

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe IV sez: C FPP

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2021-2022

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>FPP (ex ENO) Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</b>
<b>ASSE*:</b>	<b>Scientifico – Tecnologico Professionale</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>D'Acunzo Carlo</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>IV C FPP (ex ENO)</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>8</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>29/11/2022</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> <b>Medio-basso</b> <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> <b>Tranquillo</b> <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	15
Strumenti utilizzati per l'analisi X <b>test d'ingresso</b> <input type="checkbox"/> <b>osservazione</b> verifiche alla lavagna X questionari <input type="checkbox"/> <b>dialogo</b> <input type="checkbox"/> Altro <b>Consultazione PFI</b>		

**LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI:** *Tecnica di base, concetti di igiene e sicurezza alimentare, i processi e le procedure di lavoro.*

1° Livello ( > 7,4 ) ( ottimo )	2° Livello ( da 6,5 a 7,4 ) ( buono )	3° Livello da 5,5 a 6,4 ( sufficiente )	4° Livello da 4,5 a 5,4 ( mediocre )	5° Livello 4,5 < ( insufficiente )	6° Livello NC
Alunni N. 2	Alunni N. 5	Alunni N. 5	Alunni N. 1	Alunni N. 1	Alunni N. 0

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### 2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

#### COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☐ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (DECRETO 92/2018)  
COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE  
PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)
CG-1	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
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	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
CG-4	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
CG-5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	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
CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
CG-9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

	della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

## **COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'**

### **ALBERGHIERA**

#### **• Sono le competenze professionali delle UDA**

- C1.** 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. \*
- C2.** 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.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.\*
- C4.** 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.\*
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** 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. \*
- C7.** 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.
- C8.** 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.
- C9.** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.\*
- C10.** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**C11.** 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.

#### **ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

<b>COMPETENZA N.1 ( ____ <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> ____ )</b>	
<i>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 CG-1</i>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

COMPETENZA N.2 ASSE ( <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> )	
<i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

COMPETENZA N.3 ( <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> )	
<i>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 CG- 3</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti. Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima	Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile

**COMPETENZA N.4 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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 CG- 4*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

**COMPETENZA N.5 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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; CG- 5*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

**COMPETENZA N.6 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; CG- 6*

CONOSCENZE	ABILITA'
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

**COMPETENZA N.7 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. CG- 7*

CONOSCENZE	ABILITA'
------------	----------



<p>Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.</p> <p>Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>	<p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>
---	---

<p align="center"><b>COMPETENZA N.8 ( <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> )</b></p> <p align="center"><i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8</i></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali</p> <p>Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task</p> <p>Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</p> <p>Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza</p> <p>Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche</p> <p>Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale</p> <p>Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)</p> <p>Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali</p> <p>19 Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p>	<p>Individuare le principali strutture e funzioni aziendali</p> <p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</p> <p>Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto</p> <p>Utilizzare la documentazione tecnica di progetto</p> <p>Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale</p> <p>Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale</p> <p>Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali</p> <p>Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS</p>

**COMPETENZA N.9 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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 CG-9*

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2.</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili. Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>

Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.	
---	--

<http://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf> (Risultati di Apprendimento Intermedi del Profilo di Uscita dei Percorsi di Istruzione Professionale Decreto 24 maggio 2018, n.92)

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo 1. (titolo)
UDA di riferimento:

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo 2. (titolo)
UDA di riferimento:

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo 3. (titolo)
UDA di riferimento:

**\*vedi sottoMODULO 1**

**IL MONDO DELLA RISTORAZIONE**

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione</li> <li>2. Gli stili alimentari attuali</li> <li>3. L'evoluzione delle abitudini alimentari.</li> <li>4. Il consumo dei pasti fuori casa.</li> <li>5. Tipologie dei servizi ristorativi</li> <li>6. La situazione del mercato ristorativo.</li> <li>7. Le tendenze della cucina.</li> <li>8. La gastronomia</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.</li> <li>• Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.</li> <li>• Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.</li> <li>• Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Settembre

**Nota metodologica e strumenti:**

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

**Verifiche e criteri di Valutazione**

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

## MODULO 2

### LA STRUTTURA RISTORATIVA

U.D Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<b>1.</b> L'impostazione del progetto <b>2.</b> La suddivisione in settori di una grande cucina <b>3.</b> Le caratteristiche tecniche dell'impianto <b>4.</b> L'evoluzione delle attrezzature <b>5.</b> Le attrezzature refrigeranti <b>6.</b> Le attrezzature del settore preparazione <b>7.</b> Le attrezzature del settore cottura <b>8.</b> Le attrezzature del settore lavaggio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la suddivisione dei locali e le attività che vi si compiono.</li> <li>• Conoscere le linee-guida delle caratteristiche tecniche di un impianto di cucina.</li> <li>• Conoscere le principali norme legislative inerenti la cucina.</li> <li>• Conoscere l'evoluzione qualitativa delle attrezzature.</li> <li>• Conoscere le caratteristiche tecniche delle attrezzature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</li> <li>• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Ottobre

#### Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

#### Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

**MODULO 3**  
**IGIENE PROFESSIONALE**

<b>U.D</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>	<b>Tempi</b>
<b>1.</b> La sanificazione dell'impianto di cucina. <b>2.</b> Il sistema H.A.C.C.P. <b>3.</b> La realizzazione di un piano di autocontrollo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la classificazione dei microrganismi, i fattori di crescita e le modalità di contaminazione.</li> <li>• Conoscere le principali infezioni e tossinfezioni alimentari e le relative norme di profilassi.</li> <li>• Conoscere le norme igieniche relative alla persona, alla manipolazione degli alimenti, all'attrezzatura e al laboratorio in genere.</li> <li>• Conoscere le azioni di prevenzione rispetto ad attrezzatura ed ambiente.</li> <li>• conoscere le procedure per un corretto trattamento dei rifiuti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</li> <li>• Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</li> <li>• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</li> <li>• Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.</li> <li>• Identificare i CCP di un'organizzazione ristorativa.</li> <li>• Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</li> <li>• Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Novembre
<p style="text-align: center;"><b>Nota metodologica e strumenti:</b></p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;"><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b></p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

**MODULO 4**  
**SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO**

<b>U.D</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>	<b>Tempi</b>
<b>1.</b> Il TUSL. <b>2.</b> Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro. <b>3.</b> La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere. <b>4.</b> Struttura e gestione dell'economato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore.</li> <li>• Conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro.</li> <li>• Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.</li> <li>• Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare atteggiamenti "sicuri", che prevengano possibili infortuni.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di contenere i costi di acquisto.</li> <li>• Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e target dei clienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Dicembre
<p style="text-align: center;"><b>Nota metodologica e strumenti:</b></p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;"><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b></p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

**MODULO 5**  
**PREPARAZIONI A BASE DI CARNE**

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I tagli delle carni da macello.</li> <li>2. Le preparazioni preliminari delle carni e metodi di cottura.</li> <li>3. Le carni suine.</li> <li>4. La carne di ovini e caprini.</li> <li>5. La carne degli animali da cortile.</li> <li>6. Selvaggina e cacciagione.</li> <li>7. Il quinto quarto e le interiora.</li> <li>8. Realizzazione di ricette a base di carne.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le regole di servizio dei secondi a base di carne.</li> <li>• I tagli delle carni da macello.</li> <li>• Le tecniche di cottura delle carni.</li> <li>• Operazioni preliminari delle carni ovine e caprine.</li> <li>• Conoscere le diverse tipologie di animali da cortile.</li> <li>• Conoscere le diverse tipologie della selvaggina da pelo e da piuma.</li> <li>• Conoscere le tecniche di lavorazione del quinto</li> <li>• Conosce le razze bovine più pregiate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consolidare le tecniche di base nella produzione gastronomica dei prodotti a base di carne.</li> <li>• Eseguire le tecniche di lavorazione delle carni da macello e degli animali da cortile.</li> <li>• Realizzare con buona autonomia operativa secondi a base di carne.</li> <li>• Scegliere i tagli di carne in base ai metodi di cottura utilizzati.</li> </ul>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti gastronomici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, nella produzione, nella trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.</p>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p> <p>Prova pratica in laboratorio.</p>	<p>Gennaio-maggio</p>

**Nota metodologica e strumenti:**

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

**Verifiche e criteri di Valutazione**

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.



**MODULO 6**  
**PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI ITTICI**

<b>u.d.</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>	<b>Tempi</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Struttura e classificazione dei pesci.</li> <li>2. Valutazione della freschezza dei prodotti ittici.</li> <li>3. Conservazione dei prodotti ittici.</li> <li>4. I pesci di mare, d'acqua dolce, diadromi o migratori</li> <li>5. Classificazione dei molluschi.</li> <li>6. Classificazione dei crostacei.</li> <li>7. Eseguire le tecniche di base della lavorazione dei pesci, crostacei e molluschi.</li> <li>8. I metodi di cottura dei prodotti ittici.</li> <li>9. Realizzazione di ricette a base di pesce.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione di pesci, crostacei e molluschi</li> <li>• I criteri di valutazione della freschezza</li> <li>• Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei prodotti ittici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>• Identificare i pesci, crostacei e molluschi.</li> <li>• Conservare i prodotti ittici in modo igienicamente corretto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.</p>	<p>Gennaio-maggio</p>
<p style="text-align: center;"><b>Nota metodologica e strumenti:</b></p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;"><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b></p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

**MODULO 7**  
**LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI.**

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2. Approfondire le basi della cucina</li> <li>3. Tradizioni e piatti tipici della cucina regionale</li> <li>4. Tradizioni e piatti tipici delle cucine europee</li> <li>5. Tendenze delle cucine extraeuropee</li> <li>6. Principali cucine etniche rappresentate in Italia</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</li> <li>• Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</li> <li>• Conoscere le caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale</li> <li>• Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare gli standard qualitativi.</li> <li>• Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia</li> <li>• Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.</li> <li>• Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Gennaio-maggio

**Nota metodologica e strumenti:**

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

**Verifiche e criteri di Valutazione**

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

**UDA approvate dal Consiglio di Classe:**

<b>Classi IV</b> <b><i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” FPP</i></b>
<b>UDA 1: La cottura a bassa temperatura “Il Sottovuoto” 30 h</b>
<b>UDA 2: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 + 4 h</b>
<b>UDA 3: Bakery Chef: Il profumo del Pane. “Le farine e i Grani del Cilento”</b> Visita ad un molino ed a un panificio, incontro con esperti del mondo del lavoro.

<b>4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA</b>
Avere rispetto di se e degli altri.  Rispettare le regole più elementari della buona educazione.  Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.  Imparare a intervenire nel momento opportuno.
Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.  Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.  Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.  Collaborare con il gruppo.
Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)  Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.  Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.  Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.  Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.  Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

## 5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci )

- ☐ **Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)
- Registro elettronico Argo scuola next
  - Videolezioni
  - Audiolezioni
  - Gruppo Whatsapp di classe
  - Piattaforma G-suite For Educational;
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti
  - Altro (specificare)
- ❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).
- Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite
  - Altro (specificare)

### TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- **secondo l'orario ordinario delle lezioni**
- altro .....

## 6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
<b>Flipped Classroom</b>	<b>Testi</b>	<b>Aula</b>
<b>Debate</b>	<b>Lavagna</b>	<b>Aula virtuale</b>
<b>Peer To Peer</b>	Vocabolari	Aula multimediale
<b>Cooperative Learning</b>	Materiale in fotocopia	<b>Spazi laboratoriali</b>
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
<b>Lezione Frontale</b>	<b>Supporti multimediali</b>	<b>Visite guidate</b>
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<b>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</b>		
Attività laboratoriale		
<b>Costruzione di mappe/schemi</b>		
<b>Utilizzo delle fonti (indicare quali)</b>		
Analisi critica		
<b>Lavori di gruppo</b>		

- <b>Eterogenei al loro interno</b>		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

<b>6 STRUMENTI DI LAVORO</b>	
<b>Libro di Testo</b>	
<b>Risorse digitali libro di testo</b>	
<b>Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)</b>	
<b>App Google: (specificare quali)</b>	
<b>Testi didattici di supporto</b>	
<b>Chat WhatsApp</b>	
Stampa specialistica	
<b>Materiali autoprodotti dall'insegnante</b>	
<b>Scheda predisposta dall'insegnante</b>	
<b>App Case Editrici</b>	
<b>Personale Computer</b>	
<b>Tablet</b>	
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
<b>Filmato didattico</b>	
<b>Video-registrazioni</b>	
Altro: (specificare)	

## 7 - Valutazione e verifica

### 7 – Strumenti di verifica

- ⚡ **Prove autentiche**
- ⚡ Prova esperta
- ⚡ Analisi del testo legislativo
- ⚡ Prove pratiche
- ⚡ Esercitazioni di gruppo

#### Verifiche scritte

- ☐ **Quesiti**
- ☐ **Vero/falso**
- ☐ **Scelta multipla**
- ☐ **Completamento**
- ☐ **Libero**
- ☐ **Restituzione elaborati corretti/feedback**
- ☐ **Test on line (Google Moduli, Altro)**
- ☐ App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- ☐ **Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)**
- ☐ Laboratori virtuali
- ☐ Altro (specificare)

#### Verifiche orali

- ☐ **Interrogazione**
- ☐ **Intervento**

- ☐ Dialogo  
☐ Discussione  
☐ Ascolto  
☐ Altro

## 8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze dell'asse :

**Rubriche valutative dell'asse**

*\*vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*

*\*vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"*

### 7.1 INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
<b>0 (insufficiente)</b>	
<b>1 (base)</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>2 (intermedio)</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>3 (avanzato)</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>

<b>Livello avanzato</b>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.</p> <p>Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato.</p> <p>Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<b>Livello intermedio</b>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza.</p> <p>Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
<b>Livello base</b>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.</p> <p>Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.</p> <p>Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili.</p> <p>Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<b>Iniziale</b>	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi /</p> <p>Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

<b>STRATEGIE DI RECUPERO</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</li> <li>• Corsi di recupero e rafforzamento</li> <li>• Rallentamento didattico</li> <li>• Studio assistito in classe</li> <li>• Sportello didattico</li> </ul>
<b>BES (Bisogni Educativi Speciali)</b>		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
<b>Misure dispensative/compensative</b> <b>Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170</b>		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dispensare dai compiti a casa o in classe;</b></li> <li>• <b>Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce;</b></li> <li>• <b>Dispensare dall'esercizio scritto;</b></li> <li>• <b>Dispensare da test a tempo;</b></li> <li>• <b>Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova;</b></li> <li>• <b>Compensare con materiale predisposto dal docente;</b></li> <li>• <b>Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer);</b></li> <li>• <b>Compensare esigendo solo risposta orale;</b></li> <li>• <b>Compensare con adeguati mezzi multimediali:</b></li> <li>• <b>Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</b></li> </ul>

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Battipaglia, 29/11/2022

Prof. Carlo D'Acunzo