**CURRICOLO ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**

**TRIENNIO INDIRIZZO: IPSEOA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ANNO** | **UdA/Moduli** | **INSEGNAMENTI/**  **ASSI coinvolti[[1]](#footnote-1)** | **COMPITI DI REALTÀ E PRODOTTI[[2]](#footnote-2)** | **COMPETENZE [[3]](#footnote-3)** | **SAPERI**  **ESSENZIALI[[4]](#footnote-4)** | **DURATA (in ore)**  **E PERIODO** | **PESO NELLA VALUTAZIONE[[5]](#footnote-5)** |
| 3 | **1.1**  **I Prodotti Ittici e la Sostenibilità**  **FPP** | FPP  Storia  Matematica  Lingua Inglese  Diritto ed Economia  Scienze degli Alimenti | **Ricettario di prodotti ittici (PESCE AZZURRO)**  **Realizzazione piatti di pesce con prodotti ittici a km 0 includendo anche il pesce azzurro**  **Glossario tecnico in lingua inglese (terminologia base)**  **Relazione individuale**  Riconoscere il pesce azzurro: consigli ed elenco completo delle specie. | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  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  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  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  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  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  Collaborare e partecipare  Comunicare  Agire in modo autonomo 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.  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 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.  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria  Competenza alfabetica funzionale  Competenza in materia di cittadinanza  Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione  La struttura linguistica straniera i base  Comprensione e stesura di una ricetta  Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera  Riconoscere la terminologia specifica  Sistema internazionale di misurazioni  Rapporti e proporzioni percentuali  Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale  Analizzare dati e interpretarli anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo    Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità  Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi  Le principali tecniche e metodologie di cottura dei pesci, saper distinguere i pesci in base alla loro categoria ( acqua dolce, salata, crostacei, molluschi)  Conoscere i vari tipi di pesce azzurro presente sul nostro territorio (acciuga, sgombro, tonno)  Criteri di valutazione della freschezza, conservazione e norme igieniche dei prodotti ittici  Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici degli alimenti; saper indicare il giusto metodo di pulizia delle varie categorie  Classificare i pesci in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità  Conservare in modo corretto i prodotti ittici | Trimestre  40 h  (dicembre, gennaio, febbraio) | 20% |
| 3 | 1.2  **Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP**  **FPP** | Italiano  Storia  FPP  Diritto ed Economia  Matematica  Inglese  Francese  Scienze degli Alimenti  Scienze Motorie | **Presentazione in power point dell’organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale a base di mozzarella di bufala, dall’antipasto al dolce con la variante senza lattosio, glossario in italiano e in lingue straniere.**  **Relazione individuale**  Mozzarella di bufala campana DOP - Caseificio Caputo - Mozzarella di bufala  campana DOP | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  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  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  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  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  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  Collaborare e partecipare  Comunicare  Agire in modo autonomo 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.  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 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.  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria  Competenza alfabetica funzionale  Competenza in materia di cittadinanza  Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione  La struttura linguistica straniera i base  Comprensione e stesura di una ricetta  Stesura di una relazione - Redigere una ricetta in lingua straniera  Riconoscere la terminologia specifica  Sistema internazionale di misurazioni  Rapporti e proporzioni percentuali  Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale  Analizzare dati e interpretarli anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo  Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità  Le intolleranze al lattosio  I latticini in una dieta equilibrata  La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i latticini  Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi  La mozzarella come fonte di energia  Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali  Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità  Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze  Riconoscere le varie tipologie di latticini creati con le varie tipologie di latte  Ideazione e realizzazione di un menù completo ed equilibrato contenente la mozzarella di bufala campana DOP, anche nella variante senza lattosio.  Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo  La nascita della mozzarella: periodo storico italiano  Conoscere le maggiori aree di produzione lattiero-casearia  Conoscere e localizzare le produzioni Lattiero-casearie di “nicchia”  Le varie tipologie di mozzarella sul proprio territorio anche di latte differenti dalla bufala.  Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo    Riconoscere le principali caratteristiche dei latticini  Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene;  Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio  Produrre latticini tenendo conto delle risorse del territorio e creare un rapporto preferenziale con le aziende ad impatto zero (agenda 2030) | Pentamestre  (febbraio, marzo, aprile)  40 h | 25% |
| 3 | **1.3**  **Energia, Risparmio energetico e spreco alimentare**  **FPP** | FPP  Italiano  Storia  Scienze degli Alimenti  Matematica  Inglese  Francese  Diritto  Religione | **Opuscolo informativo relativo all’energia utilizzata in Italia e il contributo che la scuola apporta con la raccolta differenziata, il riutilizzo degli scarti alimentari e la trasformazione in energia.**  **Attività tecnico – pratica di elaborazione di un menu di tre portate (Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e contorno) principalmente realizzato con prodotti derivanti dagli scarti alimentari.**  **Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese**  **Test finale scritto e Relazione individuale**  Risparmio Energetico - Strategie ed opportunità | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo  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  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  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  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  Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica  Agire in modo autonomo e responsabile (riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità)  Progettare  Comunicare, collaborare e partecipare  Risolvere problemi (raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte). | Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue  Riconoscere comportamenti e abitudini che possono essere dannosi per l’ambiente, con particolare riferimento all’inquinamento dell’ambiente in cui si vive.  Identificare gli ortaggi, conservare correttamente i prodotti, distinguendoli in freschi/avvizziti e valutare l’aspetto merceologico degli alimenti  Organizzare e rappresentare i dati in forma grafica utilizzando anche strumenti informatici  Conoscenze dell’energie utilizzate in Italia  Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo secondo i principi della “marcia in avanti”  Conoscenza dell’esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono in laboratorio e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata  Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti  Il concetto di Ecocucina  Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche  Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata  Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale  Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico  Classificazione, conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche, preparazioni degli ortaggi con tecniche avanzate e le tecniche di taglio degli alimenti  Materiale di imballaggio e le normative di base.  Sapere che non tutto quello che si getta è un vero rifiuto: la valorizzazione degli ingredient  La terminologia specifica e il linguaggio settoriale | Pentamestre  (marzo, aprile, maggio)  40 h | 20% |
| 3 | 1.4  **PCTO: Cucina a Scarto Zero**  **FPP** | FPP  Italiano  Storia  Scienze degli Alimenti  Diritto ed Economia  Scienze Motorie  Lingua Inglese  Francese  Maschera per il viso con la buccia di carota! - Casa di Vita | **Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione da presentare alle altre classi in una giornata dedicata alla lotta contro lo spreco alimentare** | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  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  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  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  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  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  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.    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.  Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.  Collaborare e partecipare  Comunicare  Agire in modo autonomo 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.  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 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.  Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta (testo regolativo)  Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione  La struttura linguistica straniera i base  Comprensione e stesura di una ricetta  Stesura di una relazione  Redigere una ricetta in lingua straniera  Riconoscere la terminologia specifica  Sistema internazionale di misurazioni  Rapporti e proporzioni percentuali  Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale  Analizzare dati e interpretarli anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche tramite software di calcolo  Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità  La celiachia  I cereali in una dieta equilibrata  La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i cereali  Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi    I cereali come fonte di energia  Foglio Excel: tabella delle calorie e dei principali valori nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi) del mais, del grano e di altri cereali  Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità    Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze    Riconoscere i cereali in cui è presente il glutine  Ideazione e realizzazione di un piatto complete ed equilibrato contenente cereali, anche nella variante gluten free  Assumere comportamenti alimentari responsabili: organizzare una corretta alimentazione prima di un impegno muscolare, organizzare un pranzo corretto prima di un allenamento di pallavolo  I diversi utilizzi dei cereali nella storia  Conoscere le maggiori aree di produzione cerealicola  Conoscere e localizzare le produzioni cerealicole di “nicchia”  La produzione: i fattori della produzione, i settori della produzione con particolare riferimento al settore primario  Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo  Riconoscere le principali caratteristiche dei cereali  Saper combinare i fattori della produzione per produrre un bene  Sapere riconoscere la vocazione agricola del proprio territorio | Pentamestre    (gennaio, febbraio, marzo)  30 h | 25% |

1. Specificare solo gli insegnamenti coinvolti se si tratta di un’UdA dell’asse in questione oppure gli altri assi con i relativi insegnamenti coinvolti se si tratta di UdA con più assi o di indirizzo. [↑](#footnote-ref-1)
2. Indicare i compiti di realtà proposti agli allievi ed i prodotti che ci si aspetta. [↑](#footnote-ref-2)
3. Indicare le competenze comuni e quelle proprie degli assi coinvolti. [↑](#footnote-ref-3)
4. Inserire i saperi essenziali – conoscenze e abilità - promossi dalle UdA e dai moduli seguendo le diciture degli allegati ministeriali al D.I. 92/2018 e gli allegati delle Linee guida della nuova istruzione professionale (DD n. 1400/2019) [↑](#footnote-ref-4)
5. Indicare il peso dell’UdA o del modulo in riferimento alla valutazione che compete agli assi coinvolti (rilevante = 30-35%; medio = 20-25%; limitato = 10-15%). [↑](#footnote-ref-5)