>Programmazione e Coordinamento delle Risorse Umane</p> <p>a) La cultura del servizio</p> <p>b) Il management e il personale</p> <p>La Psicologia delle Relazioni</p> <p>a) Comunicazioni e linguaggi</p> <p>b) La percezione degli altri</p> <p>c) Comportamento relazionale</p> <p>d) La psicologia della vendita</p> <p>Organizzazione dell'impianto di Cucina</p> <p>a) Il sottovuoto</p> <p>b) Il sistema cook and chill</p> <p>c) La cucina di assemblaggio</p> <p>Organizzazione del servizio «per regole»</p> <p>a) Il servizio per regole nella ristorazione</p> <p>b) «sottogruppi» e tecnica di assemblaggio</p> <p>c) I menu programmati</p> <p>Programmazione del lavoro</p> <p>a) Programmazione della produzione</p> <p>b) Programmazione della distribuzione</p> <p>c) Organizzazione sistematica del lavoro</p> <p>Il Catering: definizione e tipologia</p> <p>Il Buffet: tipologie, regole, tecniche di preparazione, allestimento. coffee-break e cocktail-party</p> <p>Il banqueting: organizzazione gestionale e organizzazione operativa</p>
--	--

## **FINALITA' ASSE MATEMATICO**

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni.

L'asse matematico, in particolare, secondo quanto stabilito dal Documento Tecnico allegato al D.M.22 agosto 2007 n.13, ha l'obiettivo di "far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. La competenza matematica, che non si esaurisce nel sapere disciplinare e neppure riguarda soltanto gli ambiti operativi di riferimento, consiste nell'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati. La competenza matematica comporta la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (dialettico e algoritmico) e di rappresentazione grafica e simbolica (formule, modelli, costrutti, grafici, carte), la capacità di comprendere ed esprimere adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, di esplorare situazioni problematiche, di porsi e risolvere problemi, di progettare e costruire modelli di situazioni reali. Finalità dell'asse matematico è l'acquisizione al termine dell'obbligo d'istruzione delle abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica e sul lavoro, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui in molteplici contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

### **Competenze di base a conclusione dell'obbligo d'istruzione.**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica

Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

*Le competenze matematiche*

Contribuiscono alla comprensione critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico. Lo studio della matematica permette di utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e soluzione di problemi scientifici, economici e tecnologici e stimola gli studenti a individuare le interconnessioni tra i saperi in quanto permette di riconoscere i momenti significativi nella storia del pensiero matematico e scientifico.

**COMPETENZE ASSE MATEMATICO – I Biennio**

- Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

ABILITA'	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI 1° ANNO		UDA TRASVERSALI 2° ANNO	
		Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
Operare con i numeri appartenenti ai diversi insiemi numerici. Utilizzare le diverse notazioni, saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni), saper valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare le potenze ad esponenti interi, ed eseguire operazioni tra potenze applicando le proprietà (cenni per le potenze ad esponenti razionali). Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici. Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando la calcolatrice. Rappresentare e confrontare tra loro numeri reali, anche con l'uso di approssimazioni. Eseguire operazioni con	Gli insiemi numerici $\mathbb{N}, \mathbb{Z}, \mathbb{Q}, \mathbb{R}$ : loro struttura, operazioni, rappresentazioni sulla retta orientata, ordinamento. Potenze ad esponente intero e razionale e loro proprietà. La radice n-esima di un numero reale. Proporzionalità, rapporti, percentuale e approssimazioni. Le espressioni numeriche e ordine di priorità delle operazioni. Le espressioni letterali: monomi, polinomi, operazioni e scomposizioni di polinomi. Le frazioni algebriche ed operazioni.	Igiene e sicurezza	2°quadr.	I prodotti agroalimentari e la filiera	2°quadr.

<p>i radicali, semplificare un radicale, ridurre radicali allo stesso indice, trasporto di un fattore dentro e fuori radice.</p> <p>Razionalizzare il denominatore di una frazione. Eseguire operazioni con i polinomi e fattorizzare semplici polinomi. Eseguire operazioni con le frazioni algebriche. Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e di grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p> <p><u>Geometria</u></p> <p>Enunciare gli assiomi di base della geometria euclidea nel piano.</p> <p>Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo.</p> <p>Riconoscere la posizione reciproca tra rette nel piano.</p> <p>Riconoscere proprietà di triangoli (equilateri, isosceli, scaleni, rettangoli) e quadrilateri (parallelogramma, quadrato, rettangolo, trapezio, rombo).</p> <p>Calcolare perimetro ed area dei poligoni.</p> <p><u>Relazioni e funzioni</u></p> <p>Rappresentare insiemi e sottoinsiemi.</p> <p>Eseguire operazioni tra</p>					
<p><u>Geometria</u></p> <p>Gli enti fondamentali della geometria euclidea del piano.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure piane, poligoni (in particolare triangoli e quadrilateri) e loro proprietà.</p> <p>Perimetri ed aree dei poligoni.</p> <p>Teoremi di Euclide e Pitagora.</p>					
<p><u>Relazioni e funzioni</u></p> <p>Il linguaggio degli insiemi.</p> <p>Il linguaggio della</p>					

<p>insiemi.  Risolvere problemi utilizzando operazioni tra insiemi.  Applicare i principi di equivalenza delle equazioni e delle disequazioni.  Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado numeriche intere e saperle interpretare graficamente.  Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e saperle interpretare graficamente.  Risolvere disequazioni numeriche fratte con lo studio del segno.  Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e saperle interpretare graficamente.  Risolvere disequazioni numeriche fratte con lo studio del segno.  Utilizzare le equazioni e le disequazioni per risolvere problemi.  Risolvere sistemi lineari e riconoscere sistemi determinati, indeterminati e impossibili.  Risolvere problemi mediante i sistemi lineari.  Riconoscere algebricamente e graficamente una funzione di proporzionalità diretta o inversa e una funzione lineare e saperle rappresentare graficamente.  Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra.</p> <p><u>Dati e previsioni</u>  Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.</p>	<p>matematica (connettivi logici e quantificatori).  Le operazioni tra insiemi.  Uguaglianze ed identità.  I principi di equivalenza per equazioni e disequazioni.  Equazioni e disequazioni di primo grado (lineari).  Equazioni e disequazioni di secondo grado.  I sistemi lineari e i metodi di risoluzione (sostituzione, confronto, riduzione, Cramer).  Funzioni, equazioni e disequazioni di secondo grado (cenni funzione quadratica).  Alcune funzioni di riferimento: le funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa.</p> <p><u>Dati e previsioni</u>  Dati: loro organizzazione e rappresentazione.  Distribuzioni delle</p>				
---	--	--	--	--	--



<p>Determinare frequenze assolute e relative.</p> <p>Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione.</p> <p>Calcolare la probabilità di eventi utilizzando la definizione classica in spazi equiprobabili finiti.</p> <p>Calcolare la probabilità di semplici eventi unione o intersezione di eventi elementari.</p> <p>Calcolo della probabilità di eventi indipendenti e dipendenti.</p>	<p>frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Valori medi e misure di variabilità.</p> <p>Significato di probabilità, probabilità e frequenza.</p> <p>Eventi elementari, eventi composti, dipendenti/indipendenti.</p> <p>Primi semplici teoremi di calcolo delle probabilità.</p> <p>Eventi indipendenti e probabilità composta</p>				
---	--	--	--	--	--

#### COMPETENZE ASSE MATEMATICO 2° BIENNIO

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.
- Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
- Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

ABILITA'	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALE 3° ANNO		UDA TRASVERSALE 4° ANNO	
		Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
<p><b>Aritmetica ed Algebra</b></p> <p>Risolvere disequazioni di primo e di secondo grado, sapendole interpretare graficamente</p> <p>Usare opportune tecniche e formule per risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.</p> <p>Saper analizzare graficamente equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.</p> <p>Risolvere semplici equazioni e disequazioni irrazionali contenenti un solo radicale.</p> <p>Risolvere semplici</p>	<p><b>Aritmetica ed Algebra</b></p> <p>Disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.</p> <p>Equazioni e disequazioni irrazionali.</p> <p>Equazioni e disequazioni con valore assoluto.</p> <p>Disequazioni frazionarie</p>	<p><b>Food and Tourism</b></p> <p><b>e/o</b></p> <p><b>La dieta mediterranea</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p> <p><b>e/o</b></p> <p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>Riciclo e spreco alimentare</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>

<p>equazioni e disequazioni contenenti un solo valore assoluto. Risolvere disequazioni frazionarie</p> <p><u>Geometria</u></p> <p>Calcolare nel Piano Cartesiano la lunghezza di un segmento e il punto medio.</p> <p>Passare dal grafico di una retta alla sua equazione e viceversa.</p> <p>Condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette.</p> <p>Scrivere l'equazioni di rette conoscendo alcuni parametri.</p> <p>Risolvere semplici problemi economici relativi a costi, ricavi e profitti utilizzando le rette.</p> <p>Dall'equazione di una conica alla sua rappresentazione grafica e viceversa.</p> <p>Scrivere l'equazione di una conica, date alcune condizioni.</p> <p>Risolvere semplici problemi su coniche e rette.</p> <p>Risolvere problemi economici di massimo e minimo mediante le parabole.</p> <p><u>Relazioni e funzioni</u></p> <p>Saper riconoscere algebricamente e graficamente una funzione.</p> <p>Saper individuare le proprietà algebriche e grafiche delle funzioni esponenziali e logaritmiche. Risolvere espressioni contenenti logaritmi applicando le opportunamente le proprietà.</p> <p>Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche</p>	<p><u>Geometria</u></p> <p>Il metodo delle coordinate: il Piano cartesiano.</p> <p>Le rette nel piano cartesiano, rette parallele e rette perpendicolari.</p> <p>Le rette incidenti.</p> <p>Le coniche: parabola, circonferenza, ellisse, iperbole.</p> <p>Le coniche come luoghi geometrici, equazione canonica e loro proprietà</p>				
---	---	--	--	--	--

<p>Saper individuare le caratteristiche algebriche e grafiche di funzioni esponenziali e logaritmiche in ambito interdisciplinare (modelli di crescita e decrescita).</p> <p>Saper determinare algebricamente e graficamente il dominio di una funzione.</p> <p>Saper calcolare limiti di forme determinate e indeterminate.</p> <p>Studiare i punti di continuità e discontinuità di una funzione.</p> <p>Calcolare gli eventuali asintoti di una funzione.</p> <p>Studiare algebricamente e graficamente le intersezioni con gli assi, la positività e l'andamento agli estremi del dominio di semplici funzioni algebriche.</p> <p>Problemi applicativi risolvibili con le funzioni</p>					
--	--	--	--	--	--

#### COMPETENZE ASSE MATEMATICO – V ANNO

Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>Relazioni e funzioni</b></p> <p>Calcolare le derivate di una funzione.</p> <p>Applicare i Teoremi di Rolle, Lagrange e De l'Hopital.</p> <p>Calcolare i punti stazionari, i punti di flesso delle funzioni.</p> <p>Eseguire lo studio di una funzione algebrica e tracciarne il grafico.</p> <p>Risolvere problemi di ottimizzazione mediante le derivate.</p> <p>Determinare analiticamente e graficamente le funzioni della domanda e dell'offerta.</p> <p>Determinare algebricamente e graficamente il prezzo di equilibrio (break point) di un bene.</p>	<p><b>Relazioni e funzioni</b></p> <p>Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili.</p> <p>Lo studio di funzione: punti di massimo e minimo relativo e assoluto, crescita/decrecenza, punti di flesso, concavità/convessità.</p> <p>Funzioni economiche: costi, ricavi, profitti, domanda, offerta, break point</p>

<p>Determinare analiticamente e graficamente le funzioni guadagno e costo.</p> <p>Risolvere semplici problemi di scelta</p> <p><u>Dati e previsioni</u></p> <p>Calcolare valori medi e misure di variabilità di una distribuzione.</p> <p>Analizzare distribuzioni doppie di frequenza.</p> <p>Riconoscere se due caratteri sono dipendenti o indipendenti.</p> <p>Scrivere l'equazione della retta di regressione e valutare il grado di correlazione.</p> <p>Saper calcolare permutazioni, disposizioni e combinazioni semplici e con ripetizione.</p> <p>Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, statistica e soggettiva.</p> <p>Calcola la probabilità di eventi utilizzando i teoremi.</p> <p>Eventi dipendenti e probabilità condizionata.</p>	<p><u>Dati e previsioni</u></p> <p>Richiami di statistica: indici di posizione e variabilità.</p> <p>Cenni alla statistica bivariata.</p> <p>Indipendenza, correlazione e regressione.</p> <p>Cenni di Calcolare combinatorio.</p> <p>Definizioni di Probabilità.</p> <p>Teoremi sulla probabilità di eventi contrari, dell'unione e dell'intersezione di eventi.</p> <p>Probabilità condizionata.</p> <p>Distribuzioni di probabilità discrete e continue.</p>
---	---

## **FINALITÀ ASSE DEI LINGUAGGI**

- Acquisire la padronanza della lingua italiana nella comprensione e produzione scritta ed orale e nella dimensione storico-culturale, per comunicare ed agire con autonomia e responsabilità in ambito sociale e in contesti di studio, di vita e di lavoro;
- Acquisire la padronanza delle lingue straniere nella comprensione e produzione scritta e orale, per facilitare la comunicazione interculturale, per favorire la mobilità e le opportunità di studio e di lavoro e per ampliare la riflessione sulla propria lingua e cultura attraverso l'analisi comparativa;
- Acquisire la consapevolezza della rilevanza dell'espressione artistico-letteraria, per rafforzare la cultura personale, per sviluppare la creatività in contesti di vita, di studio e di lavoro ;
- Comprendere l'importanza dei linguaggi non verbali e la loro interazione con i linguaggi verbali, per l'assunzione di un atteggiamento consapevole verso la molteplicità delle forme espressive;
- Valorizzare l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale;
- Acquisire la competenza digitale per favorire l'organizzazione degli apprendimenti con nuove modalità culturali, per rafforzare le potenzialità espressive e per promuovere la partecipazione a comunità e reti in contesti di vita, di studio e di lavoro.

### **COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI – I Biennio**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

ABILITÀ	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI I° ANNO		UDA TRASVERSALI II° ANNO	
Lingua italiana	Lingua italiana	Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
<p>Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfosintattico</p> <p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</p> <p>Scrivere testi di diverso tipo (narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura.</p> <p>Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio o professionali.</p> <p>Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e</p>	<p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.</p> <p>Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi.</p> <p>Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo-interpretativo, argomentativi, regolativi.</p> <p>Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc.</p> <p>Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti)</p>	<p><b>Io mi presento</b></p>	<p><b>1°quadr.</b></p>	<p><b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>1°quadr.</b></p>

<p>motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione</p> <p><b>Letteratura italiana</b>          Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.          Applicare strategie diverse di lettura.          Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.          Cogliere i caratteri essenziali di un testo letterario.          Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo.          Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.          Leggere e commentare testi significativi in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera.          Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo ( ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).          Cogliere i caratteri essenziali di un testo poetico e teatrale</p> <p><b>Lingua inglese</b>          Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.          Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali,</p>	<p><b>Letteratura italiana</b>          Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.)          Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica.</p>				
<p><b>Lingua inglese</b>          Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare ) in relazione al contesto e agli interlocutori.          Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione</p>	<p><b>Lingua inglese</b>          Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare ) in relazione al contesto e agli interlocutori.          Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione</p>	<p><b>Io mi presento</b></p>	<p><b>1°quadr.</b></p>	<p><b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>

<p>su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.</p> <p><b>Lingua Francese</b></p> <p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali,</p>	<p>della frase, ortografia e punteggiatura. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro. Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua</p> <p><b>Lingua Francese</b></p> <p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura. Strategie per la</p>	<b>Io mi presento</b>	<b>1°quadr.</b>	<b>Alimentazione e salute</b>	<b>1° quadr</b>
---	--	-----------------------	-----------------	-------------------------------	-----------------



<p>su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; usare i dizionari, anche multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale.</p> <p>Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro</p> <p><b>Scienze Motorie</b></p> <p>-Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici.</p> <p>-Assumere posture corrette a carico naturale.</p> <p>-Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>-Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p> <p>-Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.</p> <p>-Adottare un sano e corretto stile di vita.</p> <p>-Sapersi muovere nello spazio</p>	<p>comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale e prime tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (messaggi e lettere informali, descrizioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</p> <p><b>Scienze Motorie</b></p> <p>-Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo.</p> <p>-Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottintendono la prestazione motoria e sportiva</p> <p>-Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport</p> <p>-Conoscere gli elementi fondamentali di un corretto e sano stile di vita e di una corretta alimentazione</p>	Igiene e sicurezza	2°quadr.	Alimentazione e salute	1° quadr
---	---	--------------------	----------	------------------------	----------

### COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI – II Biennio

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

ABILITÀ	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI III ANNO		UDA TRASVERSALI IV ANNO	
<b>Lingua e Letteratura Italiana</b> <u>Lingua</u> Svolgere l'analisi tematica, linguistica, stilistica, retorica del testo Selezionare e ricavare informazioni con uso attento delle fonti (manuali, enciclopedie, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Esporre dati, eventi,	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b> <u>Lingua</u> Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale. Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete	<b>Food and Tourism</b>	<b>2° quadr.</b>	<b>Accoglienza, territorio e made in Italy</b>	<b>2° quadr.</b>

<p>trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione</p> <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi</p> <p>Produrre testi scritti in preparazione alla prima prova scritta dell'esame di stato:</p> <p>-Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario;</p> <p>-Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo</p> <p>-Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti</p> <p>Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato</p> <p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>	<p><u>Letteratura</u></p> <p>Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'unificazione nazionale.</p> <p>Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio.</p> <p>Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia.</p> <p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti-figurative, cinema ecc.)</p>				
---	---	--	--	--	--

<p><b>Lingua Inglese</b></p> <p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p><b>Lingua Francese</b></p> <p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale,</p>	<p><b>Lingua Inglese</b></p> <p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro. Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.</p> <p><b>Lingua Francese</b></p> <p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguati al contesto</p>	<p><b>La dieta mediterranea</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>Accoglienza, territorio e made in Italy</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>
		<p><b>La dieta mediterranea</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>Accoglienza, territorio e made in Italy</b></p>	<p><b>2° quadr</b></p>

<p>scritte, orali o multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro. Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. Utilizzare i dizionari mono e bilingue, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p> <p><b>Scienze Motorie</b></p> <p>-Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse.  -Assumere posture corrette in presenza di carichi.  -Organizzare percorsi motori e sportivi.  -Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica.  -Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.  -Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.  -Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p>	<p>comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p> <p><b>Scienze Motorie</b></p> <p>-Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche  -Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo  -Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.  -Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti.  -Conoscere gli elementi</p>	<b>Food &amp; Tourism</b>	<b>2° quadr.</b>	<b>Accoglienza, territorio e made in Italy</b>	<b>1° quadr</b>
---	---	---------------------------	------------------	--	-----------------

-Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone. -Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. -Essere in grado di collaborare in caso di infortunio. -Adottare un sano stile di vita.	fondamentali del primo soccorso e della alimentazione				
---	---	--	--	--	--

<b>COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI – V Anno</b> <b>(D.P.R. 87/2010)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>• Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>• Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</li> </ul>	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>Lingua e Letteratura Italiana</b> <u>Lingua</u> Consultare i dizionari e altre fonti come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca; Produrre testi scritti continui e non continui; Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali e professionali; Avvio alle scritture d'esame Produrre testi scritti in preparazione alla prima prova scritta dell'esame di stato:	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b> <u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario;
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

#### Letteratura

Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel periodo considerato.

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato.

Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.

Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.

Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua e della cultura italiana dal secondo dopoguerra ai giorni nostri

Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato

#### **Lingua Inglese**

Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata di impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Partecipare a conversazioni e interagire in discussioni

Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua anche ai fini della trasposizione di testi in lingua italiana.

Utilizzare le tecnologie informatiche per approfondire argomenti di studio

#### **Lingua Francese**

Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata di impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Partecipare a conversazioni e interagire in discussioni

Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua anche ai fini della trasposizione di testi in lingua italiana.

Utilizzare le tecnologie informatiche per approfondire argomenti di studio

#### **Scienze Motorie**

#### Letteratura

Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.

Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti-figurative, cinema ecc.)

#### **Lingua Inglese**

Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali

Lessico e fraseologia idiomatica, relativi ad argomenti di attualità o di lavoro; varietà di registro

Lessico convenzionale di settore

Aspetti economici, politici, socioculturali

#### **Lingua Francese**

Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali

Lessico e fraseologia idiomatica, relativi ad argomenti di attualità o di lavoro; varietà di registro

Lessico convenzionale di settore

Aspetti economici, politici, socioculturali

#### **Scienze Motorie**

<p>Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse.</p> <p>Assumere posture corrette in presenza di carichi.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi.</p> <p>Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p> <p>Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.</p> <p>Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali</p> <p>Essere in grado di collaborare in caso di infortunio.</p> <p>Adottare un sano stile di vita.</p>	<p>Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche</p> <p>Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la</p> <p>prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo</p> <p>Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e della alimentazione</p>
--	--



**COMPETENZE ASSE STORICO-SOCIALE – I Biennio**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

- | ABILITÀ | CONOSCENZE | UDA TRASVERSALI I ANNO | UDA TRASVERSALI II ANNO |
|---------|------------|------------------------|-------------------------|
|---------|------------|------------------------|-------------------------|

		Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
<p><b>Storia</b></p> <p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche. Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio- tempo. Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico scientifica nel corso della storia</p>	<p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano. Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea. I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali</p> <p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p>			<p><b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>1 quadr.</b></p>
<p><b>Diritto ed economia</b></p> <p>La Costituzione italiana</p> <p>Organi di Stato e loro funzioni principali.</p> <p>Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti.</p> <p>Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali</p>	<p><b>Diritto ed economia</b></p> <p>La Costituzione italiana.</p> <p>Organi di Stato e loro funzioni principali.</p> <p>Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti.</p> <p>Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità</p> <p>Regole che governano l'economia e concetti</p>	<p><b>Io mi presento</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>I prodotti agroalimentari della filiera</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>

<p>del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio.</p> <p>Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio</p> <p><b>Geografia</b></p> <p>Collocare nello spazio e nel tempo i fenomeni geografici e antropici.</p> <p>Schematizzare gli aspetti fondamentali delle tematiche, individuando possibili collegamenti e relazioni.</p> <p>Interpretare e ricavare informazioni sul mondo contemporaneo, utilizzando diverse fonti e strumenti geografici (immagini, carte, mappe, modelli).</p> <p>Usare e comprendere linguaggi specifici.</p>	<p>fondamentali del mercato del lavoro.</p> <p>Regole per la costruzione di un curriculum vitae</p> <p>Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio</p> <p><b>Geografia</b></p> <p>Geografia fisica dell'Europa. Geografia fisica dell'Italia.</p> <p>Principali fasce climatiche della superficie Terrestre.</p> <p>Definizione, elementi e fattori del clima. Le regioni climatiche europee. Le regioni climatiche italiane.</p> <p>Definizione di Risorsa.</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili. Le fonti di energia.</p> <p>L'inquinamento. Il cambiamento climatico.</p> <p>La biodiversità. L'Italia</p> <p>Nascita e sviluppo</p> <p>Istituzioni e trattati</p> <p>Politiche Allargamento.</p> <p>La demografia: andamento demografico, fattori e indicatori demografici.</p> <p>La popolazione in Europa.</p> <p>La popolazione in Italia.</p> <p>L'Europa. L'Italia.</p> <p>Un'economia globalizzata</p> <p>L'economia europea. L'economia italiana.</p> <p>L'agricoltura.</p> <p>Il settore primario in Europa.</p> <p>Il settore primario in Italia.</p> <p>La Rivoluzione industriale: nascita ed evoluzione.</p> <p>Il settore secondario in Europa.</p> <p>Il settore secondario in Italia.</p> <p>La terziarizzazione dell'economia.</p> <p>Il</p>	<p>lo mi presnto</p>	<p>1° quadr.</p>		
---	--	----------------------	------------------	--	--

<p><b>IRC</b></p> <p>Riconoscere l'importanza e il valore della cultura e della formazione religiosa a scuola.</p> <p>Individuare il contributo dei principi del cristianesimo, in particolare del cattolicesimo, nella formazione della persona, della cultura e della società italiana.</p> <p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto e nel confronto reciproci.</p> <p>Operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani</p> <p>Utilizzare un linguaggio religioso appropriato, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo.</p> <p>Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth.</p> <p>Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale</p>	<p>settore terziario in Europa. Il settore terziario in Italia. La penisola iberica: La Spagna La Francia.</p> <p>Le isole britanniche: Il Regno Unito La Germania. I paesi extraeuropei.</p> <p><b>IRC</b></p> <p>Valore e importanza degli aspetti spirituali ed etici della esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.</p> <p>Il valore della cultura religiosa (e quindi anche della presenza dell'IRC nella scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona</p> <p>Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <p>Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana.</p> <p>Interrogativi universali dell'uomo e risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.</p> <p>Risposte del Cristianesimo nei confronti degli interrogativi universali dell'uomo.</p> <p>La persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei Vangeli.</p> <p>Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana di Dio Uno e Trino</p>	<p><b>Io mi presento</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>	<p><b>I prodotti agroalimentari della filiera</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>
--	--	------------------------------	-------------------------	---	-------------------------

### COMPETENZE ASSE STORICO-SOCIALE – II Biennio

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Cogliere le implicazioni storiche, etiche , sociali, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali
- 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.
- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
- Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
- Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale

ABILITÀ	CONOSCENZE	UDA TRASVERSALI III ANNO		UDA TRASVERSALI IV ANNO	
Storia	Storia	Denominazione	Periodo	Denominazione	Periodo
<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali</p> <p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali indotti dalla reazione alla rivoluzione e dalle nuove</p>	<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi sulle condizioni economiche</p> <p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e</p>	<b>Food and Tourism</b>	<b>2° quadr.</b>	<b>Accoglienza, territorio e Made in Italy</b>	<b>2° quadr.</b>

<p>tendenze liberali Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p> <p><b>Diritto Tec Amm.</b> Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Identificare le dinamiche del mercato turistico. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Compilare i documenti della compravendita. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa. Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative. Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di</p>	<p>urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p> <p><b>Diritto Tec Amm.</b> Turismo. Mercato turistico. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni ed esterni all'azienda. Forme giuridiche d'impresa. Costituzione dell'impresa. Operazioni di gestione. Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa. Documentazione della compravendita. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Contabilità elementari, sezionali e complesse. Contabilità generale. Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. Metodi di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative. Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico-ristorativa. Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato e autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale. Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore. Marketing pubblico, privato e integrato.</p>	<p><b>Food and Tourism</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>	<p><b>Accoglienza, territorio e Made in Italy</b></p>	<p><b>2° quadr.</b></p>
---	--	--------------------------------	-------------------------	---	-------------------------

<p>vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p><b>Tecniche di comunicazione (articolazione accoglienza-pasticceria)</b></p> <p>Distinguere e controllare le varie fasi nell'emissione e</p>	<p><b>Tecniche di comunicazione (articolazione accoglienza-pasticceria)</b></p> <p>La dinamica del processo di comunicazione: -il processo di comunicazione e i suoi elementi basilari -5</p>			<p><b>Riciclo e spreco alimentare</b></p>	<p><b>1° quadr.</b></p>
--	---	--	--	---	-------------------------

<p>ricezione del messaggio. Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione. Comprendere come rendere la comunicazione efficace; Utilizzare il dialogo come uno strumento efficace di persuasione. Sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni. Utilizzare parole che sottendono suggestioni positive. Distinguere la comunicazione verbale da quella analogica. Riconoscere i linguaggi del corpo. Saper osservare e interpretare gli stati d'animo propri e degli altri nel modo corretto. Decodificare i segnali e orientare il proprio comportamento; Saper utilizzare metodologie appropriate per la conoscenza dei mercati. Saper ottenere informazioni importanti in rete. Essere in grado di segmentare correttamente i consumatori Saper impostare indagini e ricerche sul target.</p> <p><b>IRC</b></p> <p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, in confronto con il cristianesimo e le altre religioni o sistemi di pensiero. Collegare la storia umana e la storia della salvezza. Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari. Collegare la storia umana e</p>	<p>strumenti della comunicazione efficace - l'approccio matematico cibernetico, il processo di emissione e di ricezione del messaggio -l'approccio sistemico relazionale 5 assiomi della comunicazione -5 strumenti della comunicazione efficace; -Comunicazione ecologica La modalità della comunicazione verbale: -la comunicazione verbale -la persuasione la persuasione come processo di influenzamento del comportamento -l'ascolto la valenza suggestiva della parola La comunicazione non verbale: -le forme di comunicazione -la comunicazione non verbale o analogica -la formazione della prima impressione - comunicazione statica, dinamica, non verbale le emozioni e le espressioni facciali la bugia; Il rapporto fra imprese e mercati : -che cosa è il marketing capire il consumatore e la sua utilità immateriale -strategie di marketing analisi swot; I consumatori : l'evoluzione del modo di consumare il rapporto con i clienti le motivazioni all'acquisto il cliente al telefono</p> <p><b>IRC</b></p> <p>Questioni di senso legate alle più rivelanti esperienze della vita umana. Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede- scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale. Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo Senso e attualità di alcuni temi biblici: Regno di Dio,</p>	<b>Food and Tourism</b>	<b>2° quadr.</b>	<b>Riciclo e spreco alimentare</b>	<b>1°quadr.</b>
---	---	-------------------------	------------------	------------------------------------	-----------------

<p>la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti.</p> <p>Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione</p>	<p>vita eterna, salvezza, grazia. Identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale.</p> <p>Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea.</p> <p>Ecumenismo e dialogo interreligioso, nuovi movimenti religiosi.</p>				
--	--	--	--	--	--

#### COMPETENZE ASSE STORICO-SOCIALE – V anno

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Saper utilizzare gli strumenti concettuali per analizzare e comprendere le società complesse con riferimento all'interculturalità, ai servizi alla persona e alla protezione sociale
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività, dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per la ricerca attiva del lavoro in ambito locale e globale.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><b>Storia</b></p> <p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi.</p> <p>Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p>	<p><b>Storia</b></p> <p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi sulle condizioni economiche</p>



<p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p> <p><b>Diritto e Tec Amministrative</b></p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore individuare fasi e procedure per redigere il business plan Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione e tracciabilità del prodotto Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p><b>Tecniche di comunicazione(articolazione accoglienza)</b></p> <p>Saper analizzare e impostare un messaggio pubblicitario. Riconoscere il potere delle immagini e dei testi nella pubblicità. Riconoscere le fasi preparazione di un prodotto pubblicitario. Individuare gli elementi e le fasi della comunicazione pubblicitaria. Distinguere i diversi approcci richiesti dai diversi media; Valutare l'impatto dell' immagine di un' azienda sul mercato Utilizzare nel modo migliore le relazioni pubbliche; Individuare gli elementi da valorizzare in relazione al target Individuare gli opportuni elementi di attrazione</p> <p><b>IRC</b></p> <p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle di altre religioni e visioni di pensiero. Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri. Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.</p>	<p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p> <p><b>Diritto e Tec Amministrative</b></p> <p>Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore. Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo, tecniche di web marketing. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, controllo di gestione, budget, business plan e marketing plan. Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative. Consumi e abitudini alimentari</p> <p><b>Tecniche di comunicazione (articolazione accoglienza)</b></p> <p>Pubblicità : La storia e l'evoluzione le forme di pubblicità la comunicazione pubblicitaria e interne; I concetti di mission e immagine; L'espressione dell'immagine (marchio e logo) Gli slogan pubblicitari; La comunicazione integrata di impresa La comunicazione istituzionale L' attività di P.R. La comunicazione interna; I concetti di mission e immagine; L'espressione dell'immagine (marchio e logo) Gli slogan pubblicitari; La comunicazione integrata di impresa La comunicazione istituzionale; L' attività di P.R. La comunicazione interna L' offerta; Gli alberghi; L' offerta extralberghiera Il marketing ricettivo Ranking SEO Keyword Responsive Pubblicità sui social networka;</p> <p><b>IRC</b></p> <p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Orientamento della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero. Il magistero della Chiesa su aspetti specifici della realtà sociale, economica, etica e tecnologica</p>
---	--

Proff. Carmela Consiglio  
Anna Lorenzo  
Luciana Pecce  
Loreto Salvatore

## Unità di apprendimento: “Io mi presento”

Denominazione	Io mi presento
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> Redazione di un diario di classe</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <p><b>Italiano:</b> redigere una sorta di carta costituzionale contenente norme e principi che ispirano la vita del gruppo-classe</p> <p><b>Francese:</b> leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e realizzazione di un diario digitale.</p> <p><b>Inglese:</b> leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo e realizzazione di un diario digitale.</p> <p><b>Diritto ed economia:</b> analisi del Regolamento d'Istituto, del patto formativo, delle regole della classe, mirate a instaurare un clima di lavoro positivo.</p> <p><b>Religione:</b> conoscere la propria identità religiosa.</p> <p><b>Geografia:</b> ricerca sul territorio di provenienza</p> <p><b>Scienze degli Alimenti:</b> realizzazione diario alimentare personale.</p>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</li> <li>• </li> </ul> <p><b>Asse storico-sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Imparare ad imparare</li> <li>Progettare</li> <li>Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso</li> <li>Collaborare e partecipare</li> <li>Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>Risolvere problemi</li> <li>Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ol> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (raccomandazione ue del 22.05.2018)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>competenza alfabetica funzionale</li> <li>competenza digitale</li> <li>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>competenza in materia di cittadinanza</li> <li>competenza imprenditoriale</li> <li>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ol>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi prime – settore servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper comprendere e produrre semplici testi in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi semplici;</li> <li>Saper osservare e riconoscere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale;</li> <li>Avere delle competenze informatiche di base.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>1° quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del prodotto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale</p> <p><b>T7</b>-Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prova d'asse</p>
<b>Metodologia</b>	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, attività laboratoriale, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving,
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interne</li> <li>esterne</li> </ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti curricolari <b>Risorse esterne</b>

	Nessuno
<b>Strumenti</b>	Aula, laboratori, libri di testo, risorse e supporti multimediali, dispense fornite dai docenti, piattaforma teams .
<b>Valutazione</b>	Valutazione : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

ASSE DEI LINGUAGGI		
DISCIPLINA: ITALIANO		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Strutture essenziali dei testi normativi e regolativi.</p> <p>Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, relazionare.</p> <p>Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.</p> <p>I principi, le norme, i valori che regolano la nostra vita nel contesto socio-culturale, al fine di conoscere meglio l'identità individuale in relazione a quella del gruppo classe e viceversa</p>	<p>Analizzare e comprendere testi prodotti mediante una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi aspetti e le tesi sottostanti e riconoscendone la fonte, le argomentazioni, lo scopo .</p> <p>Produrre testi scritti e/o afferenti ad altri canali comunicativi formalmente corretti, esaustivi, coerenti con le proprie posizioni</p> <p>Gestire la comunicazione ed il confronto con padronanza degli strumenti interattivi a propria disposizione e nel rispetto della divergenza delle opinioni, e delle posizioni altrui</p>	<p>1) Leggere e riflettere insieme su testi normativi e regolativi al fine di redigere una sorta di carta costituzionale contenente norme e principi che ispirano la vita del gruppo-classe.</p> <p>2) Visione di film e documentari che abbiano per oggetto tematiche etiche e valoriali e successiva discussione e confronto finalizzati alla redazione di una mappa dei valori del gruppo-classe.</p> <p>3) Interconnessione tra la carta costituzionale e la mappa valoriale della classe mediante redazione di lavori di gruppo i cui partecipanti affrontino una tematica valoriale ispiratrice di una norma, un principio, una regola che sottende la vita sociale.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Lezioni frontali; dibattiti e confronti di gruppo; lavori di gruppo		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>STRUMENTI:</b> Testi cartacei e digitali, film e documentari		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		
DISCIPLINA LINGUA INGLESE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Morfologia e sintassi di base delle lingue straniere.</p> <p>Lessico specifico da utilizzare per la presentazione.</p> <p>Comunicazione verbale e non verbale.</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere i bisogni concreti della vita quotidiana;</p>	<p>Realizzazione di un diario digitale.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Brainstorming, cooperative learning, peer to peer lezione partecipata.		
<b>SPAZI:</b> aula, laboratori		

<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo, fotocopie dizionario
<b>TEMPI:</b> 4 ore

DISCIPLINA LINGUA FRANCESE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITA'	ATTIVITA'
<p>Morfologia e sintassi di base delle lingue straniere.</p> <p>Lessico specifico da utilizzare per la presentazione.</p> <p>Comunicazione verbale e non verbale.</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere i bisogni concreti della vita quotidiana;</p>	<p>Realizzazione di un diario digitale.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Brainstorming, cooperative learning, peer to peer lezione partecipata.		
<b>SPAZI:</b> aula, laboratori .		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, fotocopie, dizionario.		
<b>TEMPI:</b> 4 ore		
ASSE: STORICO SOCIALE		
DISCIPLINA DIRITTO ED ECONOMIA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Concetto di “norma” e “regola”.</p> <p>Caratteristiche del testo normativo/regolativo.</p>	<p>Leggere e comprendere un testo normativo/regolativo anche in ambito laboratoriale e professionale.</p> <p>Elaborare una sintesi dei principi di base di un testo normativo/regolativo.</p>	<p>Presentazione del progetto e del prodotto da realizzare.</p> <p>Suddivisione degli studenti in gruppi per l’analisi del Regolamento d’Istituto, del patto formativo, delle regole della classe, mirate a instaurare un clima di lavoro positivo.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, lezione laboratoriale, lezione partecipata, cooperative learning		
<b>SPAZI:</b> Aula, laboratori linguistici, di informatica e professionali		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, materiale digitale, internet, schede tecniche		
<b>TEMPI:</b> 3h		

DISCIPLINA IRC		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscere la propria identità religiosa.	Saper individuare gli elementi salienti della propria religione.	Ricerca di testimonianze di uomini di fede
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, dialogata e partecipata.		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, dispense del docente, internet		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>TEMPI:</b> 2h		
DISCIPLINA GEOGRAFIA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscenze inerenti la regione di provenienza e il paese di residenza	Saper leggere e interpretare vari tipi di carte geografiche utilizzando strumenti tradizionali ed informatici.  Possedere il concetto di regione geografica	Ricerca sul territorio di provenienza con l'utilizzo di mappe, schemi, carte geografiche, strumenti informatici.
<b>METODOLOGIA :</b> lezione frontale, dialogata e partecipata		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, dispense del docente, internet		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>TEMPI:</b> 3h		
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
DISCIPLINA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<b>Le abitudini alimentari</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Il mio diario alimentare</li> <li>✓ I pasti principali</li> <li>✓ Fattori che influenzano le abitudini alimentari</li> </ul> <b>La chimica a tavola</b>  I principi nutritivi nella mia alimentazione quotidiana	Individuare gli alimenti in relazione alle diverse abitudini alimentari  Saper indicare la funzione  nutrizionale e calorica svolta da ciascun macronutriente	Realizzazione del DIARIO ALIMENTARE personale
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, compito di realtà.		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 20h		

### Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "IO MI PRESENTO"					
Totale ore 44 (le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)					
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del diario	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, (piattaforma teams).	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratori	Presentazione del prodotto finale	Docenti curricolari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici.
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
8	Prova d'asse	Aula, laboratori	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze.

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	novembre	dicembre	gennaio	marzo	aprile
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					



### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	Io mi presento
<b>CHE COSA FARE?</b>	Attraverso l'UDA imparerai a conoscere meglio l'identità individuale in relazione a quella del gruppo classe e viceversa.  Dopo aver svolto attività di ricerca e di elaborazione dati, realizzerai un diario di classe.
<b>COME LAVORARE?</b>	Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
<b>PRODOTTO FINALE</b>	Redazione di un diario di classe digitale
<b>COMPITI DA AFFRONTARE</b>	Progettare un compito da eseguire Lavorare in team, condividere obiettivi Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri
<b>ABILITA' DA CONSEGUIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
<b>RISORSE A DISPOSIZIONE</b>	Aula laboratorio di informatica, laboratorio linguistico.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	Sarà valutato il diario in termini di organizzazione logica e coerenza dei contenuti, correttezza ed efficacia comunicativa, chiarezza e sinteticità delle informazioni.
<b>STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO</b>	Griglia di valutazione. Griglia di osservazione da parte dei docenti. Prove d'asse.
<b>VALUTAZIONE</b>	La valutazione del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione</li> </ul>

### La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

#### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

##### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO Uda		
		Prod. 1
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4 avanzato ( 9 – 10)**

**L3 intermedio (7 – 8)**

**L2 base (5 – 6)**

**L1 non raggiunto (3 – 4)**

## Unità di apprendimento: “Igiene e sicurezza nei laboratori”

Denominazione	Igiene e sicurezza nei laboratori.
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> Vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <p><b>Scienze motorie:</b> realizzazione di un regolamento per agire in sicurezza nella pratica sportiva in palestra e in ambiente naturale.</p> <p><b>Laboratorio di accoglienza turistica/TIC :</b> realizzazione di un regolamento di laboratorio</p> <p><b>Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina:</b> realizzazione di un regolamento di laboratorio</p> <p><b>Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita:</b> realizzazione di un regolamento di laboratorio</p> <p><b>Scienze integrate:</b> realizzazione di un vademecum multimediale contenente le principali norme di sicurezza e segnali di pericolo da seguire nel laboratorio di chimica e biologia.</p> <p><b>Matematica:</b> rappresentazione mediante i diagrammi di Eulero Venn delle regole vigenti nei laboratori.</p>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>• Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo professionale</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.</li> <li>• Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per</li> </ul>

	<p>affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (raccomandazione ue del 22.05.2018)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza digitale</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• competenza imprenditoriale</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi prime – settore servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere e produrre semplici testi in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi semplici;</li> <li>• Saper osservare e riconoscere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale;</li> <li>• Avere delle competenze informatiche di base.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>2° quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del prodotto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale dell'UDA.</p> <p><b>T7</b>- Autovalutazione.</p> <p><b>T8</b>- Prova d'asse.</p>
<b>Metodologia</b>	Brainstorming, lezione frontale e partecipata, attività laboratoriale, attività di ricerca, cooperative learning, peer tutoring, problem solving
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti curricolari</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Nessuno</p>

<b>Strumenti</b>	Aula, laboratori, libri di testo, risorse e supporti multimediali, dispense fornite dai docenti.
<b>Valutazione</b>	Valutazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

ASSE DEI LINGUAGGI		
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere le norme comportamentali per agire in sicurezza nella pratica sportiva in palestra e in ambiente naturale.</p> <p>Conoscere le norme igienico- sanitarie nella pratica sportiva nei diversi ambienti</p>	<p>Applicare con consapevolezza comportamenti corretti per evitare rischi e pericoli insiti nello sport.</p> <p>Utilizzare gli attrezzi idonei e appropriati all'età</p> <p>Curare l'abbigliamento adeguandolo a ciascuna pratica sportiva</p>	<p>Lavori di ricerca personale e di gruppo di fonti da cui estrapolare informazioni ed opinioni</p> <p>Rielaborazione dei dati</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Brainstorming, lezione partecipata, cooperative learning		
<b>SPAZI:</b> aula, palestra		
<b>STRUMENTI:</b> ricerca in rete		
<b>TEMPI:</b> 2 h		

ASSE: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
DISCIPLINA LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA/TIC		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Il reparto del front office e i relativi spazi e attrezzature e gestione dei sistemi informatici.</p> <p>L'etica professionale e l'igiene professionale.</p> <p>Le norme di comportamento.</p> <p>Il regolamento aziendale.</p>	<p>Identificare e utilizzare i principali strumenti e attrezzature presenti nel front office.</p> <p>Identificare le doti umane e professionali degli addetti al front office.</p> <p>Riconoscere le principali regole di comportamento.</p>	<p>Valutazione e prevenzione dei rischi specifici al Front Office.</p> <p>Preparazione dei documenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- buone pratiche in laboratorio</li> <li>- comportamenti da evitare</li> <li>- regolamento di laboratorio</li> </ul>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, lezione laboratoriale, problem solving, cooperative learning		
<b>SPAZI:</b> aula, laboratorio di accoglienza turistica ed informatica, piattaforma teams (se necessario)		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, materiale digitale, internet, schede tecniche		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		

DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La sicurezza nelle strutture alberghiere I fattori di rischio e la prevenzione L'igiene degli ambienti I criteri dell'igiene secondo l'HACCP L'igiene personale	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la trasformazione e la conservazione e il servizio dei prodotti e la pulizia del laboratorio Avere cura della propria divisa da lavoro Saper operare secondo i criteri igienico-sanitari nella pratica professionale Essere in grado di adottare un comportamento adeguato per prevenire incidenti e malattie professionali	Valutazione e prevenzione dei rischi specifici in sala e al bar Eseguire operazioni di utilizzo delle attrezzature in sicurezza Utilizzare gli strumenti e gli ambienti nel rispetto delle norme igieniche
<b>METODOLOGIA :</b> Lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo		
<b>STRUMENTI:</b> Attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		
<b>SPAZI:</b> Aula e Laboratori di Sala e Bar		
<b>TEMPI :</b> 8h		
DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
L'igiene nella ristorazione: igiene della persona, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia degli ambienti, la divisa di cucina, la contaminazione alimentare, la sicurezza alimentare.	Saper utilizzare i dispositivi di sicurezza personali. Rispettare le regole di sicurezza d'uso delle attrezzature e utensili Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole di prevenzione.	Valutazione dei rischi in cucina Eseguire le operazioni delle attrezzature in sicurezza Utilizzare gli strumenti e gli ambienti nel rispetto delle norme igieniche
<b>METODOLOGIA :</b> lezione frontale, attività di laboratorio individuale e di gruppo		
<b>STRUMENTI:</b> attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		
<b>SPAZI:</b> aula e laboratorio di cucina		
<b>TEMPI:</b> 8h		

DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE/LAB.CHIMICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Le principali norme igienicosanitarie e comportamentali del laboratorio di chimica</p> <p>Le regole dell'igiene nel laboratorio, la pulizia, l'abbigliamento professionale, l'igiene della postazione, le regole per maneggiare attrezzature, vetreria e sostanze chimiche potenzialmente pericolose.</p> <p>Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia ( microrganismi patogeni)</p>	<p>Applicare le principali norme igienico-sanitarie nel rispetto della normativa e della propria salute</p> <p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p> <p>Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p>	<p>Produzione di un vademecum multimediale contenente le principali norme di sicurezza e segnali di pericolo da seguire nel laboratorio di chimica e biologia.</p>
<b>METODOLOGIA</b> : Lezione frontale e partecipata - Lavoro in gruppi- Lavoro individuale		
<b>STRUMENTI:</b> Regolamenti d'uso dei laboratori-Materiale cartaceo (fotocopie) - Materiale online- Attrezzature per esperienze laboratoriali e attrezzature informatiche		
<b>SPAZI:</b> Aula e laboratorio di chimica e scienze		
<b>TEMPI</b> : 6h		

ASSE MATEMATICO		
DISCIPLINA MATEMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Il concetto di insieme.</p> <p>I metodi di rappresentazione degli insiemi.</p> <p>Le relazioni tra insiemi.</p>	<p>Saper utilizzare il linguaggio degli insiemi e la simbologia specifica.</p> <p>Saper rappresentare un insieme e le relazioni tra insiemi.</p>	<p>Rappresentazione mediante i diagrammi di Eulero Venn delle regole vigenti nei laboratori</p>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, partecipata, problem solving		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, risorse multimediali, LIM.		
<b>TEMPI:</b> 6h		



### Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Igiene e sicurezza nei laboratori"					
Totale ore 38 (le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione . La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del regolamento	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, ( <i>piattaforma teams</i> ).	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale dell'UDA all'interno del concorso "Basilicata a tavola" (eventuale)	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curricolari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici.
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
8	Prova d'asse	Aula, laboratorio TIC	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze.

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO		Igiene e sicurezza
CHE COSA FARE?		Attraverso l'UDA imparerai a conoscere e ad applicare le norme di igiene e sicurezza nei laboratori di cucina, sala e vendita, accoglienza turistica, informatica e in palestra. Dopo aver svolto attività di ricerca e di elaborazione dati, realizzerai, avvalendoti di strumenti informatici, un vademecum o regolamento con le principali regole da seguire all'interno dei vari laboratori.
COME LAVORARE?		Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE		Realizzazione di un vademecum o regolamento con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori.
COMPITI DA AFFRONTARE	DA	Progettare un compito da eseguire Lavorare in team, condividere obiettivi Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri
ABILITA' CONSEGUIRE	DA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	A	Aula, laboratorio di informatica, laboratorio linguistico.
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	DI	Sarà valutata la funzionalità del fascicolo in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	DI	Griglia di valutazione Griglia di osservazione da parte dei docenti Prove d'asse
VALUTAZIONE		La valutazione interna del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione</li> </ul>

## La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento.

Di seguito viene presentata una pro- posta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

#### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4** avanzato ( 9-10)

**L3** intermedio (7-8)

**L2** base (5-6)

**L1** non raggiunto (3 - 4)

## Unità di apprendimento: “Alimentazione e salute”

Denominazione	Alimentazione e salute
Compito-Prodotto	<p><b>Prodotto finale:</b> realizzazione di una guida per una corretta alimentazione e uno stile di vita sano.</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <p><b>Italiano:</b> realizzazione di schede sintetiche su ogni autore e testo selezionato. Produzioni scritte e realizzazione di materiale multimediale. Caffè letterario.</p> <p><b>Francese:</b> leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo, utilizzare il lessico specifico dell'argomento proposto. Breve presentazione in lingua del menu settimanale (ingredienti, metodi di cottura e calorie) del convitto.</p> <p><b>Inglese:</b> leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo, utilizzare il lessico specifico dell'argomento proposto. Breve presentazione in lingua del menu settimanale (ingredienti, metodi di cottura e calorie) del convitto.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> alimentazione e sport.</p> <p><b>Laboratorio di accoglienza turistica, di informatica e TIC:</b> elaborazione del menu e produzione di un file multimediale attraverso l'ausilio di strumenti informatici.</p> <p><b>Chimica:</b> indagine sui principali tipi di contaminanti e inquinanti ambientali che si ritrovano nel cibo e conseguenze sulla salute a seguito della loro ingestione.</p> <p><b>Scienze degli Alimenti:</b> realizzazione di una dieta sportiva per le capacità motorie condizionali</p> <p><b>Storia:</b> ricerche, produzione di materiale multimediale e stesura di <i>un menù del mondo antico</i>.</p> <p><b>Religione:</b> ricerca immagine in cui sia evidente l'aspetto immateriale del cibo da cui traspare il benessere.</p>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul> <p><b>Asse storico-sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> </ul>

	<p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p> <p>17. Imparare ad imparare  18. Progettare  19. Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso  20. Collaborare e partecipare  21. Agire in modo autonomo e responsabile  22. Risolvere problemi  23. Individuare collegamenti e relazioni  24. Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (raccomandazione ue del 22.05.2018)</b></p> <p>15. competenza alfabetica funzionale</p> <p>16. competenza digitale</p> <p>17. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>18. competenza in materia di cittadinanza</p> <p>19. competenza imprenditoriale</p> <p>20. competenza</p> <p>21. in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi seconde – settore servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere e produrre semplici testi in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi semplici;</li> <li>• Saper osservare e riconoscere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale;</li> <li>• Avere delle competenze informatiche di base.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>1° quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del prodotto</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale</p> <p><b>T7</b>-Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prova d'asse</p>
<b>Metodologia</b>	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, attività laboratoriale, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti curricolari</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Nessuno</p>
<b>Strumenti</b>	Aula, laboratori, libri di testo, risorse e supporti multimediali, dispense fornite dai docenti, piattaforma teams

<b>Valutazione</b>	Valutazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>
--------------------	---

## ASSE DEI LINGUAGGI

### DISCIPLINA: ITALIANO

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere le tipologie e le caratteristiche dei testi selezionati.</p> <p>Conoscere i contenuti dei testi selezionati.</p> <p>Conoscere gli autori e le loro opere-</p>	<p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura.</p> <p>Leggere e commentare testi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera.</p> <p>Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo.</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.</p>	<p>Selezione di brani in prosa e in poesia.</p> <p>Analisi dei brani selezionati.</p> <p>Ricerca e studio degli autori.</p> <p>Confronto tra i testi e gli autori in relazione all'epoca e al contesto.</p> <p>Realizzazione di schede sintetiche su ogni autore e testo selezionato.</p> <p>Produzioni scritte e realizzazione di materiale multimediale.</p> <p>Caffè letterario.</p>

**METODOLOGIA:** lettura guidata e comprensione diretta di testi; lezione frontale; lezione partecipata, ricerche e lavoro individuale e di gruppo

**SPAZI:** aula

**STRUMENTI:** materiale fornito dall'insegnante; internet; varie.

**TEMPI:** 8 ore

### DISCIPLINA LINGUA INGLESE

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Morfologia e sintassi delle lingue straniere.</p> <p>Lessico specifico da utilizzare nella presentazione dell'argomento proposto.</p> <p>Comunicazione verbale e non verbale .</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere i bisogni concreti della vita quotidiana;</p> <p>Usare dizionari anche multimediali;</p> <p>Cogliere gli aspetti socioculturali delle varietà di registro.</p>	<p>Breve presentazione in lingua del menu settimanale (ingredienti, metodi di cottura e calorie) del convitto</p>

**METODOLOGIA:.** Brainstorming, peer to peer, cooperative learning, problem solving.

**STRUMENTI:** libro di testo, fotocopie

**SPAZI :** aula, laboratori



<b>TEMPI : 4h</b>		
<b>DISCIPLINA LINGUA FRANCESE</b>		
<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA</b>	<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ</b>	<b>ATTIVITÀ</b>
<p>Morfologia e sintassi delle lingue straniere.</p> <p>Lessico specifico da utilizzare nella presentazione dell'argomento proposto.</p> <p>Comunicazione verbale e non verbale.</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e partecipare a brevi conversazioni su argomenti di interesse personale;</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere i bisogni concreti della vita quotidiana;</p> <p>Usare dizionari anche multimediali;</p> <p>Cogliere gli aspetti socioculturali delle varietà di registro.</p>	<p>Breve presentazione in lingua del menu settimanale (ingredienti, metodi di cottura e calorie) del convitto.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Brainstorming, peer to peer, cooperative learning, problem solving.		
<b>STRUMENTI :</b> libro di testo, fotocopie		
<b>SPAZI :</b> aula, laboratori		
<b>TEMPI:</b> 4 ore		
<b>DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE</b>		
<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA</b>	<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ</b>	<b>ATTIVITÀ</b>
<p>Conoscere l'importanza di una dieta corretta</p> <p>Conoscere i principi essenziali dell'alimentazione per chi pratica l'attività sportiva</p>	<p>Agire con la consapevolezza del binomio.</p> <p>Alimentazione – salute e benessere.</p> <p>Riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione ai sani stili di vita</p>	<p>Ricerca autonoma e di gruppo di fonti da cui estrapolare informazioni ed opinioni</p> <p>Rielaborazione dei dati</p>
<b>METODOLOGIA :</b> Brainstorming, lezione partecipata, cooperative learning		
<b>STRUMENTI:</b> ricerca in rete		
<b>SPAZI :</b> aula		
<b>TEMPI:</b> 2 h		

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
DISCIPLINA LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA/TIC		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La comunicazione scritta Varie tipologie di menu	Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione scritta  Elaborare un semplice menu  Utilizzare e produrre tesi multimediali	Individuazione piatti ed esatta terminologia  Stesura di un menu  Elaborazione del menu e produzione di un file multimediale attraverso l'ausilio di strumenti informatici (ppt, publisher...)
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, cooperative learning, didattica laboratoriale		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, materiale informativo, LIM e Computer		
<b>SPAZI :</b> Aula, laboratorio di informatica e piattaforma teams ( <i>se necessario</i> )		
<b>TEMPI: 6h</b> ( <i>in compresenza con docente TIC e docente di laboratorio di informatica</i> )		
DISCIPLINA CHIMICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Definizione di salute secondo l'OMS e definizione di rischio chimico -fisico  Inquinanti ambientali, loro interferenze con la salute e patologie connesse  Tipi di inquinanti e contaminanti presenti negli alimenti (es. Metalli pesanti e pesticidi)	Comprendere ed utilizzare il lessico specialistico  Saper interpretare dati e informazioni provenienti da fonti diverse (es. Internet, tavola periodica, formule, tabelle..)  Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti inquinanti presenti nei cibi.	Produzione di un opuscolo informativo riguardante i principali tipi di contaminanti e inquinanti ambientali che si ritrovano nel cibo e conseguenze sulla salute a seguito della loro ingestione
<b>METODOLOGIA :</b> Lezione frontale e partecipata - Lavoro in gruppi- Lavoro individuale		
<b>STRUMENTI:</b> Pc, LIM, giornali, riviste, stampante, fotocopiatrice, Libri di testo, ricerche su internet Filmati , Foto – Video		
<b>SPAZI:</b> Aula		
<b>TEMPI:</b> 4h		
DISCIPLINA SCIENZE DEGLI ALIMENTI		

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<b>Tutto si trasforma</b> ✓ La digestione in breve ✓ Metabolismo energetico e peso corporeo <b>A ognuno la sua età e la sua dieta</b> ✓ Alimentazione equilibrata	Saper indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Saper interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare Saper valutare i corretti stili alimentari per ogni fascia di età	Ricerca dei dati relativi all'obesità tra i bambini italiani e realizzazione di un grafico o un diagramma suddiviso tra le regioni italiane.
<b>METODOLOGIA</b> Lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, compito di realtà.		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali.		
<b>SPAZI:</b> Aula		
<b>TEMPI :</b> 20h		
<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>		
<b>DISCIPLINA STORIA</b>		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La civiltà greca: religione, giochi, filosofia, letteratura e teatro, il ruolo della donna, l'arte, la scienza e la medicina; la crisi del mondo greco. I principali protagonisti della storia greca. -La civiltà greca: come vivevano gli antichi Greci. La civiltà greca: come e cosa mangiavano gli antichi Greci. Il mondo romano: le origini di Roma, la romanizzazione dell'Italia; dal periodo repubblicano a quello imperiale. Il mondo romano: come vivevano gli antichi romani. Il mondo romano: come e cosa mangiavano gli antichi Romani. I principali protagonisti della storia romana.	Riconoscere le dimensioni spazio-temporali e geografiche della storia greca e di quella romana. Identificare gli elementi maggiormente significativi e caratterizzanti per confrontare la civiltà greca e quella romana. Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.	Raccolta di materiale relativo alla tavola degli antichi Greci e Romani (fonti letterarie, epigrafiche, archeologiche). Raccolta di materiale relativo alla dieta e all'alimentazione degli antichi Greci e Romani (fonti letterarie, epigrafiche, archeologiche). Analisi delle abitudini alimentari nel mondo greco e romano: produzioni scritte e realizzazione di materiale multimediale. Stesura e realizzazione di <i>un menù del mondo antico</i> .
<b>METODOLOGIA:</b> lettura guidata e comprensione diretta di testi; lezione frontale; lezione partecipata, ricerche e lavoro individuale e di gruppo.		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>STRUMENTI:</b> materiale fornito dall'insegnante; internet; varie.		

**TEMPI:** 5 ore

**DISCIPLINA IRC**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscere, partendo dalla citazione biblica "Non di solo pane vive l'uomo", l'importanza dell'aspetto simbolico del cibo che porta in sé i valori positivi che arricchiscono il genere umano.	Saper individuare gli aspetti immateriali del cibo e i valori positivi che ne discendono.	Ricerca immagine in cui sia evidente l'aspetto immateriale del cibo da cui traspare il benessere.

**METODOLOGIA:** lezione frontale, dialogata e partecipata.

**STRUMENTI:** libro di testo, dispense del docente, internet.

**SPAZI :** aula

**TEMPI :** 2h

**Piano di lavoro UdA**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Alimentazione e salute”</b> <b>Totale ore 55 ( le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)</b>					
<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
<b>2</b>	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
<b>3</b>	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Progettazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
<b>4</b>	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione della guida	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
<b>5</b>	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, ( <i>piattaforma teams</i> ).	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
<b>6</b>	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curricolari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo strumenti tecnologici.
<b>7</b>	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
<b>8</b>	Prova d’asse	Aula, laboratorio TIC	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d’asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze.

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	novembre	dicembre	gennaio	febbraio/marzo	aprile
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO		ALIMENTAZIONE E SALUTE
CHE COSA FARE?		L'Uda ti propone di svolgere attività di ricerca e di approfondimento sui contenuti proposti, al fine di realizzare una guida per una corretta alimentazione e uno stile di vita sano.
COME LAVORARE?		Lavorerai individualmente e in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e in gruppo ricercherai collegamenti e relazioni; curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE		Realizzare una guida per una corretta alimentazione e uno stile di vita sano.
COMPITI DA AFFRONTARE		Progettare un compito da eseguire Lavorare in team, condividere obiettivi Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri
ABILITA' DA CONSEGUIRE		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE		Aula, laboratorio di informatica
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		Sarà valutata la funzionalità del prodotto in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza linguistica ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO		Griglia di valutazione Griglia di osservazione da parte dei docenti Prove d'asse
VALUTAZIONE		La valutazione interna del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti delle discipline coinvolte potranno effettuare una verifica sull'argomento oggetto del lavoro, che sarà oggetto di valutazione.</li> </ul>

### La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

#### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

##### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4** avanzato ( 9 – 10)

**L3** intermedio (7 – 8)

**L2** base (5 – 6)

**L1** non raggiunto (3 – 4)

## Unità di apprendimento: “I prodotti agroalimentari e la filiera”

Denominazione	I prodotti agroalimentari e la filiera
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> mappatura multimediale dei prodotti agroalimentari locali.</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <p><b>Scienze degli alimenti:</b> scegliere un metodo di conservazione studiato ed effettuare una ricerca/approfondimento da presentare sotto forma di mappa concettuale, power point o video.</p> <p><b>Laboratorio di enogastronomia- sala e vendita:</b> illustrazione delle fasi di produzione del vino, individuare il giusto abbinamento.</p> <p><b>Laboratorio di enogastronomia- cucina:</b> realizzazione di una ricetta con l’abbinamento della salsa. Realizzare vari formati di pasta e illustrare le vari fasi di produzione.</p> <p><b>Matematica:</b> realizzazione di grafici relativi ad indagini riguardanti i prodotti agroalimentari locali.</p> <p><b>Diritto ed economia:</b> ricerca dal web delle fonti e del volume di mercato agroalimentare locale</p>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area di indirizzo</b>  <b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell’ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.</li> <li>• Riconoscere le principali funzioni e processi di un’organizzazione e i principi di base dell’economia.</li> <li>• Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</li> </ul> <p><b>Asse storico-sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed</li> </ul>

	<p>antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Comunicare e comprendere messaggi di genere diverso</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (raccomandazione ue del 22.05.2018)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale</li> <li>• competenza digitale</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• competenza in materia di cittadinanza</li> <li>• competenza imprenditoriale</li> <li>• competenza</li> <li>• in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi seconde – settore servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper comprendere e produrre semplici testi in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi semplici;</li> <li>• Saper osservare e riconoscere fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale;</li> <li>• Avere delle competenze informatiche di base.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>2° quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del prodotto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale dell'UDA all'interno del concorso "Basilicata a tavola"</p> <p><b>T7</b>-Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prova d'asse</p>
<b>Metodologia</b>	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, attività laboratoriale, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving,
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti curricolari</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>nessuno</p>
<b>Strumenti</b>	Aula, laboratori, libri di testo, risorse e supporti multimediali, dispense fornite dai docenti.
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> </ul>

	- del prodotto.
--	-----------------

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La produzione della pasta La classificazione L'abbinamento delle salse La degustazione	Saper riconoscere la classificazione e la produzione della pasta  Saper riconoscere la qualità delle farine  Saper riconoscere gli strumenti per la realizzazione della pasta	Realizzare una ricetta con l'abbinamento della salsa.  Realizzare i vari formati di pasta  Illustrare le vari fasi di produzione della pasta
<b>METODOLOGIA:</b> : lezione frontale, attività di laboratorio individuale e di gruppo		
<b>STRUMENTI:</b> attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		
<b>SPAZI:</b> aula e laboratorio di cucina		
<b>TEMPI :</b> 8h		
DISCIPLINA SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<b>Alla scoperta degli alimenti</b> ✓ Gli alimenti e la filiera ✓ La qualità <b>Lunga vita al cibo</b> ✓ La conservazione degli alimenti	Saper classificare gli alimenti  Saper valutare la qualità di un alimento  Saper scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi alimenti	Scegliere un metodo di conservazione studiato ed effettuare una ricerca/approfondimento da presentare sotto forma di mappa concettuale, power point o video.
<b>METODOLOGIA :</b> Lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, compito di realtà.		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali.		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>TEMPI :</b> 20h		
DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-SALA EVENDITA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La produzione del vino La classificazione Il servizio e l'abbinamento del vino La degustazione	Saper riconoscere la classificazione e la produzione del vino.  Saper riconoscere le tecniche di analisi sensoriale e l'abbinamento cibo-vino.  Saper riconoscere gli strumenti per il servizio del vino.	Illustrare le varie fasi di produzione del vino.  La classificazione del vino con l'individuazione specifica del prodotto locale.  Realizzare l'apertura di una bottiglia di vino.  Individuare il giusto abbinamento del vino.
<b>METODOLOGIA :</b> lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo		
<b>STRUMENTI:</b> attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		

<b>SPAZI</b> : aula e laboratorio di sala e vendita		
<b>TEMPI</b> : 8h		
<b>ASSE MATEMATICO</b>		
<b>DISCIPLINA MATEMATICA</b>		
<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA</b>	<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ</b>	<b>ATTIVITÀ</b>
Significato di indagine statistica. Costruzione di tabelle e rappresentazioni grafiche di dati.	Impostare un'indagine statistica. Realizzare ed interpretare rappresentazioni grafiche di dati.	Realizzazione di grafici relativi ad indagini riguardanti i prodotti alimentari locali.
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, partecipata, problem solving.		
<b>STRUMENTI:</b> aula, LIM, piattaforma teams ( <i>se necessario</i> )		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>TEMPI:</b> 6h		
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b>		
<b>DISCIPLINA DIRITTO</b>		
<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA</b>	<b>OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ</b>	<b>ATTIVITÀ</b>
Conoscere quali sono le tipologie del mercato agroalimentare Legge della domanda e dell'offerta in regime di concorrenza perfetta	Individuare i soggetti del mercato che operano nel settore agroalimentare Riuscire a determinare in maniera semplice il punto di equilibrio del mercato	Ricerca dal web delle fonti e del volume di mercato agroalimentare locale. Attività di gruppo
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, attività laboratoriale		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>TEMPI:</b> 4 ore		

### Piano di lavoro UdA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “I prodotti agroalimentari e la filiera”</b> <b>Totale ore 46 ( le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)</b>					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell’UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna. Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione . La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del video	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo. La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, ( <i>piattaforma teams</i> ).	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curricolari	Osservazione della qualità della comunicazione e l’utilizzo degli strumenti tecnologici
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
8	Prova d’asse	Aula/laboratorio	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d’asse come da piano delle attività	Valutazione finale

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA
CHE COSA FARE?	Studierai la filiera agro-alimentare attraverso la classificazione, la qualità, la conservazione degli alimenti e indagini statistiche. Nelle attività laboratoriali realizzerai una ricetta con uno o più prodotti della filiera e imparerai a individuare il giusto abbinamento del vino.
COME LAVORARE?	Lavorerai individualmente e in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e in gruppo ricercherai collegamenti e relazioni; curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE	Mappatura multimediale dei prodotti agroalimentari locali.
COMPITI DA AFFRONTARE	Progettare un compito da eseguire Lavorare in team, condividere obiettivi Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri
ABILITA' DA CONSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	Aula, laboratorio di cucina e sala
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	Sarà valutata la funzionalità del prodotto in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza linguistica ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	Griglia di valutazione Griglia di osservazione da parte dei docenti Prove d'asse
VALUTAZIONE	La valutazione interna del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti delle discipline coinvolte potranno effettuare una verifica sull'argomento oggetto del lavoro, che sarà oggetto di valutazione.</li> </ul>



### La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

#### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

##### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4** avanzato ( 9 – 10)

**L3** intermedio (7 – 8)

**L2** base (5 – 6)

**L1** non raggiunto (3 – 4)

## Unità di apprendimento “La dieta mediterranea”

Denominazione	La dieta mediterranea
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> Realizzazione di un menu completo, equilibrato a livello nutrizionale, stagionale con prodotti tipici della dieta mediterranea da degustare in occasione di un ristorante didattico.</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matematica:</b> rappresentazione grafica dei prodotti della piramide alimentare.</li> <li>• <b>Inglese e Francese:</b> traduzione di testi in lingua per la promozione e descrizione dei piatti e del territorio; elaborato digitale che illustri il confronto tra le caratteristiche storico sociale e culturale della Dieta Mediterranea e le altre culture culinarie;</li> <li>• <b>Laboratorio sala e vendita:</b> realizzare una ricetta utilizzando la tecnica della cucina di sala</li> <li>• <b>Laboratorio di cucina:</b> preparazione di uno o più piatti tipici</li> <li>• <b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> realizzazione di un menu completo, equilibrato a livello nutrizionale, stagionale con prodotti tipici della dieta mediterranea</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</li> <li>• Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</li> <li>• Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare: partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</li> <li>• Competenze sociali e civiche: agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</li> <li>• Spirito di iniziativa e imprenditorialità: risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel</li> </ul>

	<p>lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi terze del settore Servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> <li>• Saper comprendere i cambiamenti che occorrono attraverso il confronto fra periodi storici diversi e in relazione al contesto geografico e culturale.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>I Quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del progetto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale dell'UDA all'interno del concorso "Basilicata a tavola"</p> <p><b>T7</b>- Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prove d'asse</p>
<b>Metodologia</b>  <b>metodi, strategie e tecniche:</b> <b>considerato che inserite il peer</b> <b>tutoring, problem solving.</b>	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving.
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<b>Risorse interne</b>  Docenti curricolari  <b>Risorse esterne</b>  Nessuno
<b>Strumenti</b>	Aula, libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
<b>Valutazione</b>	Valutazione : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

## Asse Dei Linguaggi

### DISCIPLINA: LINGUE STRANIERE FRANCESE

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscenza della lingua inglese nelle sue principali strutture morfologiche – sintattiche e lessicali</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orali e scritti</p> <p>Lessico L2 relativo al settore enogastronomico</p>	<p>Individuare funzioni e principali scopi comunicativi di un testo</p> <p>Rielaborare in modo semplice e corretto le informazioni</p> <p>Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore</p> <p>Organizzare itinerari turistici</p>	<p>Traduzione e presentazione di testi in lingua</p> <p>Presentazione in power-point a carattere informativo e descrittivo degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare. L'utilizzo dei prodotti della dieta mediterranea in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.</p> <p>Interviste ad aziende ristorative locali e laboratori</p>

**METODOLOGIA:** Brainstorming, peer to peer, lezione partecipata e frontale, cooperative learning, problem solving, ricerche

**SPAZI:** aula, laboratori

**STRUMENTI:** libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali

**TEMPI:** 5 ore

### DISCIPLINA: LINGUE STRANIERE INGLESE

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscenza della lingua inglese nelle sue principali strutture morfologiche – sintattiche e lessicali</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orali e scritti</p> <p>Lessico L2 relativo al settore enogastronomico</p>	<p>Individuare funzioni e principali scopi comunicativi di un testo</p> <p>Rielaborare in modo semplice e corretto le informazioni</p> <p>Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore</p> <p>Organizzare itinerari turistici</p>	<p>Traduzione e presentazione di testi in lingua</p> <p>Presentazione in power-point a carattere informativo e descrittivo degli ingredienti utilizzati all'estero, sul loro valore culturale, storico e alimentare. L'utilizzo dei prodotti della dieta mediterranea in ricette internazionali che sono collegate a ricette nazionali realizzate con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia del paese.</p> <p>Interviste ad aziende ristorative locali e laboratori</p>

**METODOLOGIA:** Brainstorming, peer to peer, lezione partecipata e frontale, cooperative learning, problem solving, ricerche

**SPAZI:** aula, laboratori

**STRUMENTI:** libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali

**TEMPI:** 5 ore

**ASSE: MATEMATICO**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA**

**OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ**

**ATTIVITÀ**

Il piano cartesiano e le rette.

Costruire tabelle statistiche  
Rappresentazione della piramide alimentare mediante grafici lineari e non.

Rappresentazione della piramide alimentare.

**METODOLOGIA:** Lezione frontale. Lavori di gruppo e individuali. Ricerca-azione

**SPAZI:** aula, LIM

**STRUMENTI:** libro di testo. Risorse e supporti multimediali

**TEMPI:** 5 ore

**ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA**

**OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ**

**ATTIVITÀ**

Il nostro patrimonio  
Tipologie dietetiche  
La generosità della nostra terra  
Terza cucina  
Cereali e derivati, tuberi  
Ortaggi, frutta, legumi, funghi, erbe aromatiche e spezie  
Terza sala e vendita  
Bevande alcoliche

- Saper descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta ed il loro valore nutritivo  
- Saper descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi  
Terza Sala e vendita  
- Saper distinguere i diversi succhi di frutta in base alle normative vigenti  
- Saper definire le caratteristiche merceologiche delle bevande alcoliche e la loro classificazione

Realizzazione di un menu completo, equilibrato a livello nutrizionale, stagionale con prodotti tipici della dieta mediterranea

**METODOLOGIA:** Lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, compito di realtà.

**SPAZI:** Aula

**STRUMENTI:** Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali.

**TEMPI:** 20 ore

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La classificazione degli alimenti La classificazione della carne I prodotti ittici I condimenti	Saper riconoscere la classificazione e l'uso adeguato degli alimenti Saper riconoscere le tecniche di trinciatura e sfilettatura Saper riconoscere gli strumenti per il servizio del flambé	Individuare e scegliere gli alimenti sani Realizzare sporzionature di pesci e di carni Realizzare una ricetta utilizzando la tecnica della cucina di sala

**METODOLOGIA:** Lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo**SPAZI:** Laboratori di sala e bar;**STRUMENTI:** Attrezzature di settore; Materie prime. Supporti multimediali.**TEMPI:** 8 ore**DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscere le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica e i criteri gastronomici di un prodotto certificato e/o della Basilicata rispettando la dieta mediterranea.	Conoscere le materie prime impiegate nella preparazione delle singole ricette. Conoscere e preparare i piatti di cucina regionale e nazionale ed internazionale	Realizzare una ricetta utilizzando i prodotti tipici e/o certificati di Basilicata rispettando la dieta mediterranea Realizzare delle foto.

**METODOLOGIA:** lezione frontale, attività laboratoriale**SPAZI:** laboratorio di cucina, piattaforma di teams (se necessario)**STRUMENTI:** libri di testo, software e fotocopie,**TEMPI:** 9 ore

**Piano di lavoro UdA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "La tavolata mediterranea"					
Totale ore 52 ( le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna.  Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curricolari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del menu	A cura dei docenti curricolari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams.	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curricolari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curricolari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici



<b>7</b>	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto
<b>8</b>	Prove d'asse	Aula , laboratorio	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi			
Fasi	Novembre	Dicembre	gennaio	Aprile
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	La dieta mediterranea
CHE COSA FARE?	L'UdA ti chiede di scegliere i piatti da presentare che rispecchino la dieta mediterranea con brevi descrizioni e foto da abbinare.
COME LAVORARE?	Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE	<p>Realizzazione di un menu completo, equilibrato a livello nutrizionale, stagionale con prodotti tipici della dieta mediterranea ideati con il tuo gruppo di lavoro. Decidete quale modalità di presentazione utilizzare (Video, Power Point, ecc...)</p> <p>In ogni caso utilizzate molte immagini e un testo brevissimo di promozione o di descrizione in italiano.</p> <p>Segui la proposta di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cosa dobbiamo cercare?</li> <li>2. Come ci arriviamo?</li> <li>3. Che cosa scegliamo?</li> <li>4. Che cosa degustiamo? I prodotti certificati</li> <li>5. Che cosa degustiamo? La ricetta</li> <li>6. Che cosa degustiamo? Il vino</li> <li>7. Conclusione</li> </ol>
COMPITI DA AFFRONTARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare un compito da eseguire</li> <li>- Lavorare in team, condividere obiettivi</li> <li>- Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri</li> </ul>
ABILITA' DA CONSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di cucina</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	Sarà valutata la funzionalità del fascicolo in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti</li> <li>- Valutazione del prodotto</li> </ul>
VALUTAZIONE	<p>La valutazione del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione.</li> </ul>

## La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

#### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4 avanzato ( 9 – 10)**

**L3 intermedio (7 – 8)**

**L2 base (5 – 6)**

**L1 non raggiunto (3 – 4)**

## Unità di apprendimento “Food and Tourism”

Denominazione	Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata.
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> realizzazione di uno spot o di un itinerario ( video, ppt, flyer ecc.).</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Italiano:</b> progettazione ed elaborazione di testi per la promozione e/o descrizione del territorio</li> <li>• <b>Storia:</b> ricerca su alcuni luoghi di interesse storico-culturale della Basilicata</li> <li>• <b>Diritto e Tecniche Amm.ve:</b> il mercato turistico (domanda e offerta)</li> <li>• <b>Religione:</b> ricerca sulla chiesa simbolo del proprio paese</li> <li>• <b>Laboratorio sala e vendita:</b> la classificazione del vino con l’individuazione specifica del prodotto locale.</li> <li>• <b>Laboratorio di cucina:</b> preparazione di uno o più piatti tipici</li> <li>• <b>Laboratorio di accoglienza turistica:</b> il pacchetto turistico</li> <li>• <b>Scienza e cultura dell’alimentazione:</b> i prodotti certificati in Basilicata</li> <li>• <b>Scienze Motorie:</b> percorsi natura della Basilicata</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> <li>• Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</li> </ul> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico sulla base di parametri e con un limitato numero di variabili di contesto;</li> <li>• Identificare le tradizioni culturali del territorio di appartenenza individuando le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>• Identificare i beni artistici e ambientali del territorio di appartenenza attribuendogli il riconoscimento di “patrimonio” meritevole di tutela e valorizzazione;</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</li> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare: partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</li> <li>• Competenze sociali e civiche: agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</li> <li>• Spirito di iniziativa e imprenditorialità: risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel</li> </ul>

	<p>lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi terze del settore Servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> <li>• Saper comprendere i cambiamenti che occorrono attraverso il confronto fra periodi storici diversi e in relazione al contesto geografico e culturale.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>Il quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del progetto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale</p> <p><b>T7</b>-Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prove d'asse</p>
<b>Metodologia</b>  <b>metodi, strategie e tecniche:</b> considerato che inserite il peer tutoring, problem solving.	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving. Metodo euristico,
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<b>Risorse interne</b>  Docenti curricolari  <b>Risorse esterne</b>  Nessuno
<b>Strumenti</b>	Aula, libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
<b>Valutazione</b>	Valutazione : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

**Asse Dei Linguaggi**

**DISCIPLINA: ITALIANO**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere le procedure per analizzare, confrontare e interpretare le diverse tipologie testuali</p> <p>Conoscere le tecniche compositive per la redazione di testi appartenenti a diverse tipologie di produzione scritta.</p>	<p>Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario genere.</p> <p>Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni con uso attento delle fonti (manuali, enciclopedie, saggio sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico</p>	<p>Progettazione ed elaborazione scritta di uno o più itinerari culturali con l'obiettivo di descrivere e/o promuovere il proprio territorio</p>

**METODOLOGIA:** lezione frontale e partecipata, cooperative learning, peer tutoring, problem solving, brainstorming, ricerche

**SPAZI:** aula, piattaforma Teams, laboratori

**STRUMENTI:** libro di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali,

**TEMPI:** 3 ore

**DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE**

	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere il luogo e la mappa del territorio/percorso (laghi di Monticchio)</p> <p>Conoscere l'efficacia e i benefici della camminata e della corsa per l'apparato cardio respiratorio e circolatorio</p> <p>Conoscere l'efficacia della pratica motoria all'aperto e in ambiente naturale al fine di migliorare il proprio benessere psico-fisico</p>	<p>Essere in grado di rilevare la frequenza cardiaca a riposo e dopo lo sforzo</p> <p>Elencare le principali differenze tra corsa e camminata sportiva</p>	<p>Attività di ricerca in rete. Attività in palestra</p> <p>Attività all'aperto</p>

**METODOLOGIA** lezione frontale, cooperative learning.

**STRUMENTI** libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali

**SPAZI** aula , palestra, spazi all'aperto

**TEMPI** 3 / 4 ore

ASSE: STORICO-SOCIALE		
DISCIPLINA: STORIA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p> <p>Conoscere i principali fatti storici e culturali del proprio territorio nel periodo considerato</p> <p>Conoscere il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p>	<p>Ricerca, interpretazione e selezione delle fonti.</p> <p>Attività di gruppo.</p> <p>Dibattito e interpretazione critica delle fonti.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, problem solving, brainstorming, ricerche		
<b>SPAZI:</b> aula, piattaforma Teams, laboratori.		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali,		
<b>TEMPI:</b> 4h		
DISCIPLINA: RELIGIONE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITA'	ATTIVITA'
<p>Conoscere la storia della Chiesa simbolo del proprio paese</p>	<p>Saper individuare le caratteristiche salienti all'interno della chiesa esaminata.</p>	<p>Ricerca sulla chiesa simbolo del proprio paese arricchita di immagini.</p>
<b>METODOLOGIA :</b> Lezione frontale. Ricerca e produzione di contenuti e immagini		
<b>SPAZI :</b> Aula. Laboratori		
<b>STRUMENTI:</b> Materiale cartaceo; Internet		
<b>TEMPI:</b> 2h		



DISCIPLINA: DIRITTO e TECNICHE AMM.VE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata. Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale	Organizzazione del lavoro Visione dei siti web e video tematici. Svolgimento del Modulo A del libro di testo. Selezione delle informazioni e ideazione del progetto. Esecuzione del progetto Presentazione del prodotto.
<b>METODOLOGIA</b> Attività di brainstorming; Lezione partecipata; cooperative learning;		
<b>SPAZI:</b> Aula		
<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo; schemi e mappe; Link e siti istituzionali per la raccolta delle informazioni,		
<b>TEMPI:</b> 8 h		

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Dalla terra alla tavola Qualità degli alimenti Alimenti e loro certificazioni Le frodi alimentari	Saper riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari	Realizzare una tabella con tutti i prodotti DOP, IGP, STG e Presidi Slow Food della Basilicata
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, Attività laboratoriale, Cooperative learning, Peer tutoring, compito di realtà		
<b>SPAZI:</b> Aula		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, Fotocopie, Riviste specialistiche, Risorse e supporti multimediali.		
<b>TEMPI:</b> 10 ore		

DISCIPLINA: LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica.</p> <p>Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore.</p> <p>I prodotti tipici del proprio territorio.</p> <p>Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile.</p> <p>Itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio</p>	<p>Individuare attrattive turistiche naturali, storiche, artistiche di una località.</p> <p>Individuare i prodotti tipici, identificandone le principali caratteristiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico.</p>	<p>Elaborazione di itinerari finalizzati alla valorizzazione del territorio</p> <p>Presentazione del prodotto</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Attività di brainstorming; Lezione partecipata; Lavoro di gruppo/cooperative learning; Attività laboratoriale		
<b>SPAZI:</b> Aula; Piattaforma di Teams, Laboratorio di informatica;		
<b>STRUMENTI:</b> Libri di testo, PC, materiale informativo, siti web e link per informazioni; mappe e schemi		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>La nascita del vino.</p> <p>Enografia.</p> <p>Degustazione e abbinamento</p>	<p>Riconoscere la vite e l'eco sistema viticolo.</p> <p>Riconoscere i vini prodotti nella regione.</p> <p>Riconoscere le tecniche di analisi sensoriale e abbinamento cibo-vino</p>	<p>Illustrare la nascita e il ciclo vitale della pianta.</p> <p>La classificazione del vino con l'individuazione specifica del prodotto locale.</p> <p>Realizzare l'apertura di una bottiglia di vino.</p> <p>Individuare il giusto abbinamento del vino.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo		
<b>SPAZI:</b> Laboratori di sala e bar; Visita azienda vitivinicola locale		
<b>STRUMENTI:</b> Attrezzature di settore; Materie prime. Supporti multimediali.		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		

DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscere le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica, e i criteri gastronomici di un prodotto certificato e/o della Basilicata	Saper realizzare una ricetta utilizzando i prodotti tipici E/O certificato della Basilicata	Realizzare una ricetta mediante gli strumenti necessari Realizzare delle foto
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, Attività di laboratorio individuale e di gruppo		
<b>SPAZI:</b> aula e laboratorio di cucina		
<b>STRUMENTI:</b> Attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 10 ore		

### Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata."					
Totale ore 57 ( le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna.  Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curriculari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione di uno spot o di un itinerario	A cura dei docenti curriculari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams.	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curriculari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curriculari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici
7	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale

		predisposta			dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
8	Prove d'asse	Aula, laboratorio	Certificazione delle competenze acquisite	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	Food and Tourism: itinerario enogastronomico e culturale in Basilicata
CHE COSA FARE?	L'UdA ti chiede di creare un percorso enogastronomico e culturale sul territorio della Basilicata e di promuoverlo attraverso la realizzazione di uno spot che attragga il turista enogastronomico amante non solo del buon cibo ma anche della cultura, della storia e delle tradizioni.
COME LAVORARE?	Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE	<p>Realizzazione di uno spot o di un itinerario enogastronomico</p> <p>In ogni caso utilizzate molte immagini e un testo brevissimo di promozione o di descrizione in italiano.</p> <p>Segui la proposta di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Dove ci troviamo?</li> <li>9. Come ci arriviamo?</li> <li>10. Che cosa visitiamo?</li> <li>11. Che cosa degustiamo? I prodotti certificati</li> <li>12. Che cosa degustiamo? La ricetta</li> <li>13. Che cosa degustiamo? Il vino</li> <li>14. Percorsi natura</li> <li>15. Conclusione</li> </ol>
COMPITI DA AFFRONTARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare un compito da eseguire</li> <li>- Lavorare in team, condividere obiettivi</li> <li>- Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri</li> </ul>
ABILITA' DA CONSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	Sarà valutata la funzionalità del fascicolo in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti</li> <li>- Valutazione del prodotto</li> </ul>
VALUTAZIONE	<p>La valutazione del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione.</li> </ul>

## La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

#### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4 avanzato ( 9 – 10)**

**L3 intermedio (7 – 8)**

**L2 base (5 – 6)**

**L1 non raggiunto (3 – 4)**



## Unità di apprendimento “Riciclo e spreco alimentare”

Denominazione	Riciclo e spreco alimentare
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> realizzazione di piatti a scarto zero che tengano conto dell’impatto sull’ambiente, workshop fotografico delle fasi di preparazione.</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matematica:</b> risolvere semplici problemi economici relativi a costi, ricavi e profitti.</li> <li>• <b>Laboratorio sala e vendita:</b> applicare le tecniche e innovazioni più idonee nel recupero degli scarti.</li> <li>• <b>Laboratorio di cucina/pasticceria:</b> produzione di un piatto ottenuto da scarti, stesura della scheda ricetta di piatti a scarto zero.</li> <li>• <b>Scienza e cultura dell’alimentazione:</b> realizzazione di una tabella con esempi di alimenti e i relativi metodi di conservazione possibili per ogni alimento scelto</li> <li>• <b>Religione:</b> elaborazione di una tabella di una settimana tipo del proprio spreco alimentare</li> <li>• <b>Tecniche di comunicazione:</b> sensibilizzare i giovani consumatori, facendo loro comprendere il valore che ha ciò gli viene messo in tavola</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico sulla base di parametri e con un limitato numero di variabili di contesto;</li> <li>• Identificare le tradizioni culturali del territorio di appartenenza individuando le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>• creare consapevolezza dell’impatto che i comportamenti quotidiani, le scelte e i diversi stili di vita hanno sull’ambiente.</li> <li>• promuovere l’assunzione di comportamenti ecosostenibili.</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</li> <li>• Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</li> <li>• Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul>

	<b>Competenze di cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare: partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</li> <li>• Competenze sociali e civiche: agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</li> <li>• Spirito di iniziativa e imprenditorialità: risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi quarte del settore Servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> <li>• Saper comprendere i cambiamenti che occorrono attraverso il confronto fra periodi storici diversi e in relazione al contesto geografico e culturale.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>I quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curriculari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del progetto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale</p> <p><b>T7</b>- Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>-Prova d'asse</p>
<b>Metodologia</b>  <b>metodi, strategie e tecniche:</b> considerato che inserite il peer tutoring, problem solving.	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving.
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<b>Risorse interne</b>  Docenti curriculari  <b>Risorse esterne</b>  Nessuno
<b>Strumenti</b>	Aula, libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
<b>Valutazione</b>	Valutazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

ASSE: STORICO-SOCIALE		
DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Comprendere come rendere la comunicazione efficace; Utilizzare il dialogo come uno strumento efficace di persuasione. Sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni. Utilizzare parole che sottendono suggestioni positive. .	La modalità della comunicazione verbale: - la comunicazione verbale -la persuasione la persuasione come processo di influenzamento del comportamento - l'ascolto la valenza suggestiva della parola	Sensibilizzare i giovani consumatori, facendo loro comprendere il valore che ha ciò gli viene messo in tavola
<b>METODOLOGIA:</b> discussione-collaborazione (competenze dei singoli in comune).		
<b>SPAZI:</b> aula (eventualmente laboratorio)		
<b>STRUMENTI:</b> dizionari cartacei; dizionari multimediali , traduttori online.		
<b>TEMPI:</b> 3 ore		

ASSE: MATEMATICO		
DISCIPLINA: MATEMATICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
L'alunno deve essere in grado di conoscere: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il significato di indagine statistica e le fasi del suo sviluppo;</li> <li>➤ i concetti di unità statistica, carattere e modalità;</li> </ul> come si costruiscono tabelle statistiche e rappresentazioni grafiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Costruire tabelle statistiche semplici.</li> <li>➤ Eseguire e interpretare rappresentazioni grafiche di dati.</li> </ul>	Risolvere semplici problemi economici relativi a costi, ricavi e profitti.
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale. Lavori di gruppo e individuali. Ricerca-azione		
<b>SPAZI:</b> Aula, LIM		
<b>STRUMENTI:</b> Appunti. Risorse e supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 5 ore		

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Lunga vita al cibo Conservazione e cottura degli alimenti	- Saper scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea - Saper riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento - Saper individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice - Saper individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione	<ul style="list-style-type: none"><li>Realizzazione di una tabella con esempi di alimenti e i relativi metodi di conservazione possibili per ogni alimento scelto</li></ul>

**METODOLOGIA:** Lezione frontale, Attività laboratoriale, Cooperative learning, Peer tutoring, Compito di realtà

**SPAZI:** Aula

**STRUMENTI:** Libri di testo, Fotocopie, Riviste specialistiche, Risorse e supporti multimediali,

**TEMPI:** 20 ore

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. . Degustazione e abbinamento	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative. Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente.	Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze.

**METODOLOGIA:** Lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo

**SPAZI:** Laboratori di sala e bar; Visita azienda vitivinicola locale

**STRUMENTI:** Attrezzature di settore; Materie prime. Supporti multimediali.

**TEMPI:** 8 ore ( per la classe di sala)  
2 ore (per le classi di cucina)

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA**

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
-----------------------------------	--------------------------------	----------

Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali La conoscenza dei prodotti e la stagionalità La contaminazione biologica	Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali gli ortaggi le erbe aromatiche, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti	Produzione di un piatto ottenuto da scarti. Realizzazione del Workshop fotografico delle attività Stesura della scheda ricetta di piatti a scarto zero Analisi dei diversi tipi di alimenti
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, Attività di laboratorio individuale e di gruppo		
<b>SPAZI:</b> aula e laboratorio di cucina,		
<b>STRUMENTI:</b> Attrezzature di settore, materie prime, supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 12 ore (per le classi cucina) 2 ore ( per la classe di sala)		

DISCIPLINA: IRC		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Conoscere i numeri dell'enciclica "Laudato Sì" che riguardano lo spreco alimentare	Saper riconoscere nelle indicazioni dell'enciclica "Laudato Sì" gli atteggiamenti da assumere nella vita quotidiana	Elaborazione di una tabella di una settimana tipo del proprio spreco alimentare
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, dialogata e partecipata		
<b>SPAZI:</b> aula		
<b>STRUMENTI:</b> dispense e internet		
<b>TEMPI:</b> 2 ore		

**Piano di lavoro UdA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Realizzazione di piatti a scarto zero."					
Totale ore 50 ( le ore delle singole discipline sono riportate nelle schede dipartimentali)					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna.  Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curriculari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del piatto	A cura dei docenti curriculari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams.	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curriculari	Valutazione del prodotto
6	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curriculari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici

<b>7</b>	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
<b>8</b>	Prove d'asse	Aula , laboratorio	Certificazione delle competenze	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi			
Fasi	Novembre	Dicembre	gennaio	Aprile
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				
<b>7</b>				
<b>8</b>				

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	Riciclo e spreco alimentare
CHE COSA FARE?	L'UdA ti chiede di realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerai a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari. Per diffondere e promuovere, inoltre, abitudini antispreco realizzerete un workshop fotografico sul percorso e sui prodotti realizzati.
COME LAVORARE?	Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE	Realizzazione di piatti a scarto zero che tenga conto dell'impatto sull'ambiente, workshop fotografico delle fasi di preparazione.  In ogni caso utilizzate molte immagini e un testo brevissimo di promozione o di descrizione in italiano.  Segui la proposta di:  <ul style="list-style-type: none"> <li>16. Cosa dobbiamo preparare?</li> <li>17. Come ci arriviamo?</li> <li>18. Che cosa scegliamo?</li> <li>19. Che cosa degustiamo? I prodotti</li> <li>20. Che cosa degustiamo? La ricetta</li> <li>21. Che cosa degustiamo? Il vino</li> <li>22. Conclusione</li> </ul>
COMPITI DA AFFRONTARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare un compito da eseguire</li> <li>- Lavorare in team, condividere obiettivi</li> <li>- Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri</li> </ul>
ABILITA' DA CONSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di cucina</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	Sarà valutata la funzionalità del fascicolo in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti</li> <li>- Valutazione del prodotto</li> </ul>
VALUTAZIONE	La valutazione del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione.</li> </ul>



## La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una pro- posta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

#### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4 avanzato ( 9 – 10)**

**L3 intermedio (7 – 8)**

**L2 base (5 – 6)**

**L1 non raggiunto (3 – 4)**

## Unità di apprendimento: “Accoglienza, territorio e made in Italy....”

Denominazione	“Accoglienza, territorio e made in Italy....”
<b>Compito-Prodotto</b>	<p><b>Prodotto finale:</b> Realizzazione di un calendario multimediale per presentare in modo efficace il Made in Italy.</p> <p><b>Discipline / attività</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Italiano:</b> analisi, progettazione ed elaborazione di testi</li> <li>• <b>Storia:</b> selezione e interpretazione delle fonti sulle tradizioni culturali e sui principali sviluppi storici e artistici delle aree geografiche di riferimento</li> <li>• <b>Inglese e Francese:</b> traduzione di testi in lingua per la promozione e descrizione del territorio; scheda dei prodotti tipici.</li> <li>• <b>Diritto e Tecniche Amm.ve:</b> tecniche di base per la gestione d’impresa turistico-ristorativa.</li> <li>• <b>Laboratorio sala e vendita/di cucina/pasticceria/accoglienza turistica:</b> ricerca di informazioni turistiche e di prodotti tipici delle aree geografiche di riferimento; realizzare una scheda e/o ricetta utilizzando prodotti locali o nazionali</li> <li>• <b>Scienza e cultura dell’alimentazione:</b> realizzazione di materiale divulgativo per pubblicizzare i prodotti gastronomici del territorio nazionale evidenziando i macronutrienti e micronutrienti maggiormente presenti e la loro importanza nella tradizionale cultura alimentare del territorio specifico</li> <li>• <b>Scienze Motorie:</b> giochi e danze popolari</li> </ul>
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ assi culturali</li> <li>▪ cittadinanza</li> <li>▪ professionali</li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> </ul> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico sulla base di parametri e con un limitato numero di variabili di contesto;</li> <li>• Identificare le tradizioni culturali del territorio di appartenenza individuando le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</li> <li>• Identificare i beni artistici e ambientali del territorio di appartenenza attribuendogli il riconoscimento di “patrimonio” meritevole di tutela e valorizzazione;</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico-tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</li> <li>• Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</li> <li>• Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare: partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</li> <li>• Competenze sociali e civiche: agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</li> <li>• Spirito di iniziativa e imprenditorialità: risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	<b>Classi quarte del settore Servizi</b>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi;</li> <li>• Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi;</li> <li>• Saper comprendere i cambiamenti che occorrono attraverso il confronto fra periodi storici diversi e in relazione al contesto geografico e culturale.</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	<b>II Quadrimestre</b>
<b>Tempi</b>	<p><b>T1</b>-Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.</p> <p><b>T2</b>-Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curricolari.</p> <p><b>T3</b>-Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.</p> <p><b>T4</b>-Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.</p> <p><b>T5</b>-Esecuzione del progetto.</p> <p><b>T6</b>- Presentazione del prodotto finale dell'UDA all'interno del concorso "Basilicata a tavola"</p> <p><b>T7</b>-Autovalutazione</p> <p><b>T8</b>- Prove d'asse</p>
<b>Metodologia</b>  (metodi, strategie e tecniche: considerato che inserite il peer tutoring, problem solving).	Brainstorming, Lezione frontale e partecipata, Cooperative learning, Peer tutoring, Problem solving.
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti curricolari</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Nessuno</p>
<b>Strumenti</b>	Aula, libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ogni docente effettua una propria valutazione in itinere (colloqui, questionari, osservazioni...)</li> <li>- del prodotto.</li> </ul>

Asse Dei Linguaggi		
DISCIPLINA: ITALIANO		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere le procedure per analizzare, confrontare e interpretare le diverse tipologie testuali</p> <p>Conoscere le tecniche compositive per la redazione di testi appartenenti a diverse tipologie di produzione scritta.</p> <p>Criteri di accesso e consultazione delle fonti di informazione e di documentazione.</p>	<p>Selezionare e ricavare informazioni con uso attento delle fonti (manuali, enciclopedie, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico</p> <p>Scrivere testi di diverso tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.</p>	<p>Analisi di testi argomentativi e letterari sul tema dell'identità enogastronomica italiana e sulle cucine regionali.</p> <p>Progettazione ed elaborazione di testi, anche multimediali.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale e partecipata, cooperative learning, peer tutoring, problem solving, brainstorming		
<b>SPAZI:</b> aula, piattaforma teams.		
<b>STRUMENTI:</b> libro di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 5 ore		
DISCIPLINA: LINGUE STRANIERE FRANCESE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscenza della lingua francese nelle sue principali strutture morfologiche – sintattiche e lessicali</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orali e scritti</p> <p>Lessico L2 relativo al settore enogastronomico</p>	<p>Individuare funzioni e principali scopi comunicativi di un testo</p> <p>Rielaborare in modo semplice e corretto le informazioni</p> <p>Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore</p> <p>Organizzare itinerari turistici.</p>	<p>Presentazione in una scheda dei prodotti del Made in Italy e breve storia del territorio di provenienza.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> brainstorming, peer to peer, lezione partecipata e frontale, cooperative learning, problem solving, ricerche		
<b>SPAZI:</b> aula, laboratori.		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali.		
<b>TEMPI:</b> 5 ore		
DISCIPLINA: LINGUE STRANIERE INGLESE		

OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscenza della lingua inglese nelle sue principali strutture morfologiche – sintattiche e lessicali</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orali e scritti</p> <p>Lessico L2 relativo al settore enogastronomico</p>	<p>Individuare funzioni e principali scopi comunicativi di un testo</p> <p>Rielaborare in modo semplice e corretto le informazioni</p> <p>Comprendere ed esporre in modo globale e selettivo un testo di settore</p> <p>Organizzare itinerari turistici.</p>	<p>Presentazione in una scheda dei prodotti del Made in Italy e breve storia del territorio di provenienza.</p>
<b>METODOLOGIA:</b> brainstorming, peer to peer, lezione partecipata e frontale, cooperative learning, problem solving, ricerche		
<b>SPAZI:</b> aula, laboratori.		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali		
<b>TEMPI:</b> 5 ore		
<b>DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE</b>		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere usi e costumi del territorio/ Conoscere l'efficacia e i benefici psico-fisici dei giochi e delle danze popolari.</p>	<p>Organizzare giochi e danze popolari e riconoscere l'utilità del linguaggio non verbale.</p> <p>Saper riconoscere suoni e musica</p>	<p>Attività di ricerca in rete</p> <p>Attività all'aperto</p> <p>Attività in palestra</p>
<b>METODOLOGIA</b> lezione frontale, cooperative learning.		
<b>STRUMENTI</b> libri di testo, risorse e supporti multimediali, link a siti istituzionali		
<b>SPAZI</b> all'aperto : aula, palestra		
<b>TEMPI</b> 3 / 4 ore		
<b>ASSE: STORICO-SOCIALE</b>		

DISCIPLINA: STORIA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Conoscere i principali fatti storici e culturali del territorio e del periodo considerati</p> <p>Conoscere gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici delle aree geografiche di riferimento</p> <p>Conoscere il lessico specifico della disciplina</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>	<p>Selezione e interpretazione delle fonti sulle tradizioni culturali e sui principali sviluppi storici e artistici delle aree geografiche di riferimento</p>
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale e dialogata, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, problem solving, brainstorming.		
<b>SPAZI:</b> aula, piattaforma teams, laboratori		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali		
<b>TEMPI:</b> 4h		

DISCIPLINA: DIRITTO e TECNICHE AMM.VE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<p>Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.</p> <p>Elementi di enogastronomia locale e regionale.</p> <p>Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio</p>	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.</p>	<p>Organizzazione del lavoro</p> <p>Visione dei siti web e video tematici.</p> <p>Svolgimento del Modulo D del libro di testo.</p> <p>Individuazione delle tecniche di gestione delle imprese turistico-ristorative delle aree geografiche di riferimento</p>
<b>METODOLOGIA</b> Attività di brainstorming; Lezione partecipata. Lavoro di gruppo/cooperative learning;		
<b>SPAZI:</b> Aula,		
<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo; schemi e mappe; Link e siti istituzionali per la raccolta delle informazioni.		
<b>TEMPI:</b> 8 h		

DISCIPLINA: LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
Elementi che caratterizzano una destinazione turistica. Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore. I prodotti tipici del territorio o	Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche. Analizzare e raccogliere informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.	Elaborazione di itinerari finalizzati alla valorizzazione del territorio e realizzazione di prodotti multimediali.
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale, lezione partecipata, attività laboratoriale, cooperative learning		
<b>SPAZI:</b> Aula, laboratorio di informatica, piattaforma teams		
<b>STRUMENTI:</b> : libro di testo, dispense fornite dai docenti, risorse e supporti multimediali,.		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
La qualità degli alimenti Le certificazioni di qualità La qualità attraverso l'etichettatura I piatti regionali	Saper spiegare l'originalità del prodotto Saper riconoscere i prodotti attraverso l'etichettatura Saper spiegare la caratteristiche dei prodotti esaltandone la nazionalità Saper presentare e/o preparare un piatto spiegandone tecniche di cottura e tradizione	Individuare e scegliere gli alimenti contraffatti Leggere correttamente un'etichetta di un marchio di qualità Realizzare una scheda e/o ricetta utilizzando prodotti locali o nazionali di qualità
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, lavoro pratico-operativo individuale e di gruppo		
<b>SPAZI:</b> Laboratori di sala e bar;		
<b>STRUMENTI:</b> Attrezzature di settore; Materie prime. Supporti multimediali.		
<b>TEMPI:</b> 8 ore		
DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ



Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Alimenti e piatti delle tradizioni locali e regionali, prodotti della tradizione e dell'innovazione Conoscere le materie prime impiegate nella preparazione delle singole ricette di pasticceria ed essere in grado di preparare piatti di pasticceria.	Saper realizzare una ricetta utilizzando i prodotti tipici e/o certificati del territorio. Conoscere e preparare i piatti di cucina regionale e locale.	Realizzare una ricetta mediante gli strumenti necessari. Realizzare delle foto.
<b>METODOLOGIA:</b> lezione frontale e di DDI, attività laboratoriale		
<b>SPAZI:</b> laboratorio di cucina, piattaforma di teams (se necessario)		
<b>STRUMENTI:</b> libri di testo, software e fotocopie		
<b>TEMPI:</b> 10 ore		

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
OBIETTIVI OPERATIVI DI CONOSCENZA	OBIETTIVI OPERATIVI DI ABILITÀ	ATTIVITÀ
<b>Il made in Italy a tavola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La pasta (glucidi)</li> <li>✓ Il pesce azzurro (le proteine)</li> <li>✓ Olio extravergine di oliva (grassi)</li> <li>✓ I colori della salute dal nostro territorio (vitamine, sali minerali e molecole bioattive)</li> <li>✓ Enogastronomia regionale italiana (Accoglienza)</li> </ul>	-Saper indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi  -Saper classificare le proteine in base al valore biologico  -Saper distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi  -Saper classificare le vitamine e i sali minerali  -Saper interpretare il concetto di bilancio idrico	Realizzazione di materiale divulgativo per pubblicizzare i prodotti gastronomici del territorio nazionale evidenziando i macronutrienti e micronutrienti maggiormente presenti e la loro importanza nella tradizionale cultura alimentare del territorio specifico
<b>METODOLOGIA:</b> Lezione frontale, attività laboratoriale, cooperative learning, peer tutoring, compito di realtà		
<b>SPAZI:</b> Aula		

**STRUMENTI:** Libri di testo, fotocopie, riviste specialistiche, risorse e supporti multimediali.

**TEMPI:** 15 ore

#### Piano di lavoro UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Accoglienza, territorio e made in Italy...."					
Totale ore 72					
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Docenti coinvolti	Valutazione
1	Brainstorming. Presentazione dell'UDA alla classe da parte del coordinatore. Eventuale suddivisione della classe in gruppi.	Foglio delle consegne agli studenti.	Comprensione della consegna.  Sviluppo delle curiosità	1h Coordinatore di Classe	Interesse dimostrato
2	Presentazione del percorso didattico e dei prodotti disciplinari per ogni singola materia, a cura dei docenti curriculari.	Aula PC Libri di testo Materiali informativi	Capacità di confronto e collaborazione	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
3	Progettazione, raccolta e selezione delle informazioni.	Aula Lavoro di gruppo, anche in remoto da casa	Ideazione e progettazione del prodotto	A cura dei docenti curriculari	Osservazione del grado di interesse e partecipazione.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle.
4	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto disciplinare da realizzare.	Libri di testo Risorse e supporti multimediali	Realizzazione del calendario	A cura dei docenti curriculari	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo.  La qualità delle informazioni raccolte e la capacità di organizzarle in funzione del prodotto da realizzare.
5	Esecuzione del progetto	Laboratorio di informatica, piattaforma teams.	Svolgimento dei compiti assegnati	A cura dei docenti curriculari	Valutazione del prodotto

<b>6</b>	Presentazione del prodotto finale	Aula e laboratorio di informatica	Presentazione del prodotto finale	Docenti curriculari	Osservazione della qualità della comunicazione e l'utilizzo degli strumenti tecnologici
<b>7</b>	Autovalutazione	Scheda con domande guida appositamente predisposta	Riflessione individuale sul percorso svolto	Docente di Italiano	Valutazione della relazione individuale dal punto di vista linguistico e del contenuto, in particolare rispetto al lavoro svolto.
<b>8</b>	Prove d'asse	Aula , laboratorio	Certificazione delle competenze	Prove d'asse come da piano delle attività	Valutazione finale delle competenze

#### DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
<b>1</b>					
<b>2</b>					
<b>3</b>					
<b>4</b>					
<b>5</b>					
<b>6</b>					
<b>7</b>					
<b>8</b>					

### CONSEGNE AGLI STUDENTI

TITOLO	"Accoglienza, territorio e made in Italy...."
CHE COSA FARE?	L'UdA ti chiede di scoprire e valorizzare i sapori nascosti, le passioni e le tradizioni del nostro territorio nazionale: il Made in Italy .
COME LAVORARE?	Lavorerai in parte individualmente e in parte in gruppo. Individualmente dovrai studiare i contenuti delle varie discipline e i vari collegamenti; in gruppo curerai la costruzione del prodotto e condividerai tutte le tue ricerche.
PRODOTTO FINALE	<p>Realizzazione di un calendario multimediale per presentare in modo efficace il Made in Italy.</p> <p>In ogni caso utilizzate molte immagini e un testo brevissimo di promozione o di descrizione in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Segui la proposta di:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>23. Dove ci troviamo?</li> <li>24. Come ci arriviamo?</li> <li>25. Che cosa visitiamo?</li> <li>26. Che cosa degustiamo?</li> <li>27. Che cosa degustiamo?</li> <li>28. Che cosa degustiamo?</li> <li>29. Percorsi natura e sport</li> <li>30. Conclusione</li> </ol>
COMPITI DA AFFRONTARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare un compito da eseguire</li> <li>- Lavorare in team, condividere obiettivi</li> <li>- Suddividere i compiti che successivamente dovranno confluire in un unico lavoro</li> <li>- Rispettare i tempi delle consegne e giudicare in maniera costruttiva il lavoro degli altri</li> </ul>
ABILITA' DA CONSEGUIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Ascoltare</li> <li>- Interloquire</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Produrre</li> <li>- Rielaborare</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul>
RISORSE A DISPOSIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	Sarà valutata la funzionalità del fascicolo in termini di: organizzazione logica e coerenza dei contenuti; correttezza ed efficacia comunicativa; chiarezza e sinteticità delle informazioni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti</li> <li>- Prove d'asse</li> </ul>
VALUTAZIONE	<p>La valutazione interna del lavoro svolto sarà effettuata dai docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per ogni disciplina coinvolta sarà assegnato un voto sul registro del docente che contribuirà a definire i livelli di competenza raggiunti;</li> <li>- I docenti di alcune discipline somministreranno una verifica sommativa sull'argomento oggetto del lavoro, che verrà sottoposto a valutazione.</li> </ul>

### La relazione dello studente

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

#### SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

##### RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali criticità hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRODOTTO UdA		
INDICATORI	DESCRIPTORI	Prod. LIVELLI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a rappresentare il lavoro proposto	<b>L4</b>
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, ben collegate tra loro	<b>L3</b>
	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza; le parti e le informazioni non sono collegate	<b>L1</b>
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	<b>L4</b>
	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	<b>L3</b>
	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	<b>L2</b>
	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	<b>L1</b>
<b>Chiarezza ed efficacia del messaggio</b>	Il messaggio è chiaro, assolutamente esauriente, immediato ed originale	<b>L4</b>
	Il messaggio è chiaro ma poco originale nell'esposizione	<b>L3</b>
	Il messaggio è poco chiaro ed esposto in modo banale	<b>L2</b>
	Il messaggio è frammentario ed impersonale	<b>L1</b>
<b>Rispetto dei tempi</b>	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	<b>L4</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno utilizzato in modo efficace, sebbene lento, il tempo a disposizione	<b>L3</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno mostrato scarsa capacità organizzativa	<b>L2</b>
	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e gli studenti hanno disperso il tempo a disposizione per incuria	<b>L1</b>
<b>Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Uso assolutamente preciso ed efficace degli strumenti e delle tecnologie.	<b>L4</b>
	Discreto uso degli strumenti e delle tecnologie. Soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità e spirito pratico	<b>L3</b>
	Uso degli strumenti e delle tecnologie, al minimo delle loro potenzialità	<b>L2</b>
	Uso assolutamente inadeguato di strumenti e tecnologie	<b>L1</b>
<b>Creatività</b>	Sono state elaborate nuove connessioni tra pensieri e oggetti; gli studenti hanno innovato in modo personale il processo di lavoro, realizzando ottime produzioni originali	<b>L4</b>
	Gli studenti hanno apportato qualche contributo personale al processo di lavoro, realizzando produzioni abbastanza originali	<b>L3</b>
	Incompleti e scarsi i contributi personali apportati al processo di lavoro	<b>L2</b>
	Non è stato realizzato alcun elemento di creatività ed originalità	<b>L1</b>

**Legenda:**

**L4 avanzato (9 – 10)**

**L3 intermedio (7 – 8)**

**L2 base (5 – 6)**

**L1 non raggiunto (3 – 4)**