



**I.I.S.**  
**“E. Ferrari”**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**Classe 5 A BES - Indirizzo ENOGASTRONOMIA - IPSEOA**

**IIS ENZO FERRARI**  
**Battipaglia**  
**ANNO SCOLASTICO**

**2023-2024**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>LAB.SERV.ENOG. settore CUCINA</b>
<b>ASSE:</b>	<b>Scientifico – Tecnologico Professionale</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>LA MARCA ANTONO ROSARIO</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>5^ A BES indirizzo ENO – IPSEOA (ex sala e vendita)</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>2</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>20/10/2023</b>

<b>1 - SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.° ALLIEVI Osservazioni :</b>
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> <b>Medio</b> <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> <b>Tranquillo</b> <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	<b>7</b>
Strumenti utilizzati per l'analisi <input type="checkbox"/> <b>test d'ingresso</b> <input type="checkbox"/> <b>osservazione</b> <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/> <b>dialogo</b> <input type="checkbox"/> <b>Altro: 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.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.
%	100 %	%	%	%	%

**Media: 7**

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### 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 MATEMATICO
- ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO
- 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 ospitalità 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.

<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>
<p>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</p>	<p>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.</p>

<b>COMPETENZA N.2 ASSE ( <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> )</b>	
<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>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.                      Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>

**COMPETENZA N.3 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*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*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
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*

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
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	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

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"	
--	--

**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*

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

**COMPETENZA N.8 ( SCIENTIFICO TECNOLOGICO )**

*Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8*

<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</p> <p>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</p> <p>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

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<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>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.</p> <p>Utilizzare</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>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p>	<p>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>
---	--

<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)

## **Nuclei Fondanti della disciplina per preparazione all'Esame di Stato**

### ***La Sicurezza:***

*La sicurezza sul lavoro: quadro normativo; la gestione della sicurezza; la sicurezza un dovere condiviso; obblighi del datore di lavoro; obblighi dei lavoratori; la sicurezza alimentare (definizione e quadro normativo); la salute; l'igiene; le attività della filiera di produzione alimentare; la produzione primaria; la rintracciabilità; la rintracciabilità<sup>10</sup> degli imballaggi.*

### ***Il Sistema HACCP***

*L'autocontrollo e il sistema haccp; le fasi dell'haccp; formazione del gruppo lavoro; descrizione dei prodotti; redazione dei diagrammi di flusso; la selezione dei fornitori; approvvigionamento; i sette principi dell'haccp; intossicazione e tossinfezione; le infezioni; prodotti refrigerati; alimenti surgelati; prodotti ortofrutticoli; funghi; prodotti ittici; l'albero delle decisioni; il manuale di autocontrollo; le schede tecniche; la gestione dei prodotti non idonei.*

### ***L'igiene nella ristorazione***

*L'igiene professionale; le GMP; le GHP; la cura e l'igiene della persona; il personale di front-line; gli ambienti (igiene e sicurezza); la separazione dei percorsi; i requisiti strutturali; segnaletica di sicurezza; la lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; le attrezzature (igiene e sicurezza); deterzione, sanificazione e*

*disinfezione; i disinfettanti (caratteristiche); la sanificazione (fasi operative); i prodotti alimentari (igiene e sicurezza) l'igiene del prodotto alimentare (obblighi e divieti).*

### ***Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari***

*Le reazioni avverse agli alimenti; le reazioni patologiche derivanti dall'ingestione di alimenti; le reazioni avverse agli alimenti (RAA); le allergie; le intolleranze;*

### ***Il catering e il banqueting***

*Il contratto di catering; forme di catering; catering diretto; catering indiretto; i buoni pasto; la ristorazione viaggiante; il catering aziendale; il catering a domicilio; il catering industriale; il trasporto dei pasti; i vantaggi del banqueting; forme di banqueting; banqueting congressuale e aziendale; il banqueting cerimoniale; il private banqueting; il banqueting manager; l'organizzazione di un banchetto; la location; i momenti ristorativi; la modalità di servizio; il contratto di banqueting; la scheda evento; l'organizzazione della logistica; la preparazione delle pietanze; regole operative; l'organizzazione della sala.*

### ***Il servizio a buffet***

*Il buffet; la classificazione; il buffet di cerimonia; il buffet a tema; piccola colazione; coffee break; brunch; lunch e dinner; cocktail; come organizzare il buffet; accorgimenti operativi; l'attrezzatura; le decorazioni; la conservazione delle pietanze; il beverage; lo sbarazzo.*

### ***Il piano di autocontrollo***

*Il manuale haccp; campo di applicazione; presentazione dell'azienda; funzioni e responsabilità; i locali; manutenzione dei locali e delle strutture; attrezzature ed utensili; pulizia e sanificazione; igiene del personale; descrizione dei prodotti; descrizione del processo di preparazione; descrizione del processo produttivo; ricevimento materie prime; i controlli; stoccaggio derrate alimentari; preparazione; 11 cottura; raffreddamento e conservazione; scongelamento; analisi dei pericoli; i principali pericoli nelle attività di produzione e somministrazione di alimenti; controllo delle temperature; verifica delle procedure di autocontrollo; validazione e riesame del piano haccp; rifiuti e residui di lavorazione; approvvigionamento idrico; controlli analitici; rintracciabilità; allergeni; selezione e valutazione dei fornitori; gestione delle non conformità.*

***Esercitazioni pratiche come da programmazione ( la cucina del territorio; la cucina regionale; la cucina nazionale; la cucina internazionale; gli antipasti caldi, freddi, magri e grassi; i primi piatti; i secondi piatti; i contorni; i dessert; le salse di base e derivate; le preparazioni fredde ).***

UDA di riferimento:

**MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO**

Modulo 1. (titolo)

UDA di riferimento:

**MODULO 1  
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE**

<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. 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 obiettivi 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**

<b>U.D Tempi</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. L'impostazione del progetto</li> <li>2. La suddivisione in settori di una grande cucina</li> <li>3. Le caratteristiche tecniche dell'impianto</li> <li>4. L'evoluzione delle attrezzature</li> <li>5. Le attrezzature refrigeranti</li> <li>6. Le attrezzature del settore preparazione</li> <li>7. Le attrezzature del settore cottura</li> <li>8. Le attrezzature del settore lavaggio.</li> </ol>	<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 - Novembre

**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 obiettivi 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>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sanificazione dell'impianto di cucina.</li> <li>2. Il sistema H.A.C.C.P.</li> <li>3. La realizzazione di un piano di autocontrollo.</li> </ol>	<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>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Ottobre – Novembre - Dicembre</p>
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b> Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal</p>					

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 obiettivi 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 4 SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il TUSL.</li> <li>2. Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro.</li> <li>3. La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere.</li> <li>4. Struttura e gestione dell'economato.</li> </ol>	<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 prevenano 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.	Gennaio

**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 terraecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

**MODULO 5  
ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE**

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le certificazioni di qualità.</li> <li>2. I valori del cibo.</li> <li>3. La tutela dei prodotti di qualità.</li> <li>4. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</li> <li>5. I prodotti eco-compatibili.</li> <li>6. I nuovi prodotti alimentari.</li> <li>7. Le gamme alimentari.</li> <li>8. Frodi e contraffazioni alimentari.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>• Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i marchi di qualità.</li> <li>• Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</li> <li>• Distinguere le differenti gamme di alimenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Febbraio - Marzo

**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 obiettivi 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**  
**I MENU, IL FOOD&BEVERAGE COST E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'evoluzione del menu.</li> <li>2. Le abitudini alimentari e l'offerta.</li> <li>3. La selezione dei piatti e le tendenze recenti.</li> <li>4. Il food &amp; beverage cost.</li> <li>5. Il calcolo dei prezzi.</li> <li>6. Alimenti, principi nutritivi e calorie.</li> <li>7. Le intolleranze oggi.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di elaborazione del menu.</li> <li>• Tipologie di intolleranze alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare menu per la ristorazione tradizionale.</li> <li>• Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Occasioni di servizio.</li> <li>• Classificazioni del menu.</li> <li>• Regole di elaborazione delle diverse carte.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Marzo - Aprile

**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 obiettivi 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 7**  
**CATERING E BANQUETING UDA**

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecniche di catering e banqueting.</li> <li>2. La normativa di riferimento e la gestione.</li> <li>3. Ristorazione collettiva.</li> <li>4. I menu della ristorazione sociale e la ristorazione viaggiante.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di catering e banqueting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare il menu per tipologie di eventi.</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>• Simulare eventi di catering e banqueting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.	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 obiettivi 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:*

<i>Classi V “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES</i>	<i>Classi V “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES</i>
Uda interdisciplinare:  Banqueting day (40h circa)	Uda PCTO:  L’Universo del Vino.  Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nelmondo. 30 h
Uda 2:  La sicurezza alimentare 40h	
Uda 3:  La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania (40h circa)	

**METODOLOGIA**

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
<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>		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

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

**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

**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"*

**INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE**

<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORI (livelli di padronanza)</b>
<b>0 (insufficiente)</b>	
<p align="center"><b>1 (base)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parziale</li> <li>2. Basilare</li> <li>3. Adeguato</li> <li>4. Eccellente</li> </ol>
<p align="center"><b>2 (intermedio)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parziale</li> <li>2. Basilare</li> <li>3. Adeguato</li> <li>4. Eccellente</li> </ol>
<p align="center"><b>3 (avanzato)</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sapproporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Parziale</li> <li>2. Basilare</li> <li>3. Adeguato</li> <li>4. Eccellente</li> </ol>

<p><b>Livello avanzato</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia.          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.          Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<p><b>Livello intermedio</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
<p><b>Livello base</b></p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile.          Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce.          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.          Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<p><b>Iniziale</b></p>	<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.          Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi /          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          Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata.          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>• <b>Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</b></li> <li>• Corsi di recupero e rafforzamento</li> <li>• <b>Rallentamento didattico</b></li> <li>• <b>Studio assistito in classe</b></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> Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		<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, 20/10/2023

Firma

Antonio Rosario La Marca

