ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE DISCIPLINARE : LAB ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE:PRIMA E SECONDA

ANNO	Linee guida di riferimento	OBIETTIVI DISCIPLINARI	LIVELLI			UDA DI RIFERIMENTO E CONTENUTI
			BASE 6	INTERMEDIO 7-8	AVANZATO 9-10	
1^ ANNO	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti	Promuovere il turismo nel proprio territorio Conoscere le varie tipologie di strutture turistico-ricettive e ristorative, conoscere le figure professionale di settore. Conoscere la struttura alberghiera, i reparti, l'organigramma e le mansioni.	Individua le principali tipologie di turismo e utilizza essenzialmente i principali termini di settore in riferimento alle risorse storico-artistiche-culturali-enogastronomiche del proprio territorio.	Sa distinguere in modo autonomo le tipologie di turismo utilizzando il microlinguaggio di settore. Conoscenza ed identificazione delle risorse storico-artistiche-culturali-naturali ed enogastronomiche del territorio	Analizza e conosce le tipologie di turismo e utilizza, in modo adeguato, la microlingua di settore . Sa individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Sa riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture turistico ricettive, ristorative e le figure professionali di settore. Utilizza e produce testi multimediali inerenti il patrimonio artistico e letterario.	UDA 1: Il sistema turistico, le imprese turistiche. (Compresenza con LESC) La struttura e l'organizzazione dell'albergo. • Le tipologie di turismo e Conoscenza del territorio • Le imprese turistiche e le Figure professionali nel settore turistico. • Conoscere la struttura alberghiera, i reparti, l'organigramma e le mansioni.

	professionali noti, non noti e nuovi.					

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI CECCANO
PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE DISCIPLINARE : LAB ACCOGLIENZA TURISTICA
CLASSE:PRIMA E SECONDA

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI CECCANO						
PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE DISCIPLINARE : LAB ACCOGLIENZA TURISTICA						
CLASSE:PRIMA E SECONDA						
		Conoscere gli elementi e il feed back della comunicazione Conoscere le basi della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Saper individuare gli elementi della comunicazione professionale applicata alla vendita del prodotto turistico. Conoscere gli elementi della comunicazione in hotel e la gestione dei reclami. Conoscere gli arrangiamenti alberghieri.	Identifica gli elementi base della comunicazione verbale e non verbale.	Conosce e applica gli elementi della comunicazione professionale. Conosce e applica le tecniche della comunicazione professionale di reparto. Conosce la struttura, i reparti e l'organigramma dell'hotel. Conosce le norme di sicurezza e gli arrangiamenti alberghieri.	Conosce e utilizza le tecniche di comunicazione per la promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione turistico-ricettiva. Conosce le tecniche della comunicazione professionale e le applica in maniera idonea. Gestisce i reclami della clientela. Conosce e individua la struttura, i reparti, l'organigramma e le mansioni dell'hotel. Sa redigere un listino prezzi alberghiero. Applica le norme di sicurezza vigenti.	UDA 2: La comunicazione professionale in hotel e la gestione dei reclami. • L'arte della comunicazione: la comunicazione, gli gli elementi e le tipologie. • La comunicazione in hotel • La gestione dei reclami. • La struttura dell'albergo. • L'organizzazione dell'albergo
		Obiettivi disciplinari	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	UDA DI RIFERIMENTO E CONTENUTI

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI CECCANO						
PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE DISCIPLINARE : LAB ACCOGLIENZA TURISTICA						
CLASSE:PRIMA E SECONDA						
2^ ANNO	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti, non noti e nuovi.	Conoscere e gestire l'intero ciclo cliente Conoscere la modulistica ed applicare le tecniche del **Ciclo Cliente**	Individua le varie fasi del ciclo cliente. Conosce le elementari tecniche di prenotazione. Sa compilare la modulistica elementare alberghiera inerente il booking e il check-in.	Conosce il ciclo cliente e le principali tecniche di prenotazione e di accoglienza del cliente. Sa utilizzare la corretta modulistica di booking e di check-in a seconda della tipologia di prenotazione.	Conosce e gestisce in modo adeguato il booking e l'accoglienza turistico-ricettiva. Sa decodificare un listino prezzi e suggerire il giusto arrangiamento in base alle esigenze della clientela.	UDA 1: IL CICLO CLIENTE IL BOOKING E IL CHECK-IN • Il ciclo cliente nelle imprese ricettive • Il sistema di gestione • Le fasi del ciclo cliente • Le micro e le macro prenotazioni • Il front office nella fase ante e i casi particolari • Il check-in, l'accoglienza e la registrazione del cliente • La modulistica di reparto

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI CECCANO						
PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE DISCIPLINARE : LAB ACCOGLIENZA TURISTICA						
CLASSE:PRIMA E SECONDA						
		Conoscere e gestire l'intero ciclo cliente Conoscere le tecniche elementari di prenotazione, presentare i prodotti e i servizi alberghieri. Applicare le tecniche di base di assistenza al cliente. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.	Individua le tecniche elementari di live-in e check-out.	Applica le tecniche di assistenza al cliente e utilizza la modulistica del live-in e del check-out. Sa redigere una lettera di risposta al cliente.	Analizza ed applica opportunamente le tecniche di comunicazione professionale dell'intero ciclo cliente. Utilizza le tecniche di accoglienza ed assistenza a seconda della tipologia di clientela. Emette il documento fiscale a seconda della situazione operativa.	UDA 2: IL CICLO CLIENTE IL LIVE-IN IL CHECK-OUT IL POST CHECK-OUT • La gestione del live-in • La gestione contabile del cliente • Il check-out • Il controllo delle partenze • Il conto cliente e l'emissione del documento fiscale • Il post check-out

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSI: TERZA , QUARTA, QUINTA

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce sommariamente le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Conosce le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo. **Abilità:** Individua sommariamente le principali tipologie di clientela. Individua sommariamente i servizi in hotel. Distingue essenzialmente le diverse aree operative all'interno delle strutture alberghiere. Distingue essenzialmente i bisogni di ogni singolo target. Elabora semplici ordini di servizio e comunicazioni ai reparti.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce adeguatamente le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Conosce le diverse tipologie di gruppi. Conosce le caratteristiche di un viaggio di gruppo **Abilità:** E' in grado di elaborare un itinerario in base al target di clientela. Individua adeguatamente le diverse tipologie di servizi di accoglienza in hotel. E' in grado di suggerire all'ospite il servizi più adeguato alle sue esigenze Individua adeguatamente le diverse	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce adeguatamente la suddivisione tipologica della clientela. Conosce appropriatamente tutte le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Conosce in modo completo tutte le caratteristiche di un viaggio di gruppo. **Abilità:** Applica per le varie tipologie di clientela, le procedure connesse alle fasi del ciclo cliente utilizzando strumenti specifici. Utilizza il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Redige relazioni tecniche e sa documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	
Competenza in uscita n°6(1): 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. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle	MACRO-OBIETTIVO: Gestire, organizzare e personalizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze di una clientela nazionale e internazionale. MICRO-OBIETTIVI: Distinguere le varie tipologie di clientela d' albergo. Conoscere il sistema di gestione del servizio alberghiero. Conoscere il ruolo e le funzioni di un tour leader. Saper identificare i bisogni di ogni singolo target.				CLIENTI E GRUPPI: TECNICHE DI GESTIONE UDA N.1 Periodo : Settembre/ Ottobre/Novembre ➢ Le tipologie di clientela: l'individuazione del target come fattore di successo dell'impresa alberghiera. ➢ La clientela leisure e business: le caratteristiche e le tecniche di gestione di queste

richieste dei mercati e della clientela. Attuare strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi			tipologie di clientela. Elabora ordini di servizio e comunicazioni ai reparti.		tipologie di target. ➢ I gruppi: le caratteristiche e le tecniche di gestione del gruppo in un'impresa alberghiera

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSE: Quarta – Secondo biennio

A.S. 2020-2021

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSE: Quarta – Secondo biennio

A.S. 2020-2021

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:**	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce adeguatamente le risorse culturali e naturali del territorio.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce ed elenca tutte le risorse culturali e naturali del territorio.	VALORIZZARE LE RISORSE DEL TERRITORIO UDA N. 2 Periodo :
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e	MACRO-OBIETTIVO: Conoscere il territorio e l' identità locale. Conoscere le caratteristiche storiche e nutrizionali di alcuni prodotti enogastronomici locali.				

dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 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	MICRO-OBIETTIVI: Applicare le tecniche di valorizzazione del territorio. Individuare le risorse culturali, le tradizioni popolari, l' artigianato, i piatti tipici e l'enogastronomia della propria località e regione di appartenenza. Conoscere e confrontare le strutture turistico-ricettive di un territorio per poterle consigliare ai clienti.	Conosce in modo essenziale le risorse culturali e naturali del territorio. Conosce le tecniche di base d' accoglienza del territorio. Elenca con una breve ed essenziale descrizione, i principali prodotti tipici del territorio di appartenenza. **Abilità:** Realizza un semplice pacchetto turistico del territorio. Distingue e collega gli elementi essenziali che compongono un menu.	Conosce adeguatamente l' accoglienza del territorio. Conosce le tecniche di valorizzazione del territorio. **Abilità:** realizza un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Individua e distingue adeguatamente i diversi tipi di menu.	Conosce in modo completo le tecniche d' accoglienza del territorio. Conosce tutte le tecniche di valorizzazione del territorio. **Abilità:** Realizza accuratamente un pacchetto turistico valorizzando adeguatamente l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Redige in modo autonomo e responsabile, completo e approfondito i differenti tipi di menu nel rispetto delle regole grafiche e culinarie.	Novembre/ Dicembre ➢ Il territorio. ➢ L'identità locale. ➢ L'accoglienza del territorio. ➢ Le tecniche di valorizzazione del territorio. ➢ Le risorse culturali. ➢ Le tradizioni popolari. ➢ L'artigianato. ➢ I piatti tipici e l'enogastronomia.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSE: Quarta – Secondo biennio

A.S. 2020-2021

	Obiettivi disciplinari MACRO-OBIETTIVO:	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**	**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**

Risultati di apprendimento Linee Guida Competenza in uscita n° 7(1): Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi turistici alla clientela MICRO-OBIETTIVO: Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione multimediale. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo.	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere genericamente gli elementi di un pacchetto turistico. Conosce le regole basilari per la produzione di un semplice pacchetto turistico. **Abilità:** Progetta semplici pacchetti turistici in collaborazione con il territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente gli elementi di un pacchetto turistico. Conosce le regole per la produzione di un pacchetto turistico. Conosce la lettura di un catalogo. **Abilità:** Progetta adeguati pacchetti turistici in collaborazione con il territorio. Utilizzare adeguatamente il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera. Progetta pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere ed elencare in modo approfondito gli elementi di un pacchetto turistico. Conosce correttamente le regole per la produzione di un pacchetto turistico. Conosce in modo adeguato la lettura di un catalogo **Abilità:** Progetta accurati pacchetti turistici in collaborazione con il territorio in modo autonomo anche in lingua straniera. Utilizzare adeguatamente e correttamente il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera. Progetta pacchetti turistici utilizzando coerenti ed adeguate strategie di vendita.	IL PACCHETTO TURISTICO UDA N. 3 Periodo: Gennaio/Febbraio/ Marzo ➢ Le fasi di costruzione del pacchetto turistico. ➢ Il prezzo di vendita. ➢ La comunicazione. ➢ Le caratteristiche del pacchetto turistico su misura: il programma di viaggio. ➢ La scheda tecnica. ➢ Le caratteristiche del prodotto turistico a catalogo. ➢ La lettura del catalogo

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSE: Quarta – Secondo biennio

A.S. 2020-2021

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi Accoglienza Turistica ed Ospitalità Alberghiera

CLASSE: Quarta – Secondo biennio

A.S. 2020-2021

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello**			**U.D.A. (TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce essenzialmente le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Sapere genericamente quali sono le figure professionali che si occupano di eventi. **Abilità:** Elabora progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali tradizionali. Simula l'organizzazione e la gestione di semplici eventi nelle strutture alberghiere.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce adeguatamente le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Sapere correttamente le figure professionali che si occupano di eventi. Conosce le tecniche di organizzazione e gestione degli eventi. . **Abilità:** Elabora progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce approfonditamente tutte le tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Riconosce le funzioni di tutte le figure professionali che si occupano di eventi. Conosce tutte le tecniche di organizzazione e gestione degli eventi. **Abilità:** Elabora accurati progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simula l'organizzazione e la gestione di eventi nelle strutture alberghiere. Simula adeguatamente ed efficacemente
Competenza in uscita n° 7(1): Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	MACRO-OBIETTIVO: Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per la produzione di beni e servizi. MICRO-OBIETTIVI: Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.				L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI (Prima Parte) UDA N. 4 Periodo: Maggio/Giugno Cos'è un evento. • La classificazione degli eventi. • Gli elementi per organizzare un evento. • La comunicazione dell'evento. • Le professioni legate agli eventi.

affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.			Simula adeguatamente l'organizzazione e la gestione di eventi nelle strutture alberghiere.	l'organizzazione e la gestione di vari eventi nelle strutture alberghiere.	• Gli strumenti per l'organizzazione dell'evento. • Le attività dell'organizzatore

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA

CLASSE: Prima

<table>
<tr>
<th>Risultati di apprendimento Linee Guida</th>
<th>Obiettivi disciplinari</th>
<th colspan="3">Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello</th>
<th>U.D.A.(TITOLO-PERIODO)</th>
</tr>
<tr>
<td rowspan="2">Competenza in uscita n° 1(1) : 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.

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.

Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</td>
<td rowspan="2">MACRO-OBIETTIVO:
Operare in modo autonomo all’interno del reparto cucina, nel rispetto della deontologia professionale

MICRO-OBIETTIVI:
Rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche.

Rispetto L’Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime</td>
<td>LIVELLO BASE 6

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni note e semplici</u>

Conoscenze:
Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni
Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente.
Individua le regole base igieniche in cucina

Abilita’:
Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività</td>
<td>LIVELLO
INTERMEDIO 7-8

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni note e complesse</u>

Conoscenze:
Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari.
Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione. Esegue i compiti regolarmente.
Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni.

Abilita’:
Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date.</td>
<td>LIVELLO AVANZATO 9-10

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni non note e complesse</u>

Conoscenze:
Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti

Abilita’:
Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente
Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring</td>
<td>U.D.A 1
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale

Contenuti
• L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie della brigata di cucina, Le funzioni di ogni componente della brigata
• La deontologia professionale
• Le norme di comportamento nelle relazioni professionali.
• La composizione della divisa di cucina.
• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti

Periodo Settembre-Ottobre</td>
</tr>
</table>

		in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina.	Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro		
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione**.**	**MACRO-OBIETTIVO**: Operare in modo autonomo all'interno del reparto cucina, nel rispetto della deontologia professionale **MICRO-OBIETTIVI:** Rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. Rispetto L'Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime	**LIVELLO BASE 6** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali aree del laboratorio di cucina, la mise en place di base Conosce sommariamente le piccole e grandi attrezzature. **Abilità**: Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo	LIVELLO **INTERMEDIO 7-8** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni **Abilità**: Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità**: Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**U.D.A 2** I settori della cucina La struttura del locali, L'area di immagazzinaggio e stoccaggio, l'area di preparazione e cottura , la mise en place. La progettazione del reparto cucina con annessa pianificazione delle grandi e piccole attrezzature Contenuti La suddivisione delle aree di lavoro e le attività che vi si compiono - L'area di immagazzinaggio e stoccaggio. La suddivisione dell'area di immagazzinaggio e stoccaggio. L'area di preparazione e cottura**.** La mise en place, La progettazione del reparto cucina. La pianificazione delle grandi attrezzature di cucina. Le celle e gli armadi frigoriferi L'area di preparazione e di cottura. Le piccole attrezzature **Periodo Novembre-Dicembre**

		formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente. Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in modo autonomo all'interno del reparto cucina, nel rispetto della deontologia professionale **MICRO-OBIETTIVI:** Rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. Rispetto L'Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime	**LIVELLO BASE 6** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali regole di sanificazione nel laboratorio di cucina, riconosce le fasi sommariamente la mise en place di base . **Abilità**: Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato,	LIVELLO **INTERMEDIO 7-8** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità**: Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il	**LIVELLO AVANZATO 9-10** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità**: Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**U.D.A. 3** L'Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Contenuti - L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro. - La pulizia dell'ambiente di lavoro. - Le GMP relative a preparazione, cottura e conservazione. - Cenni di legislazione igienica: il pacchetto igienico. - Le finalità del sistema HACCP **Periodo** **Gennaio-Febbraio**

		seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro		
Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti **Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in modo autonomo all'interno del reparto cucina, nel rispetto della deontologia professionale **MICRO-OBIETTIVI:** Rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. Rispetto L'Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime	**LIVELLO BASE 6** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali regole di sanificazione nel laboratorio di cucina, riconosce le fasi sommariamente la mise en place di base . **Abilità**:	LIVELLO **INTERMEDIO 7-8** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità**:	**LIVELLO AVANZATO 9-10** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità**: Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come	**UDA N 4** **I prodotti vegetali** **Contenuti** Classificazione dei prodotti vegetali. Caratteristiche organolettiche degli ortaggi. Uso dei prodotti vegetali in cucina per la realizzazione di pietanze. Conoscenza di tutte le operazioni preliminari ai tagli. Tecniche dei vari tagli degli ortaggi. **Periodo Marzo - Aprile**

		Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro	tutor nel peer tutoring	
Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in modo autonomo all'interno del reparto cucina, nel rispetto della deontologia professionale **MICRO-OBIETTIVI:** Rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. Rispetto L'Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime	**LIVELLO BASE 6** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni.	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** **Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*** **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità**	**UDA N 5** Le preparazioni di base. Condimenti e ingredienti di pasticceria. Elementi di gastronomia e tipici del territorio in cui si opera **Contenuti** Principi di gastronomia**,** valorizzazione delle preparazioni territoriali **Periodo** **Aprile- Maggio**

		Riconosce sommariamente gli elementi della base gastronomia e raggiunge un livello sufficiente in laboratorio. **Abilità** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro	Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA

CLASSE: Seconda

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione**.** **Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in maniera autonoma nel reparto di cucina durante il servizio, nelle varie fasi di preparazioni, cottura e confezionamento nel rispetto dell'Haccp. **MICRO-OBIETTIVI:** Operare nel rispetto dei principi dell'Haccp. Riconoscere i principali tagli utili alle fasi di lavorazione in laboratorio Progettare dei menu nel rispetto delle regole base di stesura.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni.- Riconosce le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione e genericamente i ruoli che ricoprono. Conosce sommariamente le regole di base dell'HACCP. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N.1** Le professioni dell'Enogastronomia e la cucina Contenuti - L' Igiene e sicurezza in cucina- Gli ambienti e il personale -- La grande attrezzatura-La piccola attrezzatura -Gli aromi e i condimenti **Periodo:** **Settembre -Ottobre**

		esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. . Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione**.**	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in maniera autonoma nel reparto di cucina durante il servizio, nelle varie fasi di preparazioni, cottura e confezionamento nel rispetto dell'Haccp. **MICRO-OBIETTIVI:** Operare nel rispetto dei principi dell'Haccp. Riconoscere i principali tagli utili alle fasi di lavorazione in laboratorio Progettare dei menu nel rispetto delle regole base di stesura.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali fasi di lavorazione in laboratorio Conosce sommariamente le regole di base dell'HACCP, dei sistemi di cottura	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come	**UDA N2** Le principali lavorazioni e tecniche di cottura Contenuti: I sistemi di cottura. Le preparazioni di base- i prodotti vegetali- I cereali e derivati. **Periodo:** **Novembre -Dicembre**

		e le informazioni di base sui cereali , vegetali e derivati. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	**Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro	tutor nel peer tutoring	
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. 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. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema**	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in maniera autonoma nel reparto di cucina durante il servizio, nelle varie fasi di preparazioni, cottura e confezionamento nel rispetto dell'Haccp. **MICRO-OBIETTIVI:** Operare nel rispetto dei principi dell'Haccp. Riconoscere i principali tagli utili alle fasi di	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressochè corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e	**UDA 3** **Le basi della cucina** **Periodo Gennaio -Febbraio**

HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione**.**	lavorazione in laboratorio Progettare dei menu nel rispetto delle regole base di stesura.	essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali fasi di lavorazione in laboratorio Conosce sommariamente le regole di base dell'HACCP, dei sistemi di cottura e le informazioni di base sui cereali , vegetali e derivati. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro	interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	

Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. **Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in maniera autonoma nel reparto di cucina durante il servizio, nelle varie fasi di preparazioni, cottura e confezionamento nel rispetto dell'Haccp. **MICRO-OBIETTIVI**: Operare nel rispetto dei principi dell'Haccp. Riconoscere i principali tagli utili alle fasi di lavorazione in laboratorio Progettare dei menu nel rispetto delle regole base di stesura		**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N 4** Le Principali tecniche di produzione contorni, uova, primi e secondi piatti Contenuti: Classificazioni ed utilizzo in laboratorio dei seguenti alimenti e portate: I primi piatti, Le carni, I prodotti ittici, Uova, latte, panna e formaggi. Elementi base di pasticceria· **Periodo:** **Marzo- Aprile**

Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	**MACRO-OBIETTIVO:** Operare in maniera autonoma nel reparto di cucina durante il servizio, nelle varie fasi di preparazioni, cottura e confezionamento nel rispetto dell'Haccp. **MICRO-OBIETTIVI:** Operare nel rispetto dei principi dell'Haccp. Riconoscere i principali tagli utili alle fasi di lavorazione in laboratorio Progettare dei menu nel rispetto delle regole base di stesura	**LIVELLO BASE** 6 Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali tipologie di menu. Conosce sommariamente le regole per la stesura di un menu. La suddivisione e differenza di base delle portate in base all'origine. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note,	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N 5** Principali tipi di menu e successione dei piatti Contenuti: Le tipologie di menu, regole base di stesura e successione delle portate **Periodo:** **Maggio -Giugno**

		mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali			

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA

CLASSE: TERZE CUCINA-PASTICCERIA

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	**MACRO-OBIETTIVO:** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica, attraverso la comprensione dell'importanza delle risorse umane e della loro organizzazione nel rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. **MICRO-OBIETTIVI:** .Riconoscere gli spazi e lavorare in modo autonomo nel rispetto delle regole. Stilare ed analizzare menu nel rispetto delle regole. Lavorare in modo autonomo durante le varie esercitazioni pratiche operative	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Riconosce le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione e genericamente i ruoli che ricoprono. Conosce sommariamente la classificazione dei menu.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N.1** I vari tipi di menu Contenuti: Il Menu, La classificazione La composizione **Periodo: Settembre- Ottobre**

		esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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. **Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in**	**MACRO-OBIETTIVO:** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica, attraverso la comprensione dell'importanza delle risorse umane e della loro organizzazione nel rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. **MICRO-OBIETTIVI:** .Riconoscere gli spazi e lavorare in modo autonomo nel rispetto delle regole. Stilare ed analizzare menu nel rispetto delle regole.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:**	**UDA N 2** L'organizzazione del ciclo di produzione, i costi, l'Economato e software di settore Contenuti Le risorse strutturali e l'organizzazione degli spazi. Organigramma e figure professionali della ristorazione. L'economato e il controllo. **Periodo: Novembre -Febbraio**

un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Lavorare in modo autonomo durante le varie esercitazioni pratiche operative	situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali fasi di lavorazione in laboratorio Conosce sommariamente le regole di base dell'HACCP, dei sistemi di sicurezza individuale e per l'utilizzo di attrezzature indispensabili per le attività pratiche. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	

Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. **Competenza in uscita n°6(1) : 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.** Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	**MACRO-OBIETTIVO**: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica, attraverso la comprensione dell'importanza delle risorse umane e della loro organizzazione nel rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. **MICRO-OBIETTIVI**: .Riconoscere gli spazi e lavorare in modo autonomo nel rispetto delle regole. Stilare ed analizzare menu nel rispetto delle regole. Lavorare in modo autonomo durante le varie esercitazioni pratiche	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali figure in gerarchia di cucina. Conosce sommariamente i piatti della tradizione gastronomica locale e delle diverse regioni trattate anche nell'esercitazioni laboratoriali. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N 3** La cucina regionale e locale Contenuti : La cucina del nord Italia. La cucina del centro Italia. La cucina del sud Italia e delle isole. **Periodo: Marzo -Aprile**

		compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.			
Competenza in uscita n° 5(1) : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. **Competenza in uscita n°6(1) : 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.** Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. **Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il**	**MACRO-OBIETTIVO**: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica, attraverso la comprensione dell'importanza delle risorse umane e della loro organizzazione nel rispetto dei ruoli e delle competenze specifiche. **MICRO-OBIETTIVI**: .Riconoscere gli spazi e lavorare in modo autonomo nel rispetto delle regole. Stilare ed analizzare menu nel rispetto delle regole. Lavorare in modo autonomo durante le varie esercitazioni pratiche	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. Riconosce le principali figure in gerarchia di cucina. Conosce sommariamente le tecniche di cottura e di conservazione in relazione alle portate e ingredienti utilizzati per la realizzazione delle schede tecniche di piatti della cucina e di pasticceria. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti. **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N 4** La cucina regionale e locale, la pasticceria. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Pratica operativa **Contenuti** Le tecniche di cottura degli alimenti. Le tecniche di conservazione degli alimenti. La cucina regionale e nazionale. Alimenti e piatti delle tradizioni locali. La pasticceria. Attività pratiche di laboratorio. Software di settore **Periodo: Aprile-Maggio**

patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.		strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA

CLASSE: QUARTA Cucina Pasticceria

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni **Conosce sommariamente le principali culture alimentari nel mondo..** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N 1** La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione CONTENUTI Le principali culture alimentari del mondo **Periodo Settembre-Ottobre**

		in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e semplici</u>* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e complesse</u>* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni non note e complesse</u>* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e	**<u>UDA N 2</u>** Il valore sociale del cibo CONTENUTI L'importanza del cibo nelle varie epoche storiche **Periodo: Ottobre**

mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.		chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente il significato del valore sociale del cibo e motivando in modo semplice tale affermazione.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. Lo studente svolge compiti **semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	
Competenza in uscita n°6(1) : 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	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:**	**UDA N 3** -Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva. **CONTENUTI** L'evoluzione degli stili alimentari e degli stili di cucina

prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela**.**	nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino	Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente gli stili alimentari che si sono evoluti in base all'esigenze alimentari e nutrizionali del consumatore finale.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	- Esigenze alimentari e nutrizionali **Periodo: Novembre**

Competenza in uscita n° 4(1): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. **Competenza in uscita n°6(1) : 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.** Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela**.**	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente i principi delle dieta equilibrate in base ad almeno un esigenza di un consumatore finale.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note,**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N.4** La dieta equilibrata nelle forme ristorative, Le diete e gli stili di vita **Contenuti** Le differenti tipologie di diete in base alle forme ristorative. **Periodo: Novembre-Dicembre**

		mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.			
Competenza in uscita n° 5(1): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali **Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente le la gastronomia laziale, prodotti tipici e conosce di base le varie fasi di lavorazione di un piatto tipico locale.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato,	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N 5** L'Italia e la gastronomia dei localismi La gastronomia laziale e principali piatti regionali **Periodo: Gennaio**

		seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 5(1): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali **Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente le principali cucine della gastronomia europea.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente	**UDA N 6** La gastronomia europea CONTENUTI La gastronomia francese e internazionale **Periodo: Gennaio-Febbraio**

		corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	**Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	
Competenza in uscita n° 3(1): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. **Competenza in uscita n° 4(1): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.** Collaborare in contesti noti alla	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni**.** **Conosce**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti	**UDA N 7** Il settore food nelle forme ristorative . CONTENUTi Le attività ristorative: la classificazione e la veicolazione dei pasti **Periodo: Marzo**

predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.		**sommariamente le principali attività ristorative , conosce in cosa consiste la veicolazione dei pasti.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	
Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo	**UDA N 8** Il settor food certificato CONTENUTI Le certificazioni nazionali ed europee. **Periodo: Marzo-Aprile**

	stagionalità, abbinamento cibo vino.	corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni**.** **Conosce sommariamente le le certificazioni nazionali dei prodotti alimentari e ISOO** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	

Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni**.** **Conosce le regole di base di abbinamento cibo vino.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N 9** Il settore wine: il vino nei piatti e con i piatti CONTENUTI Conoscenze base di abbinamento cibo vino **Periodo Marzo-Aprile**

		semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.			
Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni**. Conosce sommariamente le principali tecniche di approvvigiamento e i principali canali di acquisto.** **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	**UDA N. 10** Tecnica e canali di approvvigionamento CONTENUTI L'approvvigionamento e canali di acquisto. **Periodo: Maggio -Giugno**

		strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	**MACRO-OBIETTIVO** Promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, in contesti nazionali e internazionali per la promozione del made in italy **MICRO-OBIETTIVO:** Riconoscere il settore food certficato. Realizzare Menu con prodotti del territorio nel rispetto della stagionalità, abbinamento cibo vino	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e semplici</u>* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni**. Conosce sommariamente**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e complesse</u>* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni non note e complesse</u>* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti	**<u>UDA N 11</u>** Costi di produzione. Prezzi di vendita. CONTENUTI Il food cost e costo reale. **Periodo: Maggio -Giugno**

		le principali tecniche di approvvigiamento e i principali canali di acquisto e elementi per il calcolo food cost. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente. Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.**	dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni. **Abilità:** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**Abilità:** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA

CLASSE: QUINTA Cucina-Pasticceria

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. 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. **Competenza in uscita n° 7(1) : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	**MACROO-OBIETTIVO:** Conoscere e Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con i prodotti del territorio **MICRO-OBIETTIVO:** Conoscere ed applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper definire il catering e i soggetti coinvolti in questo tipo di servizio Saper progettare e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente prodotti tipici e le fasi della globalizzazione culinaria.** **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N 1** Territorio italiano nei piatti, globalizzazione nella cucina dei localismi. Cucina e società, fasi storico-evolutive delle ricette, Prodotti tipici e globalizzazione. ***Periodo: SETTEMBRE/NOVEMBRE***

		formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali**	formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		
Competenza in uscita n° 1(1) : 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. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	**MACROO-OBIETTIVO:** Conoscere e Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con i prodotti del territorio **MICRO-OBIETTIVO:** Conoscere ed applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper definire il catering e i soggetti coinvolti in questo tipo di servizio	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra	**UDA N 2** Il Cuoco, La qualità oggettiva e soggettiva. **CONTENUTI** - Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastromiche, - La qualità organolettica o sensoriale

promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza in uscita n° 2(1) : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Saper progettare e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente prodotti tipici e le fasi della globalizzazione culinaria.** **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali**	Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	***Periodo: DICEMBRE/GENNAIO***

Competenza in uscita n° 3(1) : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **Competenza in uscita n° 4(1) : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	**MACROO-OBIETTIVO:** Conoscere e Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con i prodotti del territorio **MICRO-OBIETTIVO:** Conoscere ed applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper definire il catering e i soggetti coinvolti in questo tipo di servizio Saper progettare e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente le principali metodo di sicurezza sul posto di lavoro e regole del sistema piano HACCP.** **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo**	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date. Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	. **UDA N 3** **-** La sicurezza nel processo produttivo dei piatti. **CONTENUTI** Sicurezza e lavoro. I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione. - Sicurezza alimentare : sistema e piano HACCP **Periodo: GENNAIO/FEBBRAIO**

		studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali			
Competenza in uscita n° 5(1) : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **Competenza in uscita n°6(1) : 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.** 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.	**MACROO-OBIETTIVO:** Conoscere e Valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali con i prodotti del territorio. **MICRO-OBIETTIVO:** Conoscere ed applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Saper definire il catering e i soggetti coinvolti in questo tipo di servizio Saper progettare e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	**LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo pressoché corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce semplici relazioni. **Conosce sommariamente le principali modalità di servizio del catering e banqueting, l'evoluzione ed i soggetti .** **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conosce i principali termini specifici delle discipline e li utilizza in modo corretto, producendo messaggi sufficientemente chiari. Mostra interesse diversificato per le varie proposte e interviene su problemi e trova soluzione**.** Esegue i compiti regolarmente. Prende nota del lavoro assegnato e porta il materiale necessario. Individua e registra i dati essenziali ed espliciti di una situazione e stabilisce relazioni **Abilita':** Usa in modo essenzialmente corretto i materiali e gli strumenti adatti allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conosce la terminologia specifica e la utilizza in modo rigoroso, producendo messaggi chiari, corretti e pertinenti. Mostra attenzione viva e spontanea per tutte le attività e interviene con domande pertinenti **Abilita':** Esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente Applica autonomamente le regole personali ed igieniche in reparto e le fa rispettare alla brigata come tutor nel peer tutoring.	**UDA N 4** **-** L'Arte del Banqueting all'interno del catering. **CONTENUTI** La nascita e l'evoluzione del Catering, soggetti e caratteristiche del catering. -Modalità di servizio di catering. Il contratto di catering. - Il catering all inclusive: il banqueting **Periodo:** **MARZO /MAGGIO**

		allo scopo ed esegue le attività in modo formalmente ordinato, seguendo le indicazioni date Generalmente porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti Porta il materiale didattico occorrente Individua le regole base igieniche in cucina. **Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali**	Porta a termine il lavoro nei tempi stabiliti. Porta il materiale didattico occorrente Individua e applica tutte le specifiche regole igieniche sia personali che operative durante il lavoro.		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Prima - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere sommariamente le dotazioni di base. Sapere quali sono le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione e genericamente i ruoli che ricoprono. Conoscere essenzialmente le aree operative e le regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. **Abilità:** Individuare sommariamente le dotazioni di base. Riconoscere le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione e genericamente i ruoli che ricoprono. Distinguere essenzialmente le aree operative e le regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente le dotazioni, tutte le figure professionali nelle varie forme di ristorazione e le loro mansioni specifiche. Sapere quali sono le aree operative e i reparti annessi e quali sono i corretti atteggiamenti da assumere nelle principali situazioni operative in materia di sicurezza **Abilità:** Impiegare adeguatamente le dotazioni, riconosce tutte le figure professionali nelle varie forme di ristorazione e le loro mansioni specifiche. Identificare le aree operative e i reparti annessi, assumendo corretti atteggiamenti nelle principali situazioni operative in materia di sicurezza	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Sapere appropriatamente quali sono le dotazioni in riferimento alle differenti forme di ristorazione. Conoscere in modo pertinente ruoli e responsabilità del personale di sala all'interno di un organigramma che opera in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza **Abilità:** Pianificare e utilizzare appropriatamente le dotazioni in riferimento alle differenti forme di ristorazione. Collegare in modo pertinente ruoli e responsabilità del personale di sala all'interno di un organigramma che opera in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza	La sala ristorante (livello introduttivo) UDA N.1 Periodo : Settembre/ Ottobre Il personale di sala Strutture, aree operative e reparti annessi: Le dotazioni e il mobilio Le forme di ristorazione La sicurezza e il primo soccorso negli ambienti di lavoro
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.	MACRO-OBIETTIVO: Approcciarsi consapevolmente al mondo della ristorazione e all'organizzazione della sala ristorante MICRO-OBIETTIVI: Distinguere le varie tipologie di aziende ristorative e le aree operative con i rispettivi reparti annessi nelle più diffuse forme di ristorazione. Saper illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala e comprendere l'importanza del lavoro di squadra rispettando anche in modo appropriato le norme sulla sicurezza.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: prima - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere a la mise en place di base e sapere quali sono gli elementi necessari, le operazioni essenziali del servizio ristorante . **Abilità:** Realizzare la mise en place di base utilizzando gli elementi necessari. Effettuare le operazioni essenziali del servizio ristorante con il supporto del docente, relazionandosi in modo educato.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Sapere approfonditamente cos' è una mise en place conoscendo in modo adeguato la collocazione di tutti gli elementi occorrenti. Conoscere adeguatamente le operazioni del servizio ristorante di base sapendo come ci si rapporta correttamente con l'ospite. **Abilità:** Realizzare la mise en place collocando tutti gli elementi in modo adeguato. Effettuare le operazioni di servizio ristorante di base in modo autonomo rapportandosi correttamente con l'ospite.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere la mise en place secondo ogni occasione sapendo come si collocano tutti gli elementi in modo corretto e preciso. Conoscere precisamente tutte le operazioni del servizio ristorante di base sapendo come si gestisce la comunicazione sia attiva che passiva ,con l'ospite, in modo funzionale ed in maniera efficace. **Abilità:** Realizzare la mise en place secondo ogni occasione collocando tutti gli elementi in modo completo, pertinente e preciso. Effettuare le operazioni del servizio ristorante di base in modo autonomo e approfondito gestendo la comunicazione sia attiva che passiva ,con l'ospite, in modo funzionale ed in maniera efficace.	
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	MACRO-OBIETTIVO: Operare all'interno della sala ristorante e dei reparti annessi MICRO-OBIETTIVI: Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante in tutte le sue forme sapendole utilizzare secondo gli usi. Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio anche durante la stesura della comanda. Realizzare con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio, facendo seguire un corretto servizio ristorante di base.				Il servizio ristorante (livello introduttivo) UDA N. 2 Periodo : Novembre/ Gennaio La mise en place Il servizio ristorante di base La comanda I rapporti con i clienti I momenti del lavoro al ristorante

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: prima - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere nel complesso le norme igieniche e i comportamenti di prevenzione in materia di sicurezza alimentare e gli essenziali principi dell'HACCP **Abilità:** Sotto la supervisione del docente, osservare le norme igieniche e i comportamenti di base in materia di prevenzione della sicurezza alimentare riconoscendo gli essenziali principi dell'HACCP.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente i comportamenti rispettosi dell'igiene e, in modo pertinente, i comportamenti in materi di sicurezza alimentare e HACCP. **Abilità:** Assumere comportamenti consoni e rispettosi dell'igiene, adottando adeguati comportamenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere approfonditamente e sapere come si applicano consapevolmente e responsabilmente , per sè e gli altri , i comportamenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP. **Abilità:** Riconoscere , scegliere e applicare autonomamente e responsabilmente comportamenti pertinenti per sè e gli altri in materia di sicurezza alimentare e HACCP.	La sicurezza alimentare UDA N. 3 Periodo : Febbraio/ Marzo L' H.A.C.C.P. e la sicurezza alimentare Lavorare in modo igienicamente corretto
Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	MACRO-OBIETTIVO: Lavorare nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene alimentare. MICRO-OBIETTIVI: Conoscere e rispettare le regole dell'HACCP relative alla corretta prassi igienica all'interno delle varie aree operative				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: prima - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere sommariamente le dotazioni di base, le principali figure professionali del bar e genericamente i ruoli che ricoprono. Conoscere essenzialmente le aree operative e le dotazioni sapendo come si applicano sufficientemente le regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Sapere quali sono le preparazioni base di caffetteria. **Abilità:** Individuare sommariamente le dotazioni di base. Riconoscere e le principali figure professionali del bar e genericamente i ruoli che ricoprono. Distinguere essenzialmente le aree operative e le dotazioni in uso , applicando sufficientemente le regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Realizzare semplici preparazioni di caffetteria.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente le dotazioni , tutte le figure professionali nel bar e le loro mansioni specifiche. Conoscere in maniera precisa le aree operative , i reparti annessi e sapere quali sono i corretti atteggiamenti nelle principali situazioni operative in materia di sicurezza. Conoscere in modo completo le preparazioni di caffetteria . **Abilità:** Impiegare adeguatamente le dotazioni, riconoscere tutte le figure professionali nel bar e le loro mansioni specifiche. Identificare le aree operative e i reparti annessi, assumendo i corretti atteggiamenti nelle principali situazioni operative in materia di sicurezza. Realizzare in maniera precisa e completa le varie preparazioni di caffetteria .	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo appropriato e approfondito le dotazioni in riferimento al servizio di caffetteria. Conoscere in modo pertinente ruoli e responsabilità del personale di bar, all'interno di un organigramma e come essi operano in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza. **Abilità:** Pianificare e utilizzare appropriatamente le dotazioni in riferimento al servizio di caffetteria. Collegare in modo pertinente ruoli e responsabilità del personale di bar, all'interno di un organigramma, che opera in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza.	IL Bar UDA N. 4 Periodo : Aprile /Maggio Il reparto e il personale Dotazioni e macchinari La caffetteria Il servizio al banco e al tavolo Il riassetto
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	MACRO-OBIETTIVO: Realizzare il servizio di caffetteria nelle sue principali forme. MICRO-OBIETTIVI: Distinguere le varie tipologie di bar, le aree operative con i reparti annessi e le dotazioni in uso. Saper illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di bar e comprendere l'importanza del lavoro di squadra rispettando anche le norme sulla sicurezza. Svolgere con competenza e professionalità il servizio caffetteria nelle principali forme.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: seconda - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere le dotazioni di base ed elencare le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione conoscendo i ruoli principali che essi ricoprono. Conoscere essenzialmente le aree operative e le semplici regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. **Abilità:** Individuare le dotazioni di base. Riconoscere le principali figure professionali delle varie forme di ristorazione e i ruoli principali che essi ricoprono. Distinguere essenzialmente le aree operative e le semplici regole sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera pertinente le dotazioni, tutte le figure professionali nelle varie forme di ristorazione e le loro mansioni specifiche. Elencare correttamente le aree operative e i reparti annessi conoscendo adeguatamente i corretti atteggiamenti da assumere nelle principali situazioni operative ,in materia di sicurezza. **Abilità:** Impiegare in maniera pertinente le dotazioni, riconoscere tutte le figure professionali nelle varie forme di ristorazione e le loro mansioni specifiche. Identificare le aree operative e i reparti annessi, assumendo corretti e adeguati atteggiamenti nelle principali situazioni operative, in materia di sicurezza.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere appropriatamente tutte le dotazioni in riferimento alle differenti forme di ristorazione. Conoscere ed elencare in modo preciso e approfondito ruoli e responsabilità del personale di sala all'interno di un organigramma che opera in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza. **Abilità:** Pianificare e utilizzare appropriatamente tutte le dotazioni in riferimento alle differenti forme di ristorazione. Collegare in modo preciso e approfondito ruoli e responsabilità del personale di sala all'interno di un organigramma che opera in collaborazione con i responsabili dei reparti annessi, nel rispetto di un'applicazione responsabile e consapevole del piano sulla sicurezza.	La sala ristorante (livello avanzato) UDA N.1 Periodo : Settembre/ Ottobre Il personale di sala Strutture, aree operative e reparti annessi Le dotazioni e il mobilio Le forme di ristorazione La sicurezza e il primo soccorso negli ambienti di lavoro
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	MACRO-OBIETTIVO: Pianificare il lavoro del personale organizzando le dotazioni della sala ristorante. MICRO-OBIETTIVI: Distinguere le varie tipologie di aziende ristorative e le aree operative con i rispettivi reparti annessi nelle più diffuse forme di ristorazione. Saper collegare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala per operare secondo il principio del lavoro di squadra nel pieno rispetto della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: seconda - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere le mise en place di base sapendo quali sono gli elementi principali che occorrono per la sua realizzazione . Conoscere essenzialmente gli stili di servizio ristorante nel rispetto delle principali regole di comunicazione. Elencare gli elementi essenziali che compongono un menu. **Abilità:** Realizzare le mise en place di base utilizzando gli elementi necessari. Eseguire essenzialmente gli stili di servizio ristorante con il supporto del docente relazionandosi nel rispetto delle principali regole di comunicazione. Distinguere e collegare gli elementi essenziali che compongono un menu.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente le diverse mise en place sapendo come si collocano tutti gli elementi in modo pertinente. Elencare in maniera corretta e appropriata le operazioni del servizio ristorante e le regole per rapportarsi correttamente con l'ospite. Conoscere adeguatamente i diversi tipi di menu. **Abilità:** Individua e distingue adeguatamente i diversi tipi di menu. Realizza appropriatamente le diverse mise en place collocando tutti gli elementi in modo adeguato. Effettua le operazioni di servizio ristorante in modo autonomo rapportandosi correttamente con l'ospite.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Sapere quali sono le mise en place da predisporre secondo ogni occasione conoscendo tutti gli elementi occorrenti in modo approfondito e preciso. Conoscere accuratamente e approfonditamente tutte le operazioni del servizio ristorante di base esponendo con proprietà di linguaggio i paradigmi della comunicazione, sia attiva che passiva, con l'ospite, in modo funzionale ed efficace. Elencare in modo completo e approfondito i differenti tipi di menu nel rispetto delle regole grafiche e culinarie. **Abilità:** Realizzare le mise en place secondo ogni occasione collocando tutti gli elementi in modo completo , corretto e preciso. Effettuare tutte le operazioni del servizio ristorante di base in modo autonomo, con precisione e pertinenza gestendo la comunicazione sia attiva che passiva con l'ospite, in modo funzionale ed efficace. Redigere in modo autonomo e responsabile , completo e approfondito i differenti tipi di menu nel rispetto delle regole grafiche e culinarie.	Il servizio ristorante UDA N. 2 Periodo : Novembre/ Gennaio La mise en place Le tipologie di servizio in sala Il menu e la modulistica di reparto La gestione dei problemi e le tecniche di vendita Il servizio alla lampada, il servizio delle insalate , il servizio delle prime colazioni, il servizio della frutta e dei dolci
Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	MACRO-OBIETTIVO: Eseguire il servizio ristorante nelle forme principali. MICRO-OBIETTIVI: Realizzare con competenza e professionalità la mise en place per ogni occasione di servizio. Riconoscere e sapere come si effettuano i servizi di base con competenza e professionalità. Saper redigere un menu per ogni tipologia di evento. Eseguire nel rispetto dei ruoli i 4 principali stili di servizio. Gestire i problemi, i reclami, il rapporto con i clienti, le forme di comunicazione nel rispetto delle tecniche di vendita				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: seconda - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Elencare con una breve ed essenziale descrizione, i principali prodotti tipici del territorio di appartenenza. Conoscere genericamente le regole del servizio base di acqua e vino **Abilità:** Individuare , classificare ed illustrare , con una breve ed essenziale descrizione, i principali prodotti tipici del territorio di appartenenza. Eseguire , pur se con diverse imprecisioni , il servizio base di acqua e vino in sala ,necessitando del supporto del docente.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Elencare correttamente e con appropriata descrizione i principali piatti e prodotti tipici del Lazio. Conoscere adeguatamente le regole per un corretto servizio di acqua e vino in sala . **Abilità:** Individuare , distinguere e classificare correttamente i principali piatti e prodotti tipici del Lazio. Eseguire autonomamente e senza rilevanti errori il servizio di acqua e vino in sala .	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere ed elencare in modo approfondito gran parte dei piatti e prodotti tipici del Lazio. Conoscere le regole del servizio di acqua e vino in sala, in modo pertinente , approfondito e completo **Abilità:** Descrivere , classificare ed esporre in modo approfondito e con proprietà di linguaggio gran parte dei piatti e prodotti tipici del Lazio. Organizzare il servizio di acqua e vino in sala in modo autonomo e responsabile , con pertinenza e completezza	Le tradizioni enogastronomiche (Lazio) UDA N. 3 Periodo : Febbraio / Marzo Le zone enogastronomiche del Lazio I vini del Lazio Il servizio di bevande e vino in sala
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	MACRO-OBIETTIVO: Illustrare i prodotti e i piatti tipici del Lazio. Effettuare il servizio base del vino. MICRO-OBIETTIVI: Classificare i prodotti tipici delle cinque aree culinarie laziali. Presentare le principali caratteristiche dei vini del Lazio con particolare riguardo a quelli della provincia di appartenenza. Effettuare il servizio base di vino e bevande.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: seconda - biennio comune

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello**			**U.D.A. (TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere essenzialmente le operazioni di base di riordino del reparto ponendo sufficiente attenzione alla sicurezza. Sapere genericamente quali sono le ricette complesse di caffetteria, le differenze sostanziali tra frappé, frullati e bevande analcoliche. **Abilità:** Eseguire essenzialmente le operazioni di base di riordino del reparto ponendo sufficiente attenzione alla sicurezza. Preparare e servire sotto la guida del docente ricette complesse di caffetteria, frappé, frullati e bevande analcoliche.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente tutte le operazioni di base di riordino del reparto con accurata attenzione alla sicurezza. Sapere come servire correttamente e in modo completo, sia al banco sia al tavolo, ricette complete di caffetteria, frappè , frullati, e bevande analcoliche. **Abilità:** Eseguire adeguatamente tutte le operazioni di base di riordino del reparto con accurata attenzione alla sicurezza. Prepara correttamente e servire autonomamente, sia al banco sia al tavolo, ricette complesse di caffetteria, frappè, frullati e bevande analcoliche.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere approfonditamente un piano di riordino che responsabilizza l' intera brigata di bar , al fine di una collaborazione efficace , per il riassetto approfondito e completo del reparto , con scrupolosa e minuziosa attenzione alla sicurezza. Sapere come si organizza in maniera pertinente . completo e approfondita il servizio al banco e al tavolo di ricette complesse di caffetteria, frappé, frullati e bevande analcoliche **Abilità:** Pianificare , collaborare efficacemente e responsabilmente con il resto della brigata , nella realizzazione di un piano di riordino al fine di riassettare in modo preciso e completo il reparto con scrupolosa e minuziosa attenzione alla sicurezza. Organizzare in maniera responsabile, pertinente e approfondita il servizio sia al banco che al tavolo di ricette complesse di caffetteria, frappé, frullati e bevande analcoliche	Il bar UDA N. 4 Periodo : Aprile / Maggio I prodotti del bar e loro sistemazione L' utilizzo degli utensili e dei macchinari in sicurezza La caffetteria, frullati e frappé Tecniche di servizio al banco e al tavolo La mescita delle bevande analcoliche
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	MACRO-OBIETTIVO: Realizzare il servizio delle bevande analcoliche. MICRO-OBIETTIVI: Pianificare le fasi di lavoro e di riordino del reparto in sicurezza. Preparare e servire , sia al banco sia al tavolo, ricette complesse di caffetteria, frappé, frullati e bevande analcoliche.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: terza – articolazione servizi di sala e vendita

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere essenzialmente le varie operazioni di sala , gli stili e le tecniche di servizio, esponendole con il supporto del docente, sapendo come contribuire, sufficientemente, alla vendita , in contesti noti, in conformità con le basilari norme HACCP e la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. **Abilità:** Eseguire essenzialmente le operazioni di sala utilizzando stili e tecniche di servizio con il supporto del docente e seguendo le indicazioni dei colleghi, apportando un sufficiente contributo alla vendita , in conformità con le basilari norme HACCP e la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Dimostrare di aver essenzialmente acquisito nuove competenze in contesti noti , in conformità con le basilari norme HACCP e rispettando essenzialmente la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente le varie operazioni di sala , gli stili e le tecniche di servizio, esponendole correttamente e in modo autonomo, sapendo come contribuire, in maniera appropriata , alla vendita, in contesti noti e non noti, in conformità con le norme HACCP e la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. **Abilità:** Eseguire adeguatamente le operazioni di sala utilizzando stili e tecniche di servizio in modo autonomo , con una collaborazione puntuale e precisa con il resto dei colleghi, apportando un buon contributo alla vendita. Dimostrare di aver adeguatamente acquisito nuove competenze in contesti noti e non noti, in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera completa ed approfondita le operazioni di sala , specifici e mirati stili e tecniche di servizio da adeguare alle varie situazioni in completa autonomia e con responsabilità verso i colleghi , sapendo efficacemente come si ottimizza la vendita in contesti noti, non noti e nuovi, in completa conformità con le norme HACCP e la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. **Abilità:** Eseguire in maniera completa ed approfondita le operazioni di sala utilizzando specifici e mirati stili e tecniche di servizio sapendole adeguare pertinentemente alle varie situazioni in completa autonomia e con responsabilità verso i colleghi , ottimizzando efficacemente la vendita. Dimostrare di aver completamente e approfonditamente acquisito nuove competenze in contesti noti, non noti e nuovi, in completa conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti, non noti e nuovi.	MACRO-OBIETTIVO: Adeguare e organizzare il servizio e la vendita in contesti noti, non noti e nuovi espletando le operazioni e le tecniche di servizio avanzate di sala. MICRO-OBIETTIVI: Padroneggiare gli stili e le tecniche di servizio di sala , base ed avanzate , per ottimizzare la qualità della vendita e del coordinamento con i colleghi. Applicare le competenze professionali raggiunte in contesti nuovi accrescendo la propria cultura professionale e acquisendo nuove competenze.				Tecniche avanzate del servizio ristorante a confronto con l'esperienza dell'alternanza scuola/lavoro UDA N.1 Periodo : Settembre/ Maggio Il servizio ristorante nei suoi differenti aspetti. Il servizio alla lampada, il trancio e la filettatura. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento in aziende turistico-ristorative. Eventi interni ed esterni.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: terza – articolazione servizi di sala e vendita

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**				**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco -sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	MACRO-OBIETTIVO: Argomentare le tradizioni enogastronomiche dell'Italia illustrandone l'offerta enogastronomica delle varie regioni italiane. MICRO-OBIETTIVI: Individuare ed esporre i prodotti agroalimentari e i vini tipici delle regioni italiane. Presentare le caratteristiche culinarie dei piatti tipici dei vari territori italiani, anche sotto il profilo nutrizionale.	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Elencare con una breve ed essenziale descrizione, alcuni dei principali prodotti agroalimentare e il vino tipico delle varie regioni italiane da promuovere e valorizzare. Conoscere le più semplici ed essenziali caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici. **Abilità:** Valorizzare e promuovere , con una breve ed essenziale classificazione , alcuni dei principali prodotti agroalimentare e il vino tipico, individuati, delle varie regioni italiane. Individuare ,distinguere ed esporre le più semplici ed essenziali caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Elencare con una precisa e accurata descrizione i principali prodotti agroalimentare e i vini tipici delle regioni italiane da promuovere e valorizzare Conoscere adeguatamente le varie caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici. **Abilità:** Valorizzare e promuovere , con accuratezza e precisione i principali prodotti agroalimentare e il vino tipico, individuati, delle varie regioni italiane. Individuare ,distinguere ed esporre adeguatamente le caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Elencare con un' approfondita, dettagliata e completa descrizione i principali prodotti agroalimentare e i vini tipici delle regioni italiane da promuovere e valorizzare Conoscere in modo pertinente ed esaustivo le varie caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici **Abilità:** Valorizzare e promuovere con un' approfondita, dettagliata e completa descrizione i principali prodotti agroalimentare e i vini tipici delle varie regioni italiane . Individuare , distinguere ed esporre in modo pertinente ed esaustivo le varie caratteristiche culinarie e nutrizionali dei piatti tipici	Le tradizioni enogastronomiche delle regioni italiane UDA N. 2 Periodo : Settembre / Novembre Il Lazio e le regioni del centro Italia Le regioni del nord Italia Le regioni del sud Italia Sicilia e Sardegna

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: terza – articolazione servizi di sala e vendita

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**				**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù 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.	MACRO-OBIETTIVO: Espletare in sala il servizio di sommellerie MICRO-OBIETTIVI: Eseguire con competenza e professionalità la mise en place e il servizio di vini e bevande in sala Saper effettuare l'analisi sensoriale del vino e del cibo con terminologia specifica di settore dal punto di vista organolettico, merceologico, nutrizionale , dietetico, al fine del loro corretto abbinamento. Redigere la carta del vino per la corretta gestione della "cave du jour".	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere essenzialmente le operazioni di base del servizio di vini e bevande in sala, guidati dal docente nell' analisi organolettica e nella ricerca dell' abbinamento cibo-vino basilare. Conoscere le regole basilari per la compilazione di semplici carte del vino e come essenzialmente si predispone la "cave du juor". **Abilità:** Eseguire essenzialmente le operazioni di base del servizio di vini e bevande in sala, guidati dal docente nell' analisi organolettica e nella ricerca del l' abbinamento cibo-vino basilare. Realizzare semplici carte del vino con essenziale predisposizione della "cave du juor".	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere correttamente e in maniera adeguata le operazioni del servizio di vini e bevande in sala, sapendo come si effettua in maniera precisa e puntuale l' analisi organolettica e i corretti abbinamenti cibo-vino. Conoscere adeguatamente una carta del vino e sapere con accuratezza come predisporre la "cave du juor". **Abilità:** Eseguire correttamente e in maniera adeguata le operazioni del servizio di vini e bevande in sala, in modo autonomo , effettuando precisi e puntuali analisi organolettiche e corretti abbinamenti cibo-vino. Redigere adeguatamente una carta del vino con accurata predisposizione della "cave du juor".	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera completa e approfondita tutte le operazioni del servizio di vini e bevande in sala, sapendo come si effettuano ,in modo autonomo e responsabile, l' analisi organolettica e gli abbinamenti cibo-vino, con competenza e proprietà di linguaggio, anche in lingua . Conoscere in maniera completa e approfondita una carta del vino sapendo come gestire efficacemente la "cave du juor". **Abilità:** Eseguire in maniera completa e approfondita tutte le operazioni del servizio di vini e bevande in sala, in modo autonomo e responsabile , effettuando analisi organolettiche e abbinamenti cibo-vino con competenza e proprietà di linguaggio, anche in lingua . Redigere in maniera completa e approfondita una carta del vino con una corretta gestione della "cave du juor".	Il servizio, l'analisi organolettica del vino, tecniche di degustazione cibo-vino UDA N. 3 Periodo : Novembre / Febbraio Il servizio dei vini L'analisi organolettica del vino e del cibo (AIS) Criteri di abbinamento cibo – vino Il sommelier, la cantina, la carta dei vini.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: terza - articolazione servizi di sala e vendita

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere sia semplici schede tecniche che essenzialmente le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail . Conoscere la terminologia essenziale di settore, sia in Italiano che in lingua , per la predisposizione e preparazione di cocktail e bevande miscelate. Sapere quali sono ,per grandi linee, le tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze . **Abilità:** Realizzare semplici schede tecniche ed eseguire essenzialmente le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail guidati dal docente, sia per la corretta esposizione in Italiano secondo la terminologia specifica che in lingua straniera. Dimostrare conoscenze minime riferite alle tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze .	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente sia le schede tecniche che correttamente le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail . Conoscere con precisione la terminologia di settore, sia in Italiano che in lingua , per la predisposizione e preparazione di cocktail e bevande miscelate. Sapere accuratamente quali sono le tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze . **Abilità:** Realizzare adeguate e accurate schede tecniche eseguendo in autonomia le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail, esponendoli correttamente in Italiano secondo la terminologia specifica e in lingua straniera. Dimostrare adeguate conoscenze riferite alle tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere approfonditamente e in maniera pertinente sia le schede tecniche che le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail . Conoscere con ampia proprietà di linguaggio la terminologia di settore, sia in Italiano che in lingua , per la predisposizione e preparazione di cocktail e bevande miscelate. Sapere in maniera approfondita e dettagliata quali sono le tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze . **Abilità:** Realizzare complete e minuziose schede tecniche eseguendo con autonomia e responsabilità le operazioni di base per la preparazione e il servizio di cocktail, esponendoli con padronanza del linguaggio settoriale anche in lingua straniera. Dimostrare precise ed approfondite conoscenze riferite alle tecniche di preparazione e servizio di bevande miscelate secondo le nuove tendenze .	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail UDA N. 4 Periodo : Febbraio/ Maggio I cocktails IBA, i cocktails di tendenza Prodotti del bar e loro sistemazione Il servizio di bevande miscelate Il Bartending, il flair e il freestyle
Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	MACRO-OBIETTIVO: Preparare e servire cocktail con competenza e professionalità MICRO-OBIETTIVI: Saper redigere una scheda tecnica di un cocktail IBA e saperlo esporre, anche in lingua Saper predisporre la mise en place, il servizio e il riordino del bancone prima, durante e dopo il servizio di bevande miscelate e cocktail. Accrescere il proprio bagaglio professionale in riferimento al mondo dei cocktail e alle nuove tendenze di settore				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: terza - articolazione servizi di sala e vendita

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**				**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di *budgeting-reporting* aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	MACRO-OBIETTIVO: Dimostrare competenza e professionalità nell' argomentare le conoscenze sul vino e le altre bevande del bar. Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale MICRO-OBIETTIVI: Definire, classificare, esporre le fasi della produzione del vino, individuando le differenze con i vini speciali, spumanti e champagne. Definire, classificare, esporre le fasi di produzione e il servizio della birra. Illustrare le bevande in uso al bar.	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere in maniera essenziale le caratteristiche dei vini e sommariamente le differenze con gli altri tipi di vini. Conoscere in maniera essenziale anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Sapere, con una breve ed essenziale descrizione, quali sono le bevande in uso al bar. Conoscere essenzialmente l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera essenziale le caratteristiche dei vini, individuando sommariamente le differenze con gli altri tipi di vini. Definire , classificare ed esporre in maniera essenziale anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Illustrare con una breve ed essenziale descrizione le bevande in uso al bar. Illustrare a essenzialmente l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente le caratteristiche dei vini e accuratamente le differenze con gli altri tipi di vini. Conoscere adeguatamente anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Sapere, con accurata descrizione, quali sono le bevande in uso al bar. Conoscere in maniera pertinente l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera adeguata e corretta le caratteristiche dei vini, individuando con precisione le differenze con gli altri tipi di vini. Definire , classificare ed esporre in maniera accurata anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Illustrare con un' adeguata e accurata descrizione le bevande in uso al bar. Illustrare con adeguatezza l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere approfonditamente le caratteristiche dei vini e pertinentemente le differenze con gli altri tipi di vini. Conoscere approfonditamente anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Sapere, dettagliatamente e con minuziosa descrizione, quali sono le bevande in uso al bar. Conoscere in maniera approfondita e completa l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera approfondita e completa le caratteristiche dei vini, individuando con minuziosità le differenze con gli altri tipi di vini. Definire , classificare ed esporre in maniera approfondita e completa anche le caratteristiche della birra e il suo servizio. Illustrare con un' approfondita e minuziosa descrizione le bevande in uso al bar. Illustrare con approfondita pertinenza l' offerta di servizi in rapporto ad un budget previsionale	Il vino, la birra, i liquori e i distillati UDA N. 5 Periodo : Febbraio / Maggio La vite e il vino:le fasi della produzione I vini speciali, gli spumanti e gli Champagne Gli aperitivi e gli amari I distillati, i liquori, le creme La birra: le fasi della produzione e del servizio

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quarta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere con lievi imprecisioni le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande . Elencare i vini italiani e stranieri con una breve ed essenziale descrizione. **Abilità:** Eseguire con lievi imprecisioni le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande nonostante si sia guidati dal docente. Illustrare i vini italiani e stranieri con una breve ed essenziale descrizione.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo autonomo e adeguato le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande. Elencare i vini italiani e stranieri con accurata descrizione. **Abilità:** Eseguire in modo autonomo e adeguato le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande. Illustrare i vini italiani e stranieri con accurata descrizione.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo completo e approfondito le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande. Elencare con dettagliata e approfondita descrizione i vini italiani e stranieri. **Abilità:** Eseguire in modo completo e approfondito le fasi della degustazione, l'analisi organolettica e l'abbinamento di cibo e bevande. Illustrare con dettagliata e approfondita descrizione i vini italiani e stranieri.	Il vino, l'olio , la birra e le acque minerali UDA N. 1 Periodo : Settembre/ Gennaio La produzione vitivinicola nazionale e mondiale. L' analisi organolettica sia delle bevande sia del cibo Degustazione di birra, acque minerali, olio, vini e del cibo in abbinamento
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. Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	MACRO-OBIETTIVO: Eseguire con competenza e professionalità l'analisi organolettica di cibo e bevande, la degustazione, applicando le relative tecniche di abbinamento per valorizzarne le qualità sensoriali. MICRO-OBIETTIVI: Saper effettuare l'analisi organolettica del vino , della birra, dell'olio e delle acque minerali per una corretta degustazione al fine di applicare l'abbinamento ideale con il cibo. Illustrare i più importanti vini italiani e stranieri.				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quarta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**				**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	MACRO-OBIETTIVO: Saper valutare la qualità dei prodotti agroalimentari per valorizzarne l' offerta al fine di ottimizzare il servizio MICRO-OBIETTIVI: Definire , classificare , illustrare la qualità dei prodotti attraverso marchi , sistemi di certificazione e interpretando le indicazioni dell' etichetta alimentare. Saper effettuare una valutazione gastronomica di un prodotto,correttamente approvvigionato, per il successo della sua preparazione e del suo servizio.	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere in maniera essenziale le caratteristiche qualitative di un prodotto, elencando i parametri di una valutazione gastronomica imprecisa e non del tutto completa Conoscenze minime riferite al corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari. **Abilità:** Definire, classificare ed espone in maniera essenziale le caratteristiche qualitative di un prodotto, effettuando una valutazione gastronomica imprecisa e non del tutto completa Dimostrare conoscenze minime riferite al corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera adeguata le caratteristiche qualitative di un prodotto, effettuando una valutazione gastronomica corretta e appropriata Conoscenze pertinenti riferite al corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari. **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera adeguata le caratteristiche qualitative di un prodotto, effettuando una valutazione gastronomica corretta e appropriata Argomentare ,con conoscenze pertinenti , il l corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera completa e approfondita le caratteristiche qualitative di un prodotto, effettuando una valutazione gastronomica dettagliata e minuziosa. Conoscenze complete e approfondite riferite al corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera dettagliata e minuziosa le caratteristiche qualitative di un prodotto, effettuando una valutazione gastronomica completa e approfondita Argomentare ,con ampia proprietà di linguaggio , il l corretto approvvigionamento dei prodotti agroalimentari.	La qualità dei prodotti e del servizio UDA N. 2 Periodo : Gennaio / Marzo I sistemi di qualità Le etichette alimentari Valutazione e approvvigionamento

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quarta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello**			**U.D.A. (TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere ed elencare in maniera essenziale i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica sapendo quali sono gli strumenti base di vendita. Conoscere genericamente le tipicità di un territorio e le semplici strategie legate alla promozione del turismo enogastronomico. **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera essenziale i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica pianificando con l'aiuto del docente gli strumenti di vendita. Valorizzare la tipicità di un territorio attuando semplici strategie legate alla promozione del turismo	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere ed elencare in maniera adeguata i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica sapendo accuratamente quali sono gli strumenti di vendita. Conoscere pertinentemente le tipicità di un territorio e le accurate strategie legate alla promozione del turismo enogastronomico **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera adeguata i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica pianificando correttamente gli strumenti di vendita. Valorizzare adeguatamente la tipicità di un territorio attuando precise strategie legate alla promozione del turismo enogastronomico.	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere ed elencare in maniera dettagliata e completa i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica sapendo approfonditamente quali sono gli strumenti di vendita. Conoscere minuziosamente le tipicità di un territorio e le migliori ed efficaci strategie legate alla promozione del turismo enogastronomico.. **Abilità:** Definire, classificare ed esporre in maniera completa ed approfondita i criteri e le caratteristiche di un'offerta enogastronomica pianificando dettagliatamente mirati strumenti di vendita. Valorizzare efficacemente la tipicità di un territorio attuando con successo le migliori strategie legate alla promozione del turismo enogastronomico.	
Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	MACRO-OBIETTIVO: Gestire l'offerta gastronomica di un territorio valorizzandone la tipicità e promuovendone il turismo enogastronomico MICRO-OBIETTIVI: Definire, classificare, illustrare il valore del cibo, i significati dell' alimentazione e i fattori che ne influenzano le scelte gastronomiche per pianificare un'offerta enogastronomica efficace. Saper attuare le strategie di promozione legate alla tipicità, per promuovere il turismo enogastronomico di un territorio.				Enogastronomia UDA N. 3 Periodo : Aprile / Maggio Le abitudini alimentari I fattori che influenzano le scelte gastronomiche Pianificazione dell' offerta enogastronomica I prodotti tipici del territorio.

		enogastronomico.			

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quinta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere essenzialmente il servizio, guidato dal docente, secondo la tipologia di locale e del target di clientela . Conoscere in linea generale le norme igienico-sanitarie e quelle relative alla sicurezza per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell' azienda **Abilità:** Organizzare essenzialmente il servizio, guidato dal docente, secondo la tipologia di locale e del target di clientela Individuare ed applicare in linea	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere adeguatamente il servizio, in modo autonomo , secondo la tipologia di locale, target di clientela, tempi e costi. Conoscere correttamente e in modo completo sia le norme igienico-sanitarie che quelle relative alla sicurezza, per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell'azienda. **Abilità:** Organizzare adeguatamente il servizio, in modo autonomo , secondo la tipologia di locale, target di clientela, tempi e costi. Individuare ed applicare correttamente e in modo completo sia	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in maniera completa, dettagliata il servizio in tutti i suoi aspetti, secondo la tipologia di locale, di target di clientela, tempi e costi . Conoscere minuziosamente sia le norme igienico-sanitarie sia quelle relative alla sicurezza, per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell' azienda. **Abilità:** Organizzare in maniera completa, dettagliata e con responsabilità il servizio in tutti i suoi aspetti, secondo la tipologia di locale, di target di clientela, tempi e costi Applica re e preoccuparsi di far applicare minuziosamente sia le norme igienico-sanitarie sia quelle relative alla sicurezza, per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell' azienda.	L' azienda enogastronomica UDA N. 1 Periodo : Settembre/ Dicembre Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche Lavorare in sicurezza L' HACCP e il Pacchetto igiene
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	MACRO-OBIETTIVO: Gestire il servizio secondo la tipologia di azienda enogastronomica , applicando correttamente la normativa igienica e quella relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro . MICRO-OBIETTIVI: Adeguare il servizio al target di clientela, ottimizzando tempi e costi . Organizzare il servizio predisponendo le condizioni in azienda e dei lavoratori per lavorare in sicurezza e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie in				

	materia di alimenti	generale le norme igienico-sanitarie e quelle relative alla sicurezza per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell' azienda	le norme igienico-sanitarie che quelle relative alla sicurezza, per lavorare nelle aziende enogastronomiche senza incorrere in sanzioni ai danni dell'azienda.		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quinta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione Enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere, in modo impreciso, il servizio di sala e bar elencando le tecniche di servizio avanzate sotto la guida del docente . Conoscere , guidato, le fasi , gli adempimenti per la realizzazione di un servizio catering e banqueting **Abilità:** Eseguire con imprecisioni il servizio di sala e bar utilizzando tecniche di servizio avanzate sotto la guida del	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere con accuratezza e in modo autonomo il servizio di sala e bar elencando le tecniche di servizio avanzate corrette che migliorano le vendite Conoscere in maniera precisa e completa le fasi , gli adempimenti per la realizzazione e lo svolgimento di un servizio catering e banqueting **Abilità:** Espletare con accuratezza e in modo autonomo il servizio di sala e bar	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo dettagliato e responsabile il servizio di sala e bar utilizzando tecniche di servizio avanzate approfondite e personalizzate che ottimizzano le vendite. Conoscere in maniera minuziosa e responsabile tutte le fasi e gli adempimenti per la realizzazione e lo svolgimento di un servizio catering e banqueting **Abilità:** Espletare in modo dettagliato e responsabile il servizio di sala e bar utilizzando tecniche di servizio avanzate approfondite e personalizzate che ottimizzano le vendite. Gestire in maniera minuziosa e responsabile,	
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. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	MACRO-OBIETTIVO: Padroneggiare le tecniche avanzate di sala e bar personalizzando la qualità del servizio al fine di contribuire all' ottimizzazione delle vendite MICRO-OBIETTIVI: Espletare con competenza e professionalità il servizio avanzato di sala e bar personalizzando e migliorandone stili e tecniche di				Operare davanti al cliente ed eventi speciali UDA N. 2 Periodo : Gennaio/ Marzo Cucina di sala Cocktails Banqueting e catering Preparazione di eventi

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	servizio. Pianificare e gestire il servizio catering e banqueting in occasione di eventi	docente Collaborare , guidato, alla realizzazione di un servizio catering e banqueting	utilizzando tecniche di servizio avanzate corrette che migliorano le vendite Pianificare e adempiere , in maniera precisa e completa ad un servizio catering e banqueting	coordinando e supervisionando anche il lavoro altrui , un servizio catering e banqueting	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

CLASSE: Quinta - articolazione servizi di sala e vendita

- articolazione Enogastronomia

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*	
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell' innovazione. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di	MACRO-OBIETTIVO: Gestire le aziende turistico -ristorative dal punto di vista della responsabilità del personale, della gestione economica, della salute dei dipendenti e dei clienti. MICRO-OBIETTIVI: Pianificare le strategie per gestire al meglio le risorse umane. Applicare gli strumenti informatici per una migliore gestione dei costi, per la determinazione dei prezzi di vendita, per realizzare carte e menu di successo. Gestire un Piano di Autocontrollo	**Conoscenze:** Conoscere essenzialmente le strategie per gestire le risorse umane e sapere , sotto la guida del docente, quali sono le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in carta. Conoscere essenzialmente le linee guida per l'attuazione di un Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti. **Abilità:** Organizzare essenzialmente le strategie per gestire le risorse umane e applicare,	**Conoscenze:** Conoscere, in modo adeguato e corretto le strategie per gestire le risorse umane e sapere in modo completo e accurato quali sono le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande nelle svariate carte e menu. Conoscere in maniera adeguata e corretta un Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti. **Abilità:** Pianificare autonomamente, in modo adeguato e corretto le strategie per	**Conoscenze:** Conoscere responsabilmente le strategie per ottimizzare le risorse umane e sapere in modo efficace quali sono le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in tutte le carte e menu Conoscere responsabilmente ed efficacemente un Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti. **Abilità:** Padroneggiare e gestire con responsabilità le strategie per ottimizzare le risorse umane e applicare in modo efficace le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in tutte le carte e menu Gestire con responsabilità e in maniera efficace un	Tecniche di gestione UDA N. 3 Periodo : Aprile / Maggio La gestione delle aziende turistico – ristorative Strumenti informatici di gestione La gestione economica del reparto F&B La gestione del Piano sulla Sicurezza Piano di autocontrollo

Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	HACCP e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti.	sotto la guida del docente, le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in carta. Collaborare essenzialmente per l'attuazione di un Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti.	gestire le risorse umane e applicare in modo completo e accurato le altre strategie per la determinazione dei prezzi di vendita di cibi e bevande nelle svariate carte e menu. Redigere in maniera adeguata e corretta un Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti.	Piano di Autocontrollo e un Piano sulla Sicurezza per la salute e il benessere dei lavoratori e dei clienti.	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Scienza degli Alimenti

CLASSE: Prima

<table>
<tr>
<td>Risultati di apprendimento Linee Guida:

• i concetti base della chimica funzionale allo studio dei nutrienti
• le principali norme igieniche degli alimenti, le nozioni di microbiologia ed igiene professionale
• individuazione dei principi fondanti del Sistema HACCP
• riconoscimento dei macronutrienti e dei micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti

Competenze interdisciplinari

Risultati di apprendimento (D. Lgs.61/2017)

Area indirizzo (All.2)

Competenza n°3: applicare correttamente il Sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (U.D.A 1-U.D.A.4)

Competenza n°5: valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (U.D.A. 2 - U.D.A.3)</td>
<td>Obiettivi disciplinari

• conoscere l’organizzazione della materia nelle sue varie forme
• conoscere gli elementi di base dell’igiene professionale
• conoscere le principali norme igieniche nel settore della ristorazione
• conoscere le generalità di macro e micronutrienti</td>
<td colspan="3">Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello</td>
<td>U.D.A.(TITOLO-PERIODO)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>LIVELLO BASE
6

Conoscenze:

Uda1
-Conosce in modo accettabile la struttura dell’atomo, della molecola e della cellula

Abilità:

Uda1
-Individua sommariamente la struttura dell’atomo, della molecola e della cellula

Conoscenze:

Uda2
-Conosce in modo accettabile le fonti di contaminazione degli alimenti (virus e batteri) e le diverse condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e le caratteristiche delle principali</td>
<td>LIVELLO INTERMEDIO
7-8

Conoscenze:

Uda1
-Conosce in modo adeguato la struttura dell’atomo, della molecola e della cellula

Abilità:

Uda1
-Individua in modo adeguato le strutture e le funzioni degli atomi e della cellula

Conoscenze:

Uda2
-Conosce in modo adeguato le fonti di contaminazione degli alimenti (virus e batteri) e le diverse condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e le caratteristiche delle principali patologie alimentari.</td>
<td>LIVELLO AVANZATO
9-10

Conoscenze:

Uda1
-Conosce in modo esauriente la struttura dell’atomo, della molecola e della cellula

Abilità:

Uda1
-Sa classificare atomi, molecole e cellule sulla base delle loro caratteristiche.

Conoscenze:

Uda2
-Conosce in modo esauriente le fonti di contaminazione degli alimenti (virus e batteri) e le diverse condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi e le caratteristiche delle principali patologie alimentari.</td>
<td>U.D.A. N. 1:
Principi di chimica.
-Atomi e molecole.
Principali composti chimici.
-Elementi di biologia della cellula.
Introduzione alla scienza dell’alimentazione
Periodo: settembre-ottobre

U.D.A. N. 2:
Malattie trasmesse da virus e batteri.
-Classificazione di virus e batteri.
Principali malattie trasmesse dagli alimenti.
Periodo: novembre-dicembre</td>
</tr>
</table>

Area generale (All.1) **Competenza di riferimento:** padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. **Competenza di riferimento:** agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.		patologie alimentari. **Abilità:** **Uda2** -Individua sommariamente le fonti di contaminazione degli alimenti (virus e batteri). **Conoscenze:** **Uda3** -Conosce in modo accettabile l'igiene dei servizi di ristorazione e del personale. -Conosce in modo accettabile il Sistema HACCP in riferimento alla manipolazione degli alimenti. **Abilità:** **Uda3** -Sa adottare comportamenti igienici corretti basilari nella manipolazione degli alimenti - E' in grado di seguire le norme del Sistema HACCP in modo accettabile	**Abilità:** **Uda2** -Individua in modo adeguato il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali. **Conoscenze:** **Uda3** -Conosce in modo adeguato l'igiene dei servizi di ristorazione e del personale. -Conosce in modo adeguato il Sistema HACCP e le frodi alimentari in riferimento alla manipolazione degli alimenti **Abilità:** **Uda3** -Sa riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti nella trasformazione degli alimenti. -Sa comportarsi in modo autonomo nell'igiene personale e nella pulizia. -E' in grado di manipolare in modo corretto gli alimenti e sa distinguere in modo adeguato le varie frodi alimentari. -Sa seguire le norme del	**Abilità:** **Uda2** -E' in grado di elaborare comportamenti responsabili per ridurre al minimo il rischio di tossinfezioni alimentari. **Conoscenze:** **Uda3** -Conosce in modo esauriente l'igiene dei servizi di ristorazione e del personale. -Conosce in modo esauriente il Sistema HACCP e le frodi alimentari in riferimento alla manipolazione degli alimenti. **Abilità:** **Uda3** -Sa valutare in modo dettagliato i rischi di contaminazione ed i punti critici di controllo (CCP), inerenti il Sistema HACCP. -Elabora comportamenti corretti nella manipolazione degli alimenti.	**U.D.A. N. 3:** -Igiene e sicurezza alimentare. Buona Prassi Igienica. Sistema HACCP. Periodo: gennaio-febbraio

			Sistema HACCP in modo adeguato.		
		Conoscenze: **Uda4** -Conosce in modo accettabile le proprietà chimiche di macro e micronutrienti. -Conosce in modo accettabile le principali funzioni svolte da macro e micronutrienti. -Conosce in modo accettabile le fonti alimentari di macro e micronutrienti. **Abilità:** **Uda4** -E' in grado di classificare sommariamente le proprietà chimiche di macro e micronutrienti. -Riconosce in modo accettabile le principali funzioni svolte da macro e micronutrienti -Individua in modo accettabile le fonti alimentari di macro e micronutrienti.	**Conoscenze:** **Uda4** -Conosce in modo adeguato le proprietà chimiche di macro e micronutrienti. -Conosce in modo adeguato l'apporto calorico e le principali funzioni svolte da macro e micronutrienti. -Conosce in modo adeguato le fonti alimentari di macro e micronutrienti. **Abilità:** **Uda4** -Riconosce le differenze e le analogie tra i diversi nutrienti. -Individua la funzione nutrizionale e calorica in base alla diversa struttura di macro e micronutrienti.	**Conoscenze:** **Uda4** -Conosce in modo esauriente le proprietà chimiche di macro e micronutrienti. -Conosce in modo esauriente l'apporto calorico e le principali funzioni svolte da macro e micronutrienti. -Conosce in modo esauriente le fonti alimentari di macro e micronutrienti. **Abilità:** **Uda4** -Sa scegliere sulla base della composizione chimica gli alimenti idonei per un'alimentazione equilibrata. -Sa elaborare comportamenti corretti per ridurre il rischio di malattie legate ad un'alimentazione scorretta.	**U.D.A. N. 4:** -Principi nutritivi. Macro e micronutrienti. Periodo: marzo-aprile-maggio-giugno

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: Scienze degli Alimenti

CLASSE: Seconda

<table>
<tr>
<td>Risultati di apprendimento

• anatomia e fisiologia dell’apparato digerente
• calcolo del peso ideale e fabbisogno energetico di un individuo
• saper riconoscere gli effetti da carenza e/o eccesso degli alimenti
• riconoscere le principali modificazioni chimico – fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura e/o conservazione

Competenze interdisciplinari

Risultati di apprendimento (D. Lgs.61/2017)

Area indirizzo (All.2)

Competenza n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (U.D.A. 1- U.D.A.2- U.D.A.3)

Competenza n° 5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (U.D.A. 4 e U.D.A. 5).</td>
<td>Obiettivi disciplinari

• conoscere gli organi dell’apparato digerente e le principali funzioni
• conoscere i concetti fondamentali della bioenergetica.
• conoscere le principali malnutrizioni da eccesso e carenza di nutrienti.
• conoscere le principali differenze tra le varie tecniche di cottura e conservazione</td>
<td colspan="3">Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello</td>
<td>U.D.A.(TITOLO-PERIODO)</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>LIVELLO BASE 6

Conoscenze:
Uda1
-Conosce in modo accettabile la struttura dell’apparato digerente.
-Conosce in modo accettabile gli aspetti fisiologici basilari relativi alla digestione e all’assorbimento dei principi nutritivi.
Uda2
-Conosce in modo accettabile il fabbisogno energetico e nutrizionale di un individuo
Uda3
-Conosce le principali malnutrizioni da eccesso e difetto degli alimenti
Uda4
-Conosce in modo</td>
<td>LIVELLO INTERMEDIO 7-8

Conoscenze:
Uda1
-Conosce in modo adeguato la struttura dell’apparato digerente.
-Conosce in modo adeguato gli aspetti fisiologici relativi alla digestione e all’assorbimento dei principi nutritivi.
Uda2
-Conosce in modo adeguato il fabbisogno energetico e nutrizionale di un individuo
Uda3
-Conosce in modo adeguato le malnutrizioni da eccesso e difetto degli alimenti
Uda4
-Conosce in modo adeguato le principali tecniche di cottura e le modificazioni a</td>
<td>LIVELLO AVANZATO 9-10

Conoscenze:
Uda1
-Conosce in modo esauriente la struttura dell’apparato digerente.
-Conosce in modo esauriente gli aspetti fisiologici relativi alla digestione e all’assorbimento dei principi nutritivi.
Uda2
-Conosce in modo esauriente il fabbisogno energetico e nutrizionale di un individuo
Uda3
-Conosce in modo esauriente le malnutrizioni da eccesso e difetto degli alimenti
Uda4
-Conosce in modo completo</td>
<td>U.D.A. N. 1:
Apparto digerente e digestione.
Struttura e funzioni dell’apparato digerente.
Periodo: Settembre/Ottobre/Novembre

U.D.A. N. 2:
Alimentazione equilibrata.
Fabbisogno calorico – nutritivo e relativi calcoli.
Periodo: Dicembre/Gennaio/Febbraio

U.D.A. N. 3:
Le malnutrizioni.
Malattie da eccesso e difetto di nutrienti
Periodo: Febbraio/Marzo

U.D.A. N. 4:
Cottura degli alimenti.
Principali tecniche di cottura.
Periodo: Aprile/Maggio

U.D.A. N. 5:
Tecniche di conservazione degli alimenti
Periodo: Maggio/Giugno</td>
</tr>
</table>

Area generale (All.1) **Competenza di riferimento:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio **Competenza di riferimento:** 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		accettabile le principali tecniche di cottura **Uda5** -Conosce in modo accettabile le principali tecniche di conservazione **Abilità:** **Uda1** -Sa individuare sommariamente le parti dell'apparato digerente e le funzioni principali della digestione **Uda2** -Sa riconoscere formule semplici per calcolare il fabbisogno energetico di un individuo **Uda3** -Sa mettere sommariamente in relazione le principali malnutrizioni con i relativi principi nutritivi **Uda4** -Sa riconoscere sommariamente le principali modificazioni che subiscono gli alimenti durante la cottura **Uda5** -Sa riconoscere sommariamente le principali	carico dei principi nutritivi **Uda5** -Conosce in modo adeguato le principali tecniche di conservazione **Abilità:** **Uda1** Sa riconoscere le differenze tra strutture e funzioni dell'apparato digerente **Uda2** -Sa utilizzare formule e tabelle per calcolare il fabbisogno energetico ed il peso ideale di un individuo **Uda3** -Sa mettere in relazione eccessi e carenze alimentari con determinate patologie **Uda4** -Sa riconoscere le principali conseguenze dei diversi metodi di cottura **Uda5** Sa riconoscere adeguatamente le principali tecniche di conservazione	le principali tecniche di cottura e le modificazioni a carico dei principi nutritivi **Uda5** -Conosce in modo completo le principali tecniche di conservazione **Abilità:** **Uda1** -Sa scegliere sulla base della composizione chimico-fisica ed organolettica, gli alimenti idonei per un'alimentazione equilibrata -Sa adottare regole di comportamento alimentari adeguate a garantire una buona digestione e ridurre il rischio di malattie legate ad un'alimentazione scorretta **Uda2** -Sa elaborare una dieta equilibrata semplice ma al tempo stesso corretta ed individualizzata **Uda3** -È in grado di elaborare un decalogo relativo ai comportamenti corretti per prevenire le malnutrizioni e sa dare le indicazioni	

			tecniche di conservazione		nutrizionali idonee **Uda4** -Sa riconoscere le principali modificazioni da cottura dei principi nutritivi e sa scegliere i metodi di cottura più adeguati secondo il tipo di alimento	
					Uda5 Sa riconoscere ed utilizzare le principali tecniche di conservazione	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: III INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

RISULTATI DI APPRENDIMENTO LINEE GUIDA	OBIETTIVI DISCIPLINARI	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7-8	LIVELLO AVANZATO 8-10	BLOCCHI TEMATICI (da suddividere in UDA nelle varie articolazioni) TITOLO E PERIODO
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva, con particolare riguardo alla qualità igienico-sanitaria degli alimenti, del personale e dell'ambiente, nelle fasi di ricezione, immagazzinamento e conservazione degli alimenti. Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo	**MACROBIETTIVI** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. **MICROBIETTIVI** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali -identificare gli elementi di	**Conoscenze:** igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Principali tecniche di base di conservazione degli alimenti. Principali norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). -la filiera agroalimentare -sicurezza igienica degli alimenti -la qualità totale degli alimenti, i principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici **Abilità:** applicare le principali pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la	**Conoscenze:** igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). -la filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti -sicurezza igienica degli alimenti -la qualità totale degli alimenti, i marchi di qualità dei prodotti enogastronomici **Abilità:** applicare le pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione degli alimenti Leggere e interpretare le etichette alimentari.	**Conoscenze:** igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). -la filiera agroalimentare, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti -sicurezza igienica degli alimenti - la qualità totale degli alimenti, marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza **Abilità:**	**IL SISTEMA HACCP E LA SICUREZZA ALIMENTARE** SETTEMBRE/OTTOBRE Accoglienza Turistica **SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI** SETTEMBRE/OTTOBRE

organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in base alle richieste della clientela. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del *Made in Italy*, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali egli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera.	tracciabilità e sicurezza del prodotto -distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti ---------- **MACROBIETTIVI** Conoscere le le unità di misura fondamentali in alimentazione. Saper calcolare il FET individuale, in relazione al peso ideale **MICROBIETTIVI** Essere in grado di compilare una tabella di composizione Saper ripartire il cibo durante l'arco della giornata. Saper calcolare il FET individuale, in relazione al peso ideale ed alle	conservazione degli alimenti. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione -riconoscere i principali pericoli di contaminazione -saper elencare i principali elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare -distinguere i prodotti certificati ---------- **Conoscenze:** Elementi di dietetica e nutrizione. - criteri di alimentazione equilibrata **Abilità:** Saper effettuare il calcolo dell'IMC e del FET, saper effettuare il calcolo calorico nutrizionale di alcuni alimenti. -favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati	Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione -identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto -individuare i pericoli di contaminazione -saper elencare e descrivere i principali elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare -distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti/bevande ---------- **Conoscenze:** Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni). - criteri di alimentazione equilibrata -principali tipologie dietetiche **Abilità:** Saper effettuare il calcolo dell'IMC e del FET, saper effettuare il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e delle bevande. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze	applicare le pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione degli alimenti. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari. -identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto -individuare ed esemplificare i pericoli di contaminazione -saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare -distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti/bevande e riconoscere la loro identità _____ **Conoscenze:** Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni). - criteri di alimentazione equilibrata -modelli alimentari e tipologie dietetiche nella ristorazione **Abilità:** Saper effettuare correttamente il calcolo dell'IMC e del FET, saper effettuare il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e delle bevande. Saper abbinare i vari alimenti e bevande.	---------- **CALCOLO CALORICO NUTRIZIONALE** OTTOBRE/NOVEMBRE Accoglienza Turistica -ALIMENTI E DIETA EQUILIBRATA OTTOBRE/NOVEMBRE

Promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.	diverse condizioni fisiologiche e patologiche. Favorire la diffusione di stili alimentari corretti		della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. -favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. -favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi, sostenibili	

RISULTATI DI APPRENDIMENTO LINEE GUIDA	OBIETTIVI DISCIPLINARI	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7-8	LIVELLO AVANZATO 8-10	UDA TITOLO E PERIODO
CP1-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. CP2-Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita di prodotti e servizi	**MACROBIETTIVI** Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisico e nutrizionali degli alimenti e delle bevande, utilizzati in diversi territori e culture e individuare le loro caratteristiche. **MICROBIETTIVI** Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed in base alla loro funzione prevalente.	**Conoscenze:** Definizione di alimento; composizione e produzione di alcuni alimenti e bevande e dei derivati e principali caratteristiche nutritive. - i principali prodotti tipici **Abilità:** descrivere alcuni tipi di produzione di alcuni alimenti ed il valore nutritivo. Riconoscere le tipicità locali. -identificare i principali prodotti tipici	**Conoscenze:** Definizione di alimento; composizione e produzione dei vari alimenti e bevande e dei derivati e caratteristiche nutritive - i principali prodotti tipici e il loro legame con il territorio **Abilità:** descrivere i vari tipi di produzione dei vari alimenti, il valore nutritivo degli alimenti e derivati. Saper effettuare abbinamenti con gli alimenti. Saper leggere la mappa delle specialità enogastronomiche. -identificare i principali prodotti tipici e il loro legame con il territorio	**Conoscenze:** Definizione di alimento; composizione e produzione dei vari alimenti e bevande e dei derivati e caratteristiche nutritive - i prodotti tipici e il loro legame con il territorio **Abilità:** descrivere i vari tipi di produzione dei vari alimenti, il valore nutritivo degli alimenti e derivati. Saper proporre abbinamenti con gli alimenti e calcolarne il valore nutrizionale nel rispetto delle caratteristiche individuali e dell'ambiente. Riconoscere l'identità di un prodotto dall' etichetta.	**MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE** GENNAIO/FEBBRAIO// MARZO/APRILE/MAGGIO

rispettando parametri di qualità. CP3-Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. CP4-Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. CP7-Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Saper individuare quali principi nutritivi e/o alimenti sono responsabili di malattie se consumati in maniera inadeguata rispetto al fabbisogno reale. Valorizzare il patrimonio enogastronomico regionale.			-identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE:

CLASSE :IV

Enogastronomia, Sala e Vendita, Produzione Prodotti dolciari, Accoglienza Turistica

Risultati di apprendimento	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello**			**U.D.A.** **(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6 Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere, in maniera accettabile la chimica degli alimenti. Conoscere alcuni tra i più importanti processi chimico-fisici dei principi nutritivi. Conoscere la digestione e l'assorbimento dei nutrienti in modo accettabile. Conoscere le proprietà e funzioni generali dei principi nutritivi.	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere con qualche approfondimento la chimica degli alimenti. Conoscere nelle linee principali alcuni tra i più importanti processi chimico-fisici dei principi nutritivi. Conoscere in modo preciso le proprietà e le funzioni dei principi nutritivi. Conoscere la digestione e l'assorbimento dei nutrienti nelle linee essenziali. Conoscere le proprietà e funzioni generali dei principi nutritivi.	**LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo esauriente e approfondito la chimica. Conoscere i più importanti processi chimico-fisici dei principi nutritivi. Conoscere con padronanza e collegamenti le proprietà e funzioni dei principi nutritivi. Conoscere la digestione e l'assorbimento dei nutrienti in modo esauriente ed approfondito. Conoscere le proprietà e funzioni generali dei principi nutritivi.	**UDA 1** GLUCIDI PROTIDI E LIPIDI. VITAMINE E SALI MINERALI. Periodo: SETTEMBRE-OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE **Accoglienza Turistica:** UDA1 STORIA DELL'ALIMENTAZIONE E DELLE RISORSE DEL TURISMO TURISMO E RISORSE TURISTICHE TERRITORIALI
Saper utilizzare gli alimenti e le bevande per il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Saper trasformare materie prime e alimenti con tecniche di cottura più idonee per evitare lo sviluppo di sostanze tossiche. Saper gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi per la durata e il mantenimento della qualità degli alimenti. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. **Competenze interdisciplinari** **Risultati di apprendimento (DL**	Acquisire abitudini alimentari corrette Saper individuare la qualità degli alimenti attraverso l'analisi sensoriale degli stessi Utilizzare l'alimentazione come strumento per il proprio e l'altrui benessere Applicare tecniche di cottura e conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della pasticceria in relazione alla domanda turistica				

n°92 24 maggio 2018) **Competenza n1:** utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici , ristirativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (A.T.) **Competenza n°2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (UDA n°5) **Competenza n°3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa vigente sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro (UDA n°2, UDA n°3) **Competenza n°4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e alimentari), perseguendo obiettivi		A/T Conoscere la storia dell'alimentazione e della gastronomia umana. Conoscere le principali caratteristiche storico- culturali del cibo. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico in modo adeguato Saper distinguere le principali tipologie di nutrienti e le loro strutture. Saper indicare in modo accettabile la funzione nutrizionale e calorica svolta nella dieta dai principi nutritivi. Conoscere adeguatamente alcuni principi di alimentazione equilibrata **A/T** Saper **c**ollegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Saper distinguere la differenza concettuale tra alimentazione e gastronomia. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici*	A/T Conoscere la storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Conoscere le caratteristiche storico- culturali del cibo. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Saper distinguere le varie tipologie nutrienti e le loro strutture. Saper indicare in modo chiaro e pertinente la funzione nutrizionale e calorica svolta nella dieta dai principi nutritivi. A/T Saper riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Saper costruire semplici itinerari enogastronomici in relazione al territorio. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse*	A/T Conoscere in modo dettagliato la storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Conoscere minuziosamente le caratteristiche storico- culturali del cibo. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico preciso e pertinente e variato in contesti anche non noti. Saper distinguere in maniera completa le varie tipologie di nutrienti. Saper indicare e utilizzare la funzione nutrizionale e calorica svolta nella dieta dai principi nutritivi. A/T Saper costruire pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche territoriali. Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni locali ed alimentari. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse*	Periodo: SETTEMBRE-OTTOBRE-NOVEMBRE-DICEMBRE

di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati (UDA n°1, UDA n°4, UDA n°5) **Competenza n°5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti alimentari, dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. (A.T.): **Competenza 6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione piiù idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. **Competenze n 7**: progettare ,anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomoci e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali,		**Conoscenze:** Conoscere in modo accettabile le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi. Conoscere in modo adeguato e qualche imprecisione il metabolismo energetico con le sue componenti. Conoscere in modo essenziale i parametri della bioenergetica Conoscere sufficientemente gli aspetti di una alimentazione equilibrata **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Descrivere anche con qualche imprecisione le vie cataboliche del metabolismo energetico: Glicolisi. Descrivere in maniera semplice il ruolo nutrizionale delle molecole bioattive. Descrivere l'attività dei fattori antinutrizionali. Saper effettuare un semplice calcolo energetico	**Conoscenze:** Conoscere in modo preciso ed essenziale le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi Conoscere in modo preciso e dettagliato il metabolismo energetico con le sue componenti. Conoscere in modo corretto i parametri della bioenergetica Conoscere sufficientemente gli aspetti di una alimentazione equilibrata **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Indicare e descrivere in modo corretto le vie cataboliche del metabolismo energetico: Glicolisi. Descrivere con precisione il ruolo nutrizionale delle molecole bioattive. Descrivere e riconoscere l'attività dei fattori antinutrizionali. Saper utilizzare le formule della bioenergetica con precisione	**Conoscenze:** Conoscere in modo completo e corretto le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi Conoscere in modo completo ed approfondito il metabolismo energetico con le sue componenti Conoscere in modo completo, corretto e dettagliato i parametri della bioenergetica Conoscere in modo completo, dettagliato e approfondito gli aspetti di una alimentazione equilibrata **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico preciso e pertinente e variato in contesti anche non noti. Indicare e descrivere in modo competo, corretto e dettagliato le vie cataboliche del metabolismo energetico: Glicolisi. Saper descrivere in modo approfondito il ruolo nutrizionale delle molecole bioattive. Descrivere e riconoscere in situazioni complesse, l'attività dei fattori antinutrizionali.	**UDA 2** METABOLISMO ENERGETICO. ED ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA Periodo: GENNAIO-FEBBRAIO

nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (A.T.) **Competenze n 8** : realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotto coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. (A.T.)				Saper utilizzare le formule della bioenergetica con precisione, pertinenza anche in contesti non noti	

			Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere in modo adeguato le principali tecniche di conservazione con metodi fisici, chimici e biologici. Conoscere in modo adeguato i principali fattori di crescita dei microrganismi e shelf-life di un prodotto. Conoscere in modo sufficiente e con qualche imprecisione i principali metodi fisici di conservazione: -uso del freddo (refrigerazione, congelazione, surgelazione), - uso del calore (pastorizzazione, sterilizzazione, UHT), -sottrazione di acqua (concentrazione, essiccamento, liofilizzazione), -uso delle radiazioni (raggi UV raggi X.), -modificazione di atmosfera (CAP, MAP e sottovuoto). Conoscere in modo sufficiente e con qualche imprecisione i principali metodi chimici di conservazione con sostanze chimiche naturali (sale, zucchero, olio, aceto, alcol etilico),	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo preciso le principali tecniche di conservazione con metodi fisici, chimici e biologici. Conoscere in modo adeguato i principali fattori di crescita dei microrganismi e shelf-life di un prodotto. Conoscere in modo preciso e con dettagli i principali metodi fisici di conservazione: -uso del freddo (refrigerazione, congelazione, surgelazione),- - uso del calore (pastorizzazione, sterilizzazione, UHT), -sottrazione di acqua (concentrazione, essiccamento, liofilizzazione), - uso delle radiazioni (raggi UV raggi X.), - modificazione di atmosfera (CAP, MAP e sottovuoto). Conoscere in modo preciso e pertinente i principali metodi chimici di conservazione con sostanze chimiche naturali (sale, zucchero, olio, aceto, alcol	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo esauriente ed approfondito le principali tecniche di conservazione con metodi fisici, chimici e biologici. Conoscere in modo esauriente i principali fattori di crescita dei microrganismi e shelf-life di un prodotto. Conoscere in modo esauriente e approfondito i principali metodi fisici di conservazione: -uso del freddo (refrigerazione, congelazione, surgelazione), - uso del calore (pastorizzazione, sterilizzazione, UHT), -sottrazione di acqua (concentrazione, essiccamento, liofilizzazione), -uso delle radiazioni (raggi UV raggi X.), - modificazione di atmosfera (CAP, MAP e sottovuoto). Conoscere in modo esauriente e approfondito i principali metodi chimici di conservazione con sostanze chimiche naturali (sale, zucchero, olio, aceto, alcol	**UDA 3** LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Periodo: MARZO-APRILE **Accoglienza Turistica:** UDA2: TURISMO ED ENOGASTRONOMIA DEL NORD ITALIA Periodo: GENNAIO-FEBBRAIO UDA3: turismo ed enogastronomia del centro Italia Periodo: MARZO-APRILE UDA4:

			con additivi chimici. Conoscere in modo adeguato i principali metodi di conservazione chimico-fisici (affumicamento) Conoscere in modo adeguato i metodi biologici (fermentazione). A/T Conoscere le principali risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. conoscere semplici esempi di itinerari enogastronomici per il turista. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione. **A/T** Saper descrivere la geografia essenziale	etilico), con additivi chimici. Conoscere in modo preciso e pertinente i principali metodi di conservazione chimico-fisici (affumicamento) Conoscere in modo preciso e pertinente i metodi biologici (fermentazione). A/T Conoscere le risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Conoscere esempi di itinerari enogastronomici per il turista. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione.	etilico), con additivi chimici. Conoscere in modo molto approfondito i principali metodi di conservazione chimico-fisici (affumicamento). Conoscere in modo molto approfondito e preciso i metodi biologici (fermentazione). A/T Conoscere nei dettagli le risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Conoscere esempi complessi di itinerari enogastronomici per il turista. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico preciso e pertinente e variato in contesti anche non noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione anche in contesti non noti. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per ogni tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione	TURISMO ED ENOGASTRONOMIA DEL SUD ITALIA E DELLE ISOLE Periodo: MAGGIO-GIUGNO

			delle regioni italiane. Saper elencare i prodotti tipici principali delle regioni. Saper progettare un percorso enogastronomico, semplice capace di valorizzare tradizioni locali, cultura ed enogastronomia. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere in modo accettabile le principali tecniche di cottura degli alimenti Conoscere in modo adeguato e qualche imprecisione le varie modificazioni con il calore delle proteine, dei glucidi e dei lipidi. Conoscere le sostanze tossiche che si sviluppano in seguito a cottura nei principi nutritivi. Conoscere in modo adeguato la perdita di vitamine e sali minerali.	**A/T** Saper descrivere la geografia delle regioni italiane Saper elencare i prodotti tipici delle regioni. Saper progettare un percorso enogastronomico capace di valorizzare tradizioni locali, cultura ed enogastronomia. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo preciso ed essenziale le principali tecniche di cottura degli alimenti Conoscere in modo preciso e dettagliato le varie modificazioni con il calore delle proteine, dei glucidi e dei lipidi. Conoscere in modo corretto le sostanze tossiche che si sviluppano in seguito a cottura nei principi nutritivi. Conoscere in modo adeguato la perdita di vitamine e Sali minerali	**A/T** Saper descrivere minuziosamente la geografia delle regioni italiane. Saper individuare le specialità gastronomiche della cucina italiana, in base alle risorse locali. Saper progettare un percorso enogastronomico, complesso capace di valorizzare tradizioni locali, cultura ed enogastronomia**.** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo completo e corretto le principali tecniche di cottura degli alimenti Conoscere in modo completo ed approfondito le varie modificazioni con il calore delle proteine, dei glucidi e dei lipidi. Conoscere in modo corretto anche le origini delle sostanze tossiche che si sviluppano in seguito a cottura nei principi nutritivi. Conoscere in modo esauriente la perdita di vitamine e sali minerali	**UDA 4** COTTURA DEGLI ALIMENTI Periodo: APRILE MAGGIO

			Abilità: Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** Conoscere in modo accettabile la qualità totale degli alimenti e la certificazione del sistema di qualità. Conoscere in modo adeguato il controllo di qualità e l'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Conoscere sufficientemente l'etichettatura dei prodotti alimentari, il controllo di qualità e le frodi. Conoscere in modo accettabile la valutazione	**Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione. Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo essenziale e preciso la qualità totale degli alimenti e la certificazione del sistema di qualità. Conoscere in modo corretto il controllo di qualità e l'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Conoscere in modo preciso e puntuale l'etichettatura dei prodotti alimentari, il	**Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico preciso e pertinente e variato in contesti anche non noti. Individuare le variabili fisiche o chimiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione anche in contesti non noti. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per ogni tipo merceologico di alimento. Descrivere punti di forza di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** Conoscere in modo esauriente ed approfondito la qualità totale degli alimenti e la certificazione del sistema di qualità. Conoscere in modo completo e dettagliato il controllo di qualità e l'autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Conoscere in modo completo e dettagliato l'etichettatura dei prodotti alimentari, il controllo di qualità e le frodi.	**UDA 5** QUALITA' E ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI Periodo: MAGGIO-GIUGNO

			sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Distinguere prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare. Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento.	controllo di qualità e le frodi. Conoscere in modo corretto anche se non dettagliato la valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico discreto e variato in contesti noti. Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Distinguere prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare. Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento.	Conoscere in modo completo e corretto la valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale. **Abilità:** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico preciso e pertinente e variato in contesti anche non noti. Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare in qualsivoglia contesto. Distinguere prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare anche in contesti non noti. Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento.	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: V

ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato) con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	UDA 1 **Nuove tendenze di filiera e Nuovi prodotti alimentari** Periodo: SETTEMBRE/ OTTOBRE Accoglienza turistica: UDA 1 Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del “made in Italy”. Periodo: settembre-ottobre
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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Progettare, anche con tecnologie	Acquisire abitudini alimentari corrette sapendo consultare le etichette. Sviluppare un comportamento consapevole nel consumo degli alimenti tenendo conto dell'impatto ambientale. Sviluppare un comportamento consapevole e professionale nel rispetto delle regole da osservare per l'igiene degli alimenti Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande con applicazione delle GMP. Sviluppare un comportamento consapevole e professionale nella preparazione di un menù al fine di correlare i LARN	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **Conoscenze:** -Conoscere, in maniera semplice, le innovazioni di filiera e la doppia piramide. -Conoscere in modo semplice alcuni tra i nuovi prodotti alimentari. -Conoscere le etichette alimentari. - conoscere le principali problematiche ambientali e il concetto di sostenibilità; -conoscere i principi base della Carta di Milano -conoscere le principali caratteristiche territoriali, artistiche, culturali ed enogastronomiche di un territorio. **Abilità:**	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **Conoscenze:** -Conoscere l'evoluzione dei consumi in Italia. -Conoscere le innovazioni di filiera e la doppia piramide. -Conoscere i nuovi prodotti alimentari. - Conoscere le etichette alimentari. -conoscere le problematiche ambientali in rapporto e il concetto di sostenibilità; - conoscere i principi della Carta di Milano - conoscere le caratteristiche territoriali, artistiche, culturali ed enogastronomiche di un territorio.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **Conoscenze:** -Conoscere in modo approfondito l'evoluzione dei consumi in Italia. -Conoscere le innovazioni di filiera e la doppia piramide. Conoscere i nuovi prodotti alimentari. -Conoscere le etichette alimentari e l'importanza della rintracciabilità. -conoscere in modo approfondito le problematiche ambientali, in rapporto all’agricoltura sostenibile allo spreco alimentare e filiera agroalimentare; -conoscere minuziosamente i principi della Carta di Milano; - conoscere le	

digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali egli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	con una dieta equilibrata. Acquisire la capacità di collegare lo stato nutrizionale di un individuo al proprio stato di salute. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche e sociali e culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Saper individuare le tendenze di base del consumo nella società moderna. Saper commentare in modo essenziale il significato della doppia piramide alimentare-ambientale. Saper distinguere il ruolo dei più noti nuovi prodotti alimentari. Sapere il significato e la differenza tra filiera Km 0 e filiera alimentare. Saper leggere in modo generico un'etichetta alimentare. - individuare e valorizzare i principali prodotti nazionali e locali -saper riconoscere i principali criteri per la valutazione della sostenibilità e del settore turistico. -riconoscere le principali nuove tendenze in campo turistico e dell'ospitalità a livello internazionale.	**Abilità:** Saper individuare le tendenze di consumo nella società moderna. Saper commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale. Saper distinguere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali, OGM, novel food. Saper interpretare il significato e la differenza tra filiera Km 0 e filiera alimentare. Saper leggere un'etichetta alimentare. -individuare e valorizzare i prodotti locali, nazionali, e locali, internazionali, culturali ed enogastronomiche di un territorio; -saper riconoscere i criteri per la valutazione della sostenibilità e del settore turistico. -riconoscere le nuove tendenze in campo turistico e dell'ospitalità a livello internazionale .	caratteristiche territoriali, artistiche, culturali ed enogastronomiche di un territorio, in rapporto al "Made in Italy". **Abilità:** Saper individuare e analizzare le tendenze di consumo nella società moderna. Saper commentare e analizzare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale. Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, OGM, novel food. Saper interpretare il significato e la differenza tra filiera Km 0 e filiera alimentare. Saper leggere un'etichetta alimentare. -individuare e valorizzare, in modo preciso i prodotti locali, nazionali,e locali, internazionali, culturali ed enogastronomiche di un territorio; - saper riconoscere in modo preciso i criteri per la valutazione della sostenibilità e del settore turistico. -riconoscere, in tutti i suoi aspetti le nuove tendenze in campo turistico e dell'ospitalità a	

					livello internazionale .	
			LIVELLO BASE **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **CONOSCENZE** - Conoscere alcuni criteri di qualità degli alimenti Conoscere la prevenzione dei rischi alimentari - Conoscere i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità - Conoscere le principali norme igieniche che garantiscono la sicurezza alimentare - Conoscere l'importanza della prevenzione igienica -conoscere le principali e più diffuse contaminazioni alimentari fisiche, chimiche e biologiche -Conoscere le più diffuse MTA -conoscere le principali caratteristiche geografiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **CONOSCENZE** - Conoscere i criteri di qualità degli alimenti - Conoscere i principali Presidi Sanitari per il controllo igienico e la prevenzione dei rischi alimentari - Conoscere i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità - Conoscere le norme igieniche che garantiscono la sicurezza alimentare - Conoscere l'importanza della prevenzione igienica in ogni fase di lavorazione - Conoscere le principali e più diffuse contaminazioni alimentari - Conoscere strutture e modalità d'azione dei micro e macrorganismi - Conoscere le più diffuse intossicazioni,	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **CONOSCENZE** -Conoscere i criteri di qualità degli alimenti -Conoscere i Presidi Sanitari per il controllo igienico e la prevenzione dei rischi alimentari - Conoscere i sistemi di tracciabilità e rintracciabilità - Conoscere le norme igieniche che garantiscono la sicurezza alimentare - Conoscere in modo approfondito l'importanza della prevenzione igienica in tutte le fasi di lavorazione - Conoscere le principali e più diffuse contaminazioni alimentari fisiche, chimiche e biologiche - Conoscere strutture e modalità d'azione dei micro e macrorganismi - Conoscere le più diffuse	UDA 2 **Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche** Periodo: OTTOBRE/NOVEMBRE Accoglienza turistica : UDA2: Turismo e risorse enogastronomiche dei principali stati europei ed extraeuropei Periodo:novembre-dicembre-gennaio

			dei paesi europei ed extraeuropei. **ABILITA'** -Saper individuare pericoli e rischi durante le diverse filiere produttive - Saper lavorare in modo "sicuro" e professionale nei diversi comparti settoriali - Saper mettere in relazione conoscenze teoriche e pratico-operative durante la lavorazione - Saper individuare eventuali rischi connessi agli alimenti -saper descrivere le principali caratteristiche geografiche e le risorse turistiche degli stati europei ed extraeuropei; -saper individuare e promuovere i principali prodotti locali, nazionali ed internazionali di un territorio. -saper riconoscere le principali nuove tendenze del settore dell'ospitalità e dl turismo a livello internazionale.	infezioni e tossinfezioni - Conoscere i più diffusi contaminanti chimici e le loro conseguenze tossiche sull'Uomo - conoscere le caratteristiche geografiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche dei paesi europei ed extraeuropei. **ABILITA'** -Saper individuare pericoli e rischi durante le diverse filiere produttive -Saper applicare le GMP idonee nelle diverse fasi di produzione degli alimenti Saper lavorare in modo " sicuro" e professionale nei diversi comparti settoriali -Saper mettere in relazione conoscenze teoriche e pratico-operative -Saper interpretare una N.C. durante la lavorazione -Saper individuare i rischi connessi agli specifici alimenti e alle diverse preparazioni -saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche degli stati europei ed extraeuropei; - saper individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed	intossicazioni, infezioni e tossinfezioni - Conoscere i più diffusi contaminanti chimici e le loro conseguenze tossiche sull'Uomo - conoscere, in modo accurato, le caratteristiche geografiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche dei paesi europei ed extraeuropei. **ABILITA'** -Saper individuare pericoli e rischi durante le diverse filiere produttive -Saper applicare le GMP idonee nelle diverse fasi di produzione degli alimenti -Saper lavorare in modo " sicuro" e professionale nei diversi comparti settoriali -Saper mettere in relazione conoscenze teoriche e pratico-operative -Saper interpretare una N.C. durante la lavorazione -Saper individuare i rischi connessi agli specifici alimenti e alle diverse preparazioni -saper descrivere in modo preciso le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche degli stati europei ed extraeuropei; - saper individuare e promuovere i prodotti locali,ed enogastronomici nazionali ed	

				internazionali di un territorio, in relazione alla cultura di un territorio. -saper riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e dl turismo a livello internazionale.	internazionali di un territorio, in relazione alla cultura di un territorio. -saper riconoscere rapidamente le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e dl turismo a livello internazionale.	

		Sviluppare un comportamento consapevole e professionale nel rispetto delle regole da osservare per l'igiene degli alimenti	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **CONOSCENZE** -Conoscere l'igiene degli ambienti di lavoro e l'igiene del personale -Conoscere l'importanza del sistema HACCP -Conoscere l'importanza della prevenzione igienica e le regole per l'igiene durante le principali fasi della filiera -Conoscere alcune certificazioni e marchi di qualità e le frodi alimentari - **ABILITA'** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico. Adottare comportamenti igienici corretti per la persona e l'ambiente di lavoro. Saper individuare i principali rischi di MTA in determinate condizioni ambientali.	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **CONOSCENZE** Conoscere l'igiene degli ambienti di lavoro Conoscere l'igiene del personale. Conoscere i punti fondamentali del sistema HACCP Conoscere i criteri di applicazione del sistema HACCP Conoscere l'importanza della prevenzione igienica e le regole per l'igiene in ogni fase di lavorazione Conoscere la qualità alimentare e la qualità totale Conoscere le certificazioni e i marchi di qualità e le frodi alimentari **ABILITA'** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico adeguatamente. Adottare comportamenti igienici corretti per la persona, strutture, attrezzature, alimenti Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali Riconoscere i criteri per la valutazione della	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **CONOSCENZE** Conoscere in modo approfondito l'igiene degli ambienti di lavoro Conoscere in modo approfondito l'igiene del personale. Conoscere i punti fondamentali del sistema HACCP ed i criteri di applicazione. Conoscere l'importanza della prevenzione igienica e in modo approfondito le regole per l'igiene in ogni fase di lavorazione Conoscere la qualità alimentare e la qualità totale Conoscere le certificazioni e i marchi di qualità e le frodi alimentari **ABILITA'** Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico correttamente. Adottare comportamenti igienici corretti per la persona, strutture, attrezzature, alimenti Saper individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali Saper mettere in relazione	UDA 3 **Sistema HACCP** Periodo: DICEMBRE/GENNAIO Accoglienza turistica: UDA3: sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro Periodo: febbraio

				qualità alimentare	conoscenze teoriche e pratico-operative Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare	

		Sviluppare un comportamento consapevole e professionale nella preparazione di un menù al fine di correlare i LARN con una dieta equilibrata Acquisire la capacità di collegare lo stato nutrizionale di un individuo al proprio stato di salute	**LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **CONOSCENZE** -Conoscere in modo sommario la bioenergetica. -Conoscere le formule del MB, FET, del peso teorico, IMC - Conoscere i LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione - conoscere in modo sommario le diverse tipologie dietetiche ; - conoscere le principali differenze alimentari nelle diverse religioni; **ABILITA'** -Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico. - Saper calcolare il MB, il FE, l'IMC, i LAF secondo le apposite formule e tabelle. - Saper calcolare il FET e i nutrienti per una dieta equilibrata utilizzando le indicazioni dei LARN - Saper valutare il significato della piramide alimentare -saper individuare le principali differenze delle diverse tipologie dietetiche;	**LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **CONOSCENZE** -Conoscere la bioenergetica. -Conoscere le formule del MB, FET, del peso teorico, IMC -Conoscere la massa corporea e le misure antropometriche -Conoscere i LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione -conoscere le diverse tipologie dietetiche ; - conoscere le differenze alimentari nelle diverse religioni; **ABILITA'** - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico adeguatamente. - Saper valutare il significato nutrizionale della misura di energia. - Saper calcolare il MB, il FE, l'IMC, la composizione corporea, il peso teorico, i LAF secondo le apposite formule e tabelle - Saper calcolare il FET e i nutrienti per una dieta equilibrata utilizzando le	**LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **CONOSCENZE** -Conoscere la bioenergetica, il bisogno e la misura dell'energia -Conoscere le formule del MB, FET, del peso teorico, IMC -Conoscere la massa corporea e le misure antropometriche -Conoscere i LARN e le Linee Guida per una sana alimentazione -conoscere in modo dettagliato le diverse tipologie dietetiche ; - conoscere in modo dettagliato le principali differenze alimentari nelle diverse religioni; **ABILITA'** - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico correttamente ed in modo adeguato. - Saper valutare il significato nutrizionale della misura di energia e definire la relazione tra Kcal e Kj - Saper calcolare il MB, il FE, l'IMC, la composizione corporea, il peso teorico, i LAF secondo le	UDA 4 **Alimentazione equilibrata e LARN** Periodo: FEBBRAIO/MARZO Accoglienza turistica: UDA 4: Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche Periodo: marzo-aprile

			-saper individuare le principali prescrizioni alimentari nelle grandi religioni **LIVELLO BASE 6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* **CONOSCENZE** Conoscere le tipologie di diete e le diete nelle varie fasce d'età e nelle collettività. Conoscere genericamente le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana. Conoscere lo slow food e il fast food **ABILITA'** Individuare i principali nutrienti di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Saper definire in generale, i criteri che legano le	indicazioni dei LARN - Saper valutare il significato della piramide alimentare -saper individuare differenze delle diverse tipologie dietetiche; -saper individuare le prescrizioni alimentari nelle grandi religioni **LIVELLO INTERMEDIO 7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* **CONOSCENZE** Conoscere tipologie di diete e le diete nelle varie fasce d'età e nelle collettività Conoscere le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, macrobiotica. Conoscere lo slow food e il fast food **ABILITA'** Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Saper definire i criteri che legano le diverse	apposite formule e tabelle - Saper calcolare il FET e i nutrienti per una dieta equilibrata utilizzando le indicazioni dei LARN - Saper valutare il significato della piramide alimentare -saper individuare in modo conciso le differenze delle diverse tipologie dietetiche; -saper individuare in modo minuzioso prescrizioni alimentari nelle grandi religioni **LIVELLO AVANZATO 9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* **CONOSCENZE** Conoscere le tipologie di diete e le diete nelle varie fasce d'età e nelle collettività Conoscere le tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, macrobiotica. Conoscere in maniera approfondita lo slow food e il fast food **ABILITA'** Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle	UDA 5 **Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche** Periodo: APRILE/MAGGIO

			diverse ristorazioni nella collettività **LIVELLO BASE** **6** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e semplici</u>* **CONOSCENZE** Conoscere in generale le indicazioni dietetiche per particolari condizioni patologiche come obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione, allergie e intolleranze alimentari Conoscere i disturbi del comportamento alimentare e le malnutrizioni. Conoscere le relazioni generali tra alimentazione e insorgenza del cancro. **ABILITA'** Individuare le principali patologie selezionando gli adeguati consigli alimentari. Distinguere i disturbi del comportamento	ristorazioni nella collettività Saper elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie **LIVELLO INTERMEDIO** **7-8** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni note e complesse</u>* **CONOSCENZE** Conoscere le indicazioni dietetiche per particolari condizioni patologiche come obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione, allergie e intolleranze alimentari. Conoscere i disturbi del comportamento alimentare e le malnutrizioni. Conoscere le relazioni tra alimentazione e insorgenza del cancro. **ABILITA'** Individuare le principali patologie scegliendo gli adeguati consigli alimentari. Distinguere i disturbi del comportamento alimentare dalle malnutrizioni e saperli analizzare.	diverse condizioni fisiologiche Saper definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nella collettività Saper elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie **LIVELLO AVANZATO** **9-10** Gli indicatori di livello si riferiscono a *<u>situazioni non note e complesse</u>* **CONOSCENZE** Conoscere in modo approfondito le indicazioni dietetiche per particolari condizioni patologiche come obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione, allergie e intolleranze alimentari Conoscere approfonditamente i disturbi del comportamento alimentare e le malnutrizioni. Conoscere le relazioni tra alimentazione e insorgenza del cancro. **ABILITA'** Individuare le principali patologie scegliendo gli	UDA 6 **Dieta in particolari condizioni patologiche** Periodo: MAGGIO/GIUGNO Accoglienza turistica: UDA5: Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche Periodo aprile-maggio-giugno

			alimentare dalle malnutrizioni. Riconoscere le relazioni tra alimentazione e cancro.	Riconoscere e analizzare le relazioni tra alimentazione e cancro.	adeguati consigli alimentari. Distinguere i disturbi del comportamento alimentare dalle malnutrizioni e saperli analizzare. Riconoscere e analizzare le relazioni tra alimentazione e cancro.	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE: PRIMO ANNO

<table>
<tr><td>Risultati di apprendimento
Linee Guida

L’alunno al termine del percorso è in grado di utilizzare il proprio corpo in maniera mirata e consapevole, utilizzando azioni motorie corrette, dirette al miglioramento della propria efficienza fisica, tenendo in considerazione il ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi.</td><td>Obiettivi disciplinari

L’alunno assume comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute e al miglioramento delle proprie prestazioni.

Riconosce e osserva regole di base per la prevenzione degli infortuni, adottando comportamenti adeguati in campo motorio.</td><td colspan="3">Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello</td><td>U.D.A.(TITOLO-PERIODO)</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>LIVELLO BASE
6

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni note e semplici</u>

-Lo studente riconosce, applica e comunica semplici posizioni del proprio corpo nello spazio, anche in riferimento a posture lavorative.

-Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.
Conoscenze:
Conoscere l’immagine del proprio corpo.

Conoscere le posture di lavoro.

Conoscere le caratteristiche di appoggio, camminata e corsa.

Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in palestra, a scuola</td><td>LIVELLO INTERMEDIO
7-8

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni note e complesse</u>

Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in riferimento a diversi tipi di percezione e comunicazione in situazioni note, compie scelte consapevoli del proprio schema corporeo, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
Conoscenze:

Conoscere l’immagine del proprio corpo.

Conoscere i diversi tipi di percezione e di comunicazione.

Conoscere le posture di lavoro.

Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in palestra, a scuola e all’aperto.

Saper eseguire gli esercizi che aumentano la consapevolezza del proprio schema corporeo.

Saper eseguire gli</td><td>LIVELLO AVANZATO
9-10

Gli indicatori di livello si riferiscono a <u>situazioni non note e complesse</u>
Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni non note in riferimento alla percezione e posizione del corpo nello spazio, mostrando padronanza nell’uso delle conoscenze del proprio schema corporeo e delle abilità in contesti nuovi assumendo autonomamente decisioni consapevoli.
Conoscenze:
Conoscere l’immagine del proprio corpo.

Conoscere i diversi tipi di percezione e di comunicazione, distinguendo movimento funzionale ed espressivo.

Conoscere le posture di lavoro.

Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in palestra, a scuola e all’aperto.

Saper eseguire gli esercizi che aumentano la consapevolezza del proprio schema</td><td><u>1: Io e il mio corpo</u>
LE CAPACITÀ MOTORIE CONDIZIONALI E COORDINATIVE. (ED. ALLA SICUREZZA)</td></tr>
</table>

		e all'aperto. - Saper eseguire gli esercizi che stimolano le diverse modalità percettive e comunicative. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere semplici regole della pallavolo. -Riconoscere i codici di comunicazione corporea Abilita': Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. I fondamentali della pallavolo Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e semplici. Abilità: Applica le	esercizi che stimolano le diverse modalità percettive e comunicative. Saper eseguire le posture di lavoro, percependo quando sono equilibrate. Saper eseguire gli esercizi che stimolano la percezione di appoggio, camminata, corsa, ritmo. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere regole e fondamentali della pallavolo. Riconoscere i codici di comunicazione corporea Abilita': Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. I fondamentali della pallavolo. Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e complesse Abilità: Applica le capacità	corporeo. Saper eseguire le posture di lavoro, percependo quando sono equilibrate. Saper eseguire gli esercizi che stimolano la percezione di appoggio, camminata, corsa, ritmo. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti Abilita': Riconoscere le proprie attitudini e le proprie difficoltà per conseguire un miglioramento. Operare delle scelte motivate. Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali riuscendo ad allenarle in situazioni nuove e complesse, anche relazionandosi in modo costruttivo con i compagni per realizzare un	2: <u>Il movimento</u> LE CAPACITA' COORDINATIVE E CONDIZIONALI

		capacità coordinative e condizionali in situazioni note e semplici.	coordinative e condizionali in situazioni note e complesse	progetto comune. Abilità: Applica le capacità coordinative e condizionali riuscendo ad allenarle in situazioni nuove e complesse, anche relazionandosi in modo costruttivo con i compagni per realizzare un progetto comune.	
		CONOSCENZE: **Lostudente riconosce attività ludiche e di gioco sport semplici, riferite a sport conosciuti.** **ABILITA':** **Lo studente applica e opera in attività ludiche e di gioco sport semplici, riferite a sport conosciuti.**	CONOSCENZE: Lostudente riconosce attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. **ABILITA':** lo studente applica e opera in attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti.	CONOSCENZE: Lostudente riconosce proposte di attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Si relaziona con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer. **ABILITA':** Lostudente applica ed elabora proposte di attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Sà relazionarsi con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer.	3: <u>Attività di gioco sport</u> LA SCIENZA DEL MOVIMENTO: ATTIVITA' LUDICHE E DI GIOCO SPORT SEMPLICI, RIFERITE A SPORT CONOSCIUTI.
		CONOSCENZE: **Lostudente riconosce attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi semplici, riferite a sport conosciuti.**	CONOSCENZE: Lostudente riconosce, applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti.	CONOSCENZE: Lostudente riconosce, applica e elabora attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti. . Si relaziona con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer	4: <u>Le Attività sportive:</u> <u>IL GIOCO INDIVIDUALE E DI SQUADRA.</u> ATTIVITA' DI GRUPPO (a seconda delle nuove indicazioni ministeriali) GIOCHI COOPERATIVI E COLLABORATIVI

		ABILITA': **Lostudente applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi semplici, riferite a sport conosciuti.**	**ABILITA':** Lostudente riconosce, applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti.	to peer. ABILITA': Lostudente applica e elabora attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Sa relazionarsi con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer.	COMPLESSI E SPORT NON CONOSCIUTI.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE: SECONDO ANNO

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7-8	LIVELLO AVANZATO 9-10	
L'alunno al termine del percorso è in grado di utilizzare il proprio corpo in maniera mirata e consapevole, utilizzando azioni motorie corrette, dirette al miglioramento della propria efficienza fisica, tenendo in considerazione il ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi.	L'alunno assume comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute e al miglioramento delle proprie prestazioni. Riconosce e osserva regole di base per la prevenzione degli infortuni, adottando comportamenti adeguati in campo motorio.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* -Lo studente riconosce, applica e comunica semplici posizioni del proprio corpo nello spazio, anche in riferimento a posture lavorative. -Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali. Conoscenze: Conoscere l'immagine del proprio corpo. Conoscere le posture di lavoro. Conoscere le caratteristiche di appoggio, camminata e corsa. Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in riferimento a diversi tipi di percezione e comunicazione in situazioni note, compie scelte consapevoli del proprio schema corporeo, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Conoscenze: Conoscere l'immagine del proprio corpo. Conoscere i diversi tipi di percezione e di comunicazione. Conoscere le posture di lavoro. Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in palestra, a scuola e all'aperto. Saper eseguire gli esercizi che aumentano la consapevolezza del proprio schema corporeo.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni non note in riferimento alla percezione e posizione del corpo nello spazio, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze del proprio schema corporeo e delle abilità in contesti nuovi assumendo autonomamente decisioni consapevoli. Conoscenze: Conoscere l'immagine del proprio corpo. Conoscere i diversi tipi di percezione e di comunicazione, distinguendo movimento funzionale ed espressivo. Conoscere le posture di lavoro. Conoscere i principi generali di prevenzione della sicurezza personale in palestra, a scuola e all'aperto. Saper eseguire gli esercizi che aumentano la consapevolezza del	1: Io e il mio corpo LE CAPACITÀ MOTORIE CONDIZIONALI E COORDINATIVE. (ED. ALLA SICUREZZA)

		palestra, a scuola e all'aperto. - Saper eseguire gli esercizi che stimolano le diverse modalità percettive e comunicative. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere semplici regole della pallavolo. -Riconoscere i codici di comunicazione corporea Abilita': Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. I fondamentali della pallavolo Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e semplici. Abilità:	Saper eseguire gli esercizi che stimolano le diverse modalità percettive e comunicative. Saper eseguire le posture di lavoro, percependo quando sono equilibrate. Saper eseguire gli esercizi che stimolano la percezione di appoggio, camminata, corsa, ritmo. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere regole e fondamentali della pallavolo. Riconoscere i codici di comunicazione corporea Abilita': Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. I fondamentali della pallavolo. Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e complesse Abilità:	proprio schema corporeo. Saper eseguire le posture di lavoro, percependo quando sono equilibrate. Saper eseguire gli esercizi che stimolano la percezione di appoggio, camminata, corsa, ritmo. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti Abilita': Riconoscere le proprie attitudini e le proprie difficoltà per conseguire un miglioramento. Operare delle scelte motivate. Comunicare in modo consapevole. Relazionarsi in modo positivo. Avere consapevolezza del proprio ruolo. Saper affrontare le situazioni problematiche senza arrendersi. Conoscenze: Conosce le capacità coordinative e condizionali riuscendo ad allenarle in situazioni nuove e complesse, anche relazionandosi in modo costruttivo con i compagni per	2: <u>Il movimento</u> LE CAPACITA' COORDINATIVE E CONDIZIONALI

		Applica le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e semplici. CONOSCENZE: **Lo studente riconosce attività ludiche e di gioco sport semplici, riferite a sport conosciuti.** **ABILITA':** **Lo studente applica e opera in attività ludiche e di gioco sport semplici, riferite a sport conosciuti.** CONOSCENZE: **Lo studente riconosce attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi semplici, riferite a sport conosciuti.**	Applica le capacità coordinative e condizionali in situazioni note e complesse CONOSCENZE: Lo studente riconosce attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. **ABILITA':** lo studente applica e opera in attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. CONOSCENZE: Lo studente riconosce, applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti.	realizzare un progetto comune. Abilità: Applica le capacità coordinative e condizionali riuscendo ad allenarle in situazioni nuove e complesse, anche relazionandosi in modo costruttivo con i compagni per realizzare un progetto comune. CONOSCENZE: Lo studente riconosce proposte di attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Si relaziona con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer. **ABILITA':** Lo studente applica ed elabora proposte di attività ludiche e di gioco sport complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Sà relazionarsi con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer. CONOSCENZE: Lo studente riconosce, applica e elabora attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti. . Si relaziona con i compagni in modo costruttivo realizzando	3: <u>Attività di gioco sport</u> LA SCIENZA DEL MOVIMENTO: ATTIVITA' LUDICHE E DI GIOCO SPORT SEMPLICI, RIFERITE A SPORT CONOSCIUTI. 4: <u>Le Attività sportive:</u> <u>IL GIOCO INDIVIDUALE E DI SQUADRA.</u> ATTIVITA' DI GRUPPO (a seconda delle nuove indicazioni ministeriali) GIOCHI COOPERATIVI E COLLABORATIVI

		ABILITA': **Lostudente applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi semplici, riferite a sport conosciuti.**	**ABILITA':** Lostudente riconosce, applica e opera in attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti.	apprendimenti peer to peer. ABILITA': Lostudente applica e elabora attività di gruppo svolgendo giochi cooperativi e collaborativi complessi, riferite a sport anche non conosciuti. Sa relazionarsi con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer.	COMPLESSI E SPORT NON CONOSCIUTI.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Scienze Motorie

Secondo Biennio - CLASSI 3°

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti attivi per migliorare il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui. Comunica attraverso i diversi linguaggi del corpo nelle sue modalità espressive e creative. Ha acquisito gli aspetti tecnici, tattici, cognitivi, relazionali e sociali del gioco e degli sport. Il fair play Favorisce un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo e salutare acquisendo consapevolezza dei benefici indotti dalla pratica sportiva e rispettando i criteri base di sicurezza per sé e per gli altri.	Lo studente argomenta la struttura del proprio corpo e dei diversi apparati; svolge movimenti elaborati mostrando di saper effettuare collegamenti sulle conoscenze e le abilità acquisite. Conoscenze delle capacità coordinative e condizionali e saperle allenare in varie situazioni. Riconoscere, applicare ed elaborare proposte di attività di preparazione fisica . Riconoscere, applicare ed elaborare attività di gruppo (secondo le nuove indicazioni ministeriali) saper svolgere attività cooperative e collaborative risolvendo situazioni problematiche in modo creativo. Relazionarsi con i	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* Esegue azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto ed alle proprie potenzialità. Mette in atto azioni motorie controllate adeguate al contesto. Si esprime riferendosi ad elementi conosciuti con finalità comunicativo-espressiva, utilizzando, guidato, le tecniche proposte. E' in grado di praticare autonomamente, alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale. Partecipa all'aspetto organizzativo. Assume, se guidato,	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* Mette in atto differenti azioni motorie utilizzando le informazioni dei canali sensoriali adeguandole al contesto, in coerenza con le competenze possedute. Organizza la distribuzione e la sincronizzazione dell'impegno motorio in funzione della sua durata e della sua complessità. Si esprime con creatività utilizzando correttamente i modelli proposti. E' in grado di interagire e confrontarsi con i compagni con finalità comunicative. Pratica autonomamente le attività sportive, con fair play, scegliendo le tattiche e mettendo in atto le giuste strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo. Mostra correttezza e rispetto delle regole.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* Padroneggia ed organizza autonomamente azioni motorie complesse, rielaborando le informazioni di cui dispone in contesti anche non programmati. E' in grado di selezionare le risorse muscolari da impegnare fornendo una risposta efficace ed economica alle esecuzioni richieste. Applica e rielabora le molteplici tecniche espressive in diversi ambiti, assegnando significato e qualità al movimento. Padroneggia le abilità tecnico-tattiche sportive specifiche. Collabora mantenendo corrette e leali relazioni, con un personale apporto interpretativo del fair play. Sa assumere ruoli organizzativi. Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti	1: Conoscere il corpo. La macchina cuore polmone La sicurezza e lo sport. 2: Il movimento. Le capacità motorie: Valutazione e sviluppo. La sicurezza nello sport. 3: La scienza del movimento. Gioco e gioco sport. Educazione alla sicurezza. 4: Le Attività sportive. Il gioco sport individuale e di squadra.

	compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer.	comportamenti attivi e in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere **Conoscenze: Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. **Linguaggi del corpo** • Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport. • Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei	Adotta stli di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e riconoscendo valore all'attività fisica e sportiva. E' consapevole dei disturbi alimentari e dei danni indotti dalle dipendenze. **Conoscenze: Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. • **Linguaggi del corpo** Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport. • Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport. • Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.	attivi per migliorare il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui. **Conoscenze Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. • **Linguaggi del corpo** Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport. • Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport.	

		giochi e degli sport. . ● Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. **Abilita':** **Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. ● Consolidare le capacità motorie coordinative condizional.i ● Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. ● Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. **Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. ● Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle proprie capacità e alle diverse situazioni.	**Abilita':** **Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. auto valutarsi ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie. **Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. ● Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle	● Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. **Abilita':** **Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. auto valutarsi ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie. **Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. ● Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le	

		• Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. • Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	proprie capacità e alle diverse situazioni. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	tecniche adattandole alle proprie capacità e alle diverse situazioni. Trasferir e e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Scienze Motorie

Secondo Biennio – CLASSE 4°

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti attivi per migliorare il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui. Comunica attraverso i diversi linguaggi del corpo nelle sue modalità espressive e creative. Ha acquisito gli aspetti tecnici, tattici, cognitivi, relazionali e sociali del gioco e degli sport. Il fair play Favorisce un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo e salutare acquisendo consapevolezza dei benefici indotti dalla pratica sportiva e rispettando i criteri base di sicurezza per sé e per gli altri.	Lo studente argomenta la struttura del proprio corpo e dei diversi apparati; svolge movimenti elaborati mostrando di saper effettuare collegamenti sulle conoscenze e le abilità acquisite. Conoscenze delle capacità coordinative e condizionali e saperle allenare in varie situazioni. Riconoscere, applicare ed elaborare proposte di attività di preparazione fisica e saper assumere comportamenti e stili di vita attivi. Riconoscere, applicare ed elaborare attività di gruppo (secondo le nuove indicazioni ministeriali) saper svolgere attività cooperative e collaborative risolvendo situazioni	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* Esegue azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto ed alle proprie potenzialità. Mette in atto azioni motorie controllate adeguate al contesto. Si esprime riferendosi ad elementi conosciuti con finalità comunicativo-espressiva, utilizzando, guidato, le tecniche proposte. E' in grado di praticare autonomamente, alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto sociale. Partecipa all'aspetto organizzativo. Assume, se guidato,	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* Mette in atto differenti azioni motorie utilizzando le informazioni dei canali sensoriali adeguandole al contesto, in coerenza con le competenze possedute. Organizza la distribuzione e la sincronizzazione dell'impegno motorio in funzione della sua durata e della sua complessità. Si esprime con creatività utilizzando correttamente i modelli proposti. E' in grado di interagire e confrontarsi con i compagni con finalità comunicative. Pratica autonomamente le attività sportive, con fair play, scegliendo le tattiche e mettendo in atto le giuste strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo. Mostra correttezza e rispetto delle regole.	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* Padroneggia ed organizza autonomamente azioni motorie complesse, rielaborando le informazioni di cui dispone in contesti anche non programmati. E' in grado di selezionare le risorse muscolari da impegnare fornendo una risposta efficace ed economica alle esecuzioni richieste. Applica e rielabora le molteplici tecniche espressive in diversi ambiti, assegnando significato e qualità al movimento. Padroneggia le abilità tecnico-tattiche sportive specifiche. Collabora mantenendo corrette e leali relazioni, con un personale apporto interpretativo del fair play. Sa assumere ruoli organizzativi. Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti	1: Conoscere il corpo. La macchina cuore polmone La sicurezza e lo sport. 2: Il movimento. Le capacità motorie: Valutazione e sviluppo. La sicurezza nello sport. 3: La scienza del movimento. Gioco e gioco sport. Educazione alla sicurezza. 4: Le Attività sportive. Il gioco sport individuale e di squadra.

	problematiche in modo creativo. Relazionarsi con i compagni in modo costruttivo realizzando apprendimenti peer to peer.	comportamenti attivi e in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere **Conoscenze: Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. **Linguaggi del corpo** • Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. • Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli	Adotta stli di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e riconoscendo valore all'attività fisica e sportiva. E' consapevole dei disturbi alimentari e dei danni indotti dalle dipendenze. **Conoscenze: Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. • **Linguaggi del corpo** Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. • Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport. • Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei	attivi per migliorare il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui. **Conoscenze Movimento** Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento criteri ali e standardizzate). Conoscere il ritmo nelle/delle azioni motorie e sportive complesse. • Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive collegate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. • Conoscere i principi fondamentali della teoria e alcune metodiche di allenamento; saper utilizzare le tecnologie. • **Linguaggi del corpo** Conoscere codici della comunicazione corporea. • Conoscere tecniche mimico – gestuali e di espressione corporea e le analogie emotive con diversi linguaggi. • Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento. **Gioco e sport** Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali (individuali e di squadra) dei giochi e degli sport.	

		sport. ● Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport. ● Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play, anche in funzione dell'arbitraggio. ● Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. **Abilita': Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. ● Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette. Ampliare le capacità coordinativ e e condizional i, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Distinguere le variazioni	giochi e degli sport. ● Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play, anche in funzione dell'arbitraggio. ● Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. **Abilita': Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. ● Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. auto valutarsi ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie.	● Approfondire la teoria di tattiche e strategie dei giochi e degli sport. ● Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico, il fair play, anche in funzione dell'arbitraggio. ● Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. **Abilita': Movimento** Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive. ● Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento. ● Muoversi nel territorio, riconoscendone le caratteristiche e rispettando l'ambiente. ● Elaborare risposte motorie efficaci riconoscendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette. Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Percepire, riprodurre e variare il ritmo delle azioni. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. auto	

		fisiologiche indotte dalla pratica sportiva; assumere posture corrette anche in presenza di carichi. auto valutarsi ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie. **Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. Esprimere con il movimento le diverse emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo…) poetico, pittorico…). • Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle proprie capacità e alle diverse situazioni. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel	**Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. Esprimere con il movimento le diverse emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo…) poetico, pittorico…). • Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle proprie capacità e alle diverse situazioni. Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti	valutarsi ed elaborare i risultati con l'utilizzo delle tecnologie. **Linguaggi del corpo** Saper dare significato al movimento. Esprimere con il movimento le diverse emozioni suscitate da altri tipi di linguaggio (musicale, visivo…) poetico, pittorico…). • Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni. **Gioco e sport** Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle proprie capacità e alle diverse situazioni. Trasferir e e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Acquisire atteggiamenti competitivi ma corretti sul piano educativo, etico e morale, nel rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare	

		rispetto di regole concordate e condivise. Sviluppare il senso del rispetto per sé e per l'avversario. **Salute e benessere** Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività:applicare le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	le procedure del primo soccorso. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite. Assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.	

UISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CECCANO

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO DISCIPLINARE : Scienze Motorie

CLASSE: 5°

Risultati di apprendimento Linee Guida	**Obiettivi disciplinari**	**Declinazione obiettivi in conoscenze e abilità essenziali per livelli (base, intermedio, avanzato)con indicatori di livello**			**U.D.A.(TITOLO-PERIODO)**
		LIVELLO BASE 6	**LIVELLO INTERMEDIO 7-8**	**LIVELLO AVANZATO 9-10**	
Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti attivi per migliorare le proprie prestazioni fisiche ed il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui adeguando comportamenti di prevenzione anti contagio. Utilizza le conoscenze anatomo-fisiologiche e nozionistiche degli sport e delle attività ad alto rischio facendo anche collegamenti ai diversamente abili e lo sport. Utilizza i diversi linguaggi del corpo nelle sue modalità espressive e creative . Ha acquisito gli aspetti tecnici, tattici, cognitivi, relazionali e sociali del gioco e degli sport. Il fair play Favorisce un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo e salutare acquisendo consapevolezza dei benefici indotti dalla pratica sportiva e rispettando i criteri base di sicurezza per sé e per gli altri.	Argomentare la funzionalità organica e cinestesica corporea; svolgere movimenti elaborati mostrando di saper effettuare collegamenti sulle conoscenze e le abilità acquisite riferite ai meccanismi fisiologici delle capacità motorie. Conoscere i principi e la metodologia dell'allenamento sportivo utilizzando piani di lavoro razionali per l'incremento delle capacità, anche relazionandosi, nelle situazioni problematiche, in modo	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e semplici* Esegue azioni motorie e sportive utilizzando indicazioni date, applicandole al contesto ed alle proprie potenzialità. Mette in atto azioni motorie controllate adeguate al contesto. Si esprime riferendosi ad elementi conosciuti con finalità comunicativo-espressiva, utilizzando, guidato, le tecniche proposte. E' in grado di praticare autonomamente, alcune attività sportive scegliendo semplici tattiche e strategie, con attenzione all'aspetto	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni note e complesse* Mette in atto differenti azioni motorie utilizzando le informazioni dei canali sensoriali adeguandole al contesto, in coerenza con le competenze possedute. Organizza la distribuzione e la sincronizzazione dell'impegno motorio in funzione della sua durata e della sua complessità. Si esprime con creatività utilizzando correttamente i modelli proposti. E' in grado di interagire e confrontarsi con i compagni con finalità comunicative. Pratica autonomamente le attività	Gli indicatori di livello si riferiscono a *situazioni non note e complesse* Padroneggia ed organizza autonomamente azioni motorie complesse, rielaborando le informazioni di cui dispone in contesti anche non programmati. E' in grado di selezionare le risorse muscolari da impegnare fornendo una risposta efficace ed economica alle esecuzioni richieste. Applica e rielabora le molteplici tecniche espressive in diversi ambiti, assegnando significato e qualità al movimento. Padroneggia le abilità tecnico-	1) La preparazione fisica: Programmazione, periodizzazione ed organizzazione dell'allenamento. Gli sport più rischiosi. 2) Il movimento – La preparazione fisica: Programmazione e periodizzazione ed organizzazione dell'allenamento. Gli sport più rischiosi. 3) La scienza del movimento – Gli sport di squadra ed i giochi cooperativi. I disabili e lo sport. 4) Le attività sportive – interazione tra sport e benessere psicofisico: dalla sovralimentazione al doping. Le Olimpiadi.

	costruttivo con i compagni per realizzare un progetto comune. Riconoscere, applicare ed elaborare tecniche e tattiche di giochi originali con proposte di attività (secondo le nuove indicazioni ministeriali). Riconoscere ed applicare collegamenti tra le attività sportive ed il benessere psicofisico ed elaborare percorsi formativi.	sociale. Partec ipa all'as petto organizzativo. Assume, se guidato, comportamenti attivi e in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere **Conoscenze: Movimento** Riconoscer e le diverse caratteristi che personali in ambito motorio e sportivo. • Riconoscer e il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive. • Conoscere le caratteristi che del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita. • Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazio	sportive, con fair play, scegliendo le tattiche e mettendo in atto le giuste strategie, con attenzione all'aspetto sociale e organizzativo. Mostra correttezza e rispetto delle regole. Adotta stli di vita attivi applicando i principi di sicurezza e prevenzione e riconoscendo valore all'attività fisica e sportiva. E' consapevole dei disturbi alimentari e dei danni indotti dalle dipendenze **Conoscenze: Movimento** Riconoscere le diverse caratteristich e personali in ambito motorio e sportivo. • Riconoscere il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive. • Conoscere le caratteristich e del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della vita. • Conoscere gli effetti positivi generati dai	tattiche sportive specifiche. Collabora mantenendo corrette e leali relazioni, con un personale apporto interpretativo del fair play. Sa assumere ruoli organizzativi. Assume autonomamente, in sicurezza, comportamenti attivi per migliorare il proprio stato di salute, anche alimentare, consapevole della loro utilità per il benessere. Mette in atto comportamenti adeguati per tutelare la sicurezza propria ed altrui. **Conoscenze: Movimento** Riconoscere le diverse caratteristic he personali in ambito motorio e sportivo. • Riconoscer e il ritmo personale nelle/delle azioni motorie e sportive. • Conoscere le caratteristic he del territorio e le azioni per tutelarlo, in prospettiva di tutto l'arco della	

		ne fisica specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali. **Linguaggi del corpo** Conoscere possibili interazione tra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico…). • Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali. • Conoscere movimento e delle sue possibilità di utilizzo. **Gioco e sport** Approfondire la conoscenz	percorsi di preparazione fisica specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali. **Linguaggi del corpo** Conoscere possibili interazione tra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico…). • Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali. • Conoscere movimento e delle sue possibilità di utilizzo. **Gioco e sport** Approfondire la conoscenza delle tecniche dei giochi e degli sport. • Sviluppare le strategie	vita. • Conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici; conoscere e decodificare tabelle di allenamento con strumenti tecnologici e multimediali. **Linguaggi del corpo** Conoscere possibili interazione tra linguaggi espressivi e altri contesti (letterario, artistico, musicale, teatrale, filmico…). • Conoscere gli aspetti della comunicazione non verbale per migliorare l'espressività e l'efficacia delle relazioni interpersonali. • Conoscere movimento e delle sue possibilità di utilizzo. **Gioco e sport** Approfondire la conoscenza delle	

		a delle tecniche dei giochi e degli sport. • Sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport. • Padroneggiare • Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo. **Salute e benessere** Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. • Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite. • Approfondire gli effetti positivi di uno stile di	tecnico-tattiche dei giochi e degli sport. • Padroneggiare • Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo. **Salute e benessere** Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. • Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite. • Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio relazionale della persona. **Abilita': Movimento** Avere consapevolezza delle proprie attitudini	tecniche dei giochi e degli sport. • Sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport. • Padroneggiare • Conoscere i fenomeni di massa legati al mondo sportivo. **Salute e benessere** Conoscere i protocolli vigenti rispetto alla sicurezza e al primo soccorso degli specifici infortuni. • Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite. • Approfondire gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio relazionale della persona.	

		vita attivo per il benessere fisico e socio relazionale della persona. **Abilita': Movimento** Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva. • Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci. • Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. • Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche	nell'attività motoria e sportiva. • Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci. • Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. • Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica e multimediale. **Linguaggi del corpo** Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari.	**Abilita': Movimento** Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva. • Padroneggiare le differenze ritmiche e realizzare personalizzazioni efficaci. • Mettere in atto comportamenti responsabili e di tutela del bene comune come stile di vita: long life learning. • Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati testati anche con la strumentazione tecnologica e multimediale. **Linguaggi del corpo** Padroneggiare gli aspetti	

		con la strumentazione tecnologica e multimediale **Linguaggi del corpo** Padroneggiare gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. • Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale. **Gioco e sport** Trasferire autonomamente tecniche sportive proponend	• Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale. **Gioco e sport** Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti. • Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive. • Svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di eventi sportivi. • Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo	comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nell'ambito di progetti e percorsi anche interdisciplinari. • Individuare fra le diverse tecniche espressive quella più congeniale alla propria modalità espressiva. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse individuali, a coppie, in gruppo, in modo fluido e personale. **Gioco e sport** Trasferire autonomamente tecniche sportive proponendo varianti. • Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive. • Svolgere ruoli di direzione, organizzazi	

		o varianti. • Trasferire e realizzare autonomamente strategie e tattiche nelle attività sportive. • Svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di eventi sportivi. • Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse…). **Salute e benessere** Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso. • Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.	sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse…). **Salute e benessere** Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso. • Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. • Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo: long life learning.	one e gestione di eventi sportivi. • Interpretare con senso critico i fenomeni di massa legati al mondo sportivo (tifo, doping, professionismo, scommesse…). **Salute e benessere** Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso. • Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. • Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo: long life learning.	

			• Adottare autonomamente stili di vita attivi che durino nel tempo: long life learning.			