

DOC-PI02	PROGETTAZIONE DI DIPARTIMENTO	Rev. 13 DEL 29/10/21 PAGINA 1 DI 21
----------	-------------------------------	--

PROGETTAZIONE DI DIPARTIMENTO	Insegnamento	ASSE *
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
a.s. 2022-2023	Classi	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
	1^, 2^, 3^, 4^, 5^.	

COORDINATORE	PROF.SSA QUAGLIARINI CINZIA
--------------	-----------------------------

1.a INTERMEDI
BIENNIO

QUADRO SINOTTICO DELLE COMPETENZE SCIENZA DEGLI ALIMENTI -AREA GENERALE BIENNIO				
AREA GENERALE Comuni Reg 92/2018 Asse scientifico- tecnologico professionalizzant e	AREA GENERALE TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO LINEE GUIDA 2019	COMPETENZE Obbligo istruzione e di cittadinanza DM139/2007	Competenze chiave Europee RE 22/05/2018	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area indirizzo (Allegato 2G del del

				Regolamento 92/2018)
Competenza n. 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 rientrare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	Competenza in materia di cittadinanza	3, 7, 11
Competenza n. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Competenza ALFABETICA FUNZIONALE	1, 2, 3, 6, 7, 11
Competenza n. 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	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Utilizzare e produrre testi multimediali	Competenza digitale	
Competenza n. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Individuare e collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro	Competenze PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE AD IMPARARE	4, 6, 7
Competenza n. 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	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Essere consapevole delle potenzialità e dei	Competenza in matematica e competenza in scienza e tecnologia e ingegneria; SCIENZA E TECNOLOGIA	7,11

		limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.		
--	--	--	--	--

1.b INTERMEDI TRIENNIO

* - *scientifico, tecnologico e professionale***INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA****Profilo in uscita****PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	QNQ	COMPETENZA/E AREA GENERALE	QNQ	COMPETENZA/E AREA DI INDIRIZZO
	4	Competenza N1 – 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.	4	Competenza in uscita N° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	Competenza N 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.	4	Competenza in uscita N° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	4	Competenza N. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	4	Competenza in uscita N° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	3/4	Competenza N. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.	4	Competenza in uscita N° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	4	Competenza N. 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	3	Competenza in uscita N° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
	4	Competenza N. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	4	Competenza in uscita N°6: 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.N

	4	Competenza N. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	4	Competenza in uscita N° 7: 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.
--	---	---	---	---

PERCORSO FORMATIVO: SALA E VENDITA

DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	Competenza N 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.	4	Competenza in uscita N 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	Competenza N 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.	4	Competenza in uscita N 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	4	Competenza N. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	4	Competenza in uscita N 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	3/4	Competenza N. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.	4	Competenza in uscita N° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	4	Competenza N. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	4	Competenza in uscita N°6: 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.
	4	Competenza N. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	4	Competenza in uscita N° 7: 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.
	4	Competenza N. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		

PERCORSO FORMATIVO: PASTICCERIA

DISCIPLINA A SCIENZA DEGLI ALIMENTI	QNQ	COMPETENZE AREA GENERALE	QNQ	COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO
	4	Competenza N. 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.	4	Competenza in uscita N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	Competenza N. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.	4	Competenza in uscita N. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	4	Competenza N. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	4	Competenza in uscita N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	3/4	Competenza N. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.	4	Competenza in uscita N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	4	Competenza N. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	4	Competenza in uscita N. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
	4	Competenza N. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	4	Competenza in uscita N. 6: 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.
	4	Competenza N. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	4	Competenza in uscita N. 7: 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.

PERCORSO FORMATIVO: ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINA	QNQ	COMPETENZA/E AREA GENERALE	QNQ	COMPETENZA/E AREA DI INDIRIZZO
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	Competenza N. 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.	4	Competenza in uscita N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
	4	Competenza N. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.	4	Competenza in uscita N. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	4	Competenza N. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	4	Competenza in uscita N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
	4	Competenza N. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.	4	Competenza in uscita N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
	4	Competenza N. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	4	Competenza in uscita N.6: 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.
	4	Competenza N. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.	4	Competenza in uscita N. 7: 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.
	4	Competenza N. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	4	Competenza in uscita N. 8: 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.

1. SAPERI IRRINUNCIABILI/NUCLEI FONDANTI DELL'INSEGNAMENTO

(Abilità e conoscenze organizzate in moduli significativi denominati con titoli. I saperi verranno riportati attraverso i titoli nelle rispettive colonne di asse nel canovaccio del curriculum di classe)

BIENNIO PRIMO ANNO

RISULTATI DI APPRENDIMENTO BIENNIO INTEGRATO			
ANNO	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE
I ANNO I QUAD	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. -Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico -Saper individuare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti -Mantenere un livello di igiene adeguato nell'ambiente di lavoro -Essere in grado di interpretare documenti e tabelle relative al piano di autocontrollo igienico nel sistema HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> -Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale. -Conoscere I rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti e sapere quali sono i principali contaminanti. -Classificare i microrganismi in base alla loro struttura, utilità e alle condizioni di sviluppo -Descrivere i principali batteri responsabili di infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari. -Conoscere I requisiti igienico-sanitari degli ambienti dove si manipolano gli alimenti e le attrezzature -Sicurezza e salute negli ambienti di lavoro -Conoscere i fondamenti del sistema HACCP. 	<p>UDA 1: Pericoli biologici, chimici e fisici il metodo scientifico sperimentale: la misura delle grandezze.</p> <p>ipotesi di rischio</p> <p>Igiene nella ristorazione</p> <p>Norme igieniche degli alimenti</p>

BIENNIO PRIMO ANNO

	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: LE BASI DELLA NUTRIZIONE
I ANNO II QUAD	<ul style="list-style-type: none"> -Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale -Saper illustrare le fonti alimentari dei macro e micronutrienti -Saper classificare i principi nutritivi da un punto di vista merceologico, funzionale ed importanza nella dieta. 	<ul style="list-style-type: none"> -Concetti di chimica degli alimenti -Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno. 	<p>UDA 2: I principi nutritivi: Concetti fondamentali di chimica PH di una soluzione I glucidi I protidi I lipidi Le vitamine e I fitonutrienti L'acqua e I Sali minerali I prodotti del territorio</p>

BIENNIO SECONDO ANNO

RISULTATI DI APPRENDIMENTO BIENNIO INTEGRATO

II ANNO	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: ALIMENTAZIONE E SALUTE
II ANNO I QUAD	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> <p>-Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile.</p> <p>-Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>--Indicare criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p>	<p>Metabolismo e bioenergetica</p> <p>-Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni</p> <p>-Diete e stili alimentari.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche della piramide alimentare della Dieta Mediterranea e la valenza culturale dei prodotti tipici</p> <p>-Le nuove Linee Guida per una sana alimentazione</p> <p>I NUOVI LARN</p> <p>Alimentazione ed ecosostenibilità alimentare</p> <p>-Lo spreco alimentare/riciclo degli imballaggi</p> <p>-La doppia piramide alimentare/ambientale</p>	<p>UDA 1: Metabolismo energetico e peso corporeo Come siamo e come ci percepiamo</p> <p>UDA 2: Alimentazione equilibrata Consumi alimentari nel gruppo classe</p> <p>UDA 3: Alimentazione e malattie correlate Stile di vita sano</p>

BIENNIO SECONDO ANNO

RISULTATI DI APPRENDIMENTO BIENNIO INTEGRATO

II ANNO	Abilità	Conoscenze	AREA TEMATICA: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA
II ANNO II QUAD	<p>-Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente</p> <p>-Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>-Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>-Individuare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>-Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>-Individuare confezioni imballaggi a norma</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Individuare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>Individuare confezioni imballaggi a norma</p>	<p>UDA 4: GLI ALIMENTI E LA FILIERA La piramide alimentare della Dieta Mediterranea una versione locale</p> <p>UDA 5 : IMBALLAGGIO, ETICHETTATURA E MARKETING DEGLI ALIMENTI Etichettatura, imballaggio marketing degli alimenti</p>

PERIODO/ANNUALITA'
TERZO ANNO
ACCOGLIENZA

TITOLO
UDA1
ALIMENTI E CULTURA
ALIMENTARE

SAPERI IRRINUNCIABILI (abilità e conoscenze)

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.
Funzione nutrizionale e classificazione dei nutrienti.

<p>TURISTICA SETTEMBRE-OTTOBRE</p>		<p>Alimentazione-Nutrizione e principi di alimentazione equilibrata. Formule e app per il calcolo calorico – nutrizionale di alimenti. 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 Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera Principali tecniche di cottura adeguati alla preparazione del buffet. Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA OTTOBRE-NOVEMBRE</p>	<p>UDA 2 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 2.4 LATTE E DERIVATI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. 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 Applicare pratiche inerenti all’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA DICEMBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 3 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE CEREALI E DERIVATI, TUBERI.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera. 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 Applicare pratiche inerenti all’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA FEBBRAIO-MARZO</p>	<p>UDA 4 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE 3.2 ORTAGGI, FRUTTA, FUNGHI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera. 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. Applicare pratiche inerenti all’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione. Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>UDA 5. OLI E GRASSI DA CONDIMENTO 4.1 OLIO D’OLIVA 4. 2 OLI DI SEMI E</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio. Terminologia tecnica specifica di settore.</p>

<p>MARZO-APRILE</p>	<p>ALTRI GRASSI VEGETALI 4.3 BURRO E ALTRI GRASSI ANIMALI</p>	<p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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. Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA APRILE</p>	<p>UDA 6 BEVANDE: CAFFE'-TE' BIRRA-VINO</p>	<p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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>TERZO ANNO ACCOGLIENZA TURISTICA APRILE-MAGGIO</p>	<p>UDA 7 TURISMO E RISORSE ENOGASTRONOMICHE IN ITALIA</p>	<p>Aspetti storici del turismo Turismo e risorse turistiche in Italia Turismo e risorse enogastronomiche in Italia (Regione Marche) Prodotti tipici e certificati della Regione Marche</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA SETTEMBRE-OTTOBRE</p>	<p>UDA 1 ALIMENTI E CULTURA ALIMENTARE</p>	<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale e classificazione dei nutrienti. Alimentazione-Nutrizione e principi di alimentazione equilibrata. Formule e app per il calcolo calorico – nutrizionale di alimenti. 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 Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Principali tecniche di cottura adeguati alla preparazione del buffet. Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA OTTOBRE-NOVEMBRE</p>	<p>UDA 2 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 2.1 LATTE E DERIVATI 2.2 UOVA</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. 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 Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA DICEMBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 3 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE CEREALI E DERIVATI, TUBERI.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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 Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione</p>

		Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).
PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA FEBBRAIO-MARZO	UDA 4 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ORTAGGI, FRUTTA, FUNGHI	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA MARZO-APRILE	UDA 5 OLI E GRASSI DA CONDIMENTO OLIO D'OLIVA OLI DI SEMI E ALTRI GRASSI VEGETALI BURRO E ALTRI GRASSI ANIMALI	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SALA E VENDITA APRILE-MAGGIO	UDA 6 BEVANDE ALCOLICHE E NERVINE 6.1 CAFFÈ TE' CIOCCOLATO 6.2 BIRRA 6.3 VINO	<p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>
PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA SETTEMBRE-OTTOBRE	UDA1 ALIMENTI E CULTURA ALIMENTARE	<p style="text-align: center;">SAPERI IRRINUNCIABILI (abilità e conoscenze)</p> <p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale e classificazione dei nutrienti.</p> <p>Alimentazione-Nutrizione e principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Formule e app per il calcolo calorico – nutrizionale di alimenti.</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>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <p>Principali tecniche di cottura adeguati alla preparazione del buffet.</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA OTTOBRE-GENNAIO	UDA 2 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CARNE UOVA	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p>

		<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA OTTOBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 3 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI ITTICI SCEGLI LA FRESCHEZZA E LA QUALITA'</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale (prodotti ittici) Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera 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 Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA OTTOBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 4 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 2.1 LATTE E DERIVATI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. 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 Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA FEBBRAIO-MARZO</p>	<p>UDA 5 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE CEREALI E DERIVATI, TUBERI.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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 Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Elementi di dietetica e nutrizione Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA MARZO-APRILE</p>	<p>UDA 6 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ORTAGGI, FRUTTA, LEGUMI, FUNGHI E TARTUFI; ERBE AROMATICHE E SPEZIE</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale. Individuare le risorse enogastronomiche del territorio Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti. Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 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 Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p>

		<p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA APRILE-MAGGIO</p>	<p>UDA 7 OLI E GRASSI DA CONDIMENTO OLIO D'OLIVA OLI DI SEMI E ALTRI GRASSI VEGETALI BURRO E ALTRI GRASSI ANIMALI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE CUCINA MAGGIO</p>	<p>UDA 8 SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>CI 3: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali T 12 Ed. Civ.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA SETTEMBRE-OTTOBRE</p>	<p>UDA1 ALIMENTI E CULTURA ALIMENTARE</p>	<p style="text-align: center;">SAPERI IRRINUNCIABILI (abilità e conoscenze)</p> <p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale e classificazione dei nutrienti.</p> <p>Alimentazione-Nutrizione e principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Formule e app per il calcolo calorico – nutrizionale di alimenti.</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>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <p>Principali tecniche di cottura adeguati alla preparazione del buffet.</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA OTTOBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 2 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CARNI TRASFORMATE UOVA</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA OTTOBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 3 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE 2.1 LATTE E DERIVATI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la</p>

		<p>salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA FEBBRAIO-MARZO</p>	<p>UDA 4 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE CEREALI E DERIVATI, TUBERI.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA MARZO-APRILE</p>	<p>UDA 5 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ORTAGGI-FRUTTA ERBE AROMATICHE SPEZIE</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Individuare le principali reazioni avverse agli alimenti.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA APRILE</p>	<p>UDA 6 OLI E GRASSI DA CONDIMENTO OLIO D'OLIVA OLI DI SEMI E ALTRI GRASSI VEGETALI BURRO E ALTRI GRASSI ANIMALI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento.</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</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>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA APRILE-MAGGIO</p>	<p>UDA 7 BEVANDE NON ALCOLICHE E ALIMENTI ACCESSORI BEVANDE NERVINE DOLCIFICANTI E ALTRI ALIMENTI ACCESSORI</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande e di alcuni alimenti accessori: dolcificanti, edulcoranti...</p> <p>Individuare le risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche di realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <p>Principali tecniche di cottura adeguati alle preparazioni enogastronomiche</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>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p>

		<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Applicare criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi e o menù i clientela, in funzione del contesto delle esigenze della clientela, della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' TERZO ANNO SETTORE PASTICCERIA MAGGIO</p>	<p>UDA 8 SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>CI 3: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>T 12 Ed. Civ.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORI: PASTICCERIA-SALA E VENDITA-CUCINA SETTEMBRE</p>	<p>UDA 1 RISORSE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO</p>	<p>SAPERI IRRINUNCIABILI (abilità e conoscenze)</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio. Prodotti enogastronomici.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio</p> <p>Prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare correttamente il linguaggio specifico della disciplina</p> <p>Conoscere ed interpretare i L.A.R.N</p> <p>Conoscere i criteri per valorizzare un prodotto enogastronomico</p> <p>Riconoscere le principali risorse enogastronomiche del territorio</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORI: PASTICCERIA-SALA E VENDITA-CUCINA OTTOBRE-NOVEMBRE</p>	<p>UDA 2 QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO ETICHETTE</p>	<p>Qualità totale, percepita e reale degli alimenti</p> <p>Certificazione della qualità dei prodotti tipici e biologici legati al territorio</p> <p>Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale</p> <p>Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare</p> <p>Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORI: PASTICCERIA-SALA E VENDITA-CUCINA NOVEMBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 3 PRINCIPI NUTRITIVI</p>	<p>I glucidi: funzioni e classificazione. Monosaccaridi: proprietà chimiche, derivati dei monosaccaridi. Oligosaccaridi. Polisaccaridi di riserva, strutturali e complessi. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Indice glicemico degli alimenti. Digestione e assorbimento</p> <p>I lipidi. Generalità, funzioni biologiche e classificazione. Gliceridi, cere e steridi. Fosfolipidi e glicolipidi. Lipidi con attività biologiche specifiche. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento</p> <p>I protidi: composizione chimica e funzioni. Classificazione. Aminoacidi. Struttura delle proteine. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento</p> <p>Le vitamine: classificazione e funzione specifica di ciascuna di esse.</p> <p>L'acqua: proprietà fisico-chimiche. L'acqua negli alimenti. L'acqua nell'organismo umano.</p> <p>I minerali: generalità e classificazione. Funzioni specifiche e fabbisogni di ciascuno di essi.</p> <p>La fibra: composizione chimica e importanza nutrizionale. Fonti dietetiche</p> <p>Conoscere le caratteristiche chimiche dei principi nutritivi</p> <p>Conoscere le principali fonti alimentari dei principi nutritivi</p> <p>Conoscere le classificazioni relative ai principi nutritivi e comprenderne i criteri</p> <p>Conoscere le funzioni dei principi nutritivi nell'organismo e i relativi fabbisogni</p> <p>Conoscere la digestione e l'assorbimento dei principi nutritivi</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORI: PASTICCERIA-SALA E VENDITA-CUCINA FEBBRAIO-MARZO</p>	<p>UDA 4 COTTURA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Cottura degli alimenti: trasformazioni fisico-chimiche. Idrolisi e perossidazione dei lipidi, punto di fumo. Caramellizzazione. Reazione di Maillard. Denaturazione proteica, imbrunimento, perdita di vitamine e sali minerali. Formazione di sostanze cancerogene. Inattivazione di sostanze dannose.</p> <p>Le perdite di vitamine e Sali minerali</p> <p>Conoscere le principali trasformazioni fisico-chimiche che intervengono nei vari sistemi di cottura degli alimenti e la loro influenza sul rispettivo valore nutrizionale</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORI: PASTICCERIA-SALA E VENDITA-CUCINA APRILE-MAGGIO</p>	<p>UDA 5 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Classificazione delle tecniche di conservazione</p> <p>Uso del freddo: refrigerazione, refrigerazione in atmosfera controllata e modificata, congelamento, surgelamento, sistema cryovac.</p> <p>Uso del calore: pastorizzazione, sterilizzazione, conservazione mediante sottrazione di acqua: concentrazione, essiccamento e liofilizzazione.</p> <p>Uso delle radiazioni.</p> <p>Affumicamento.</p> <p>Fermentazione</p> <p>Conservazione con sostanze chimiche naturali: sale, zucchero, olio aceto alcol etilico.</p> <p>Conservazione con additivi chimici</p> <p>Comprendere l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini di una sicurezza</p>

		<p>alimentare</p> <p>Comprendere la rilevanza delle mild technologies nel modello alimentare attuale</p> <p>Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento.</p> <p>Conoscere i punti fondamentali sui quali si basa la sicurezza alimentare</p> <p>Conoscere le cause di alterazione degli alimenti</p> <p>Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti</p> <p>Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari</p> <p>Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORE: PASTICCERIA MAGGIO</p>	<p>UDA 6 MICROBIOLOGIA</p>	<p>Classificazione dei microrganismi.</p> <p>Agenti responsabili delle principali contaminazioni dei prodotti dolciari</p> <p>Malattie e alterazioni dei prodotti dolciari e delle materie prime.</p> <p>Norme igieniche del personale e dei locali/attrezzature di pasticceria.</p> <p>Prassi igienica nelle diverse fasi di lavorazione dei prodotti dolciari.</p> <p>Attrezzature di laboratorio di microbiologia.</p> <p>Analisi microbiologica degli alimenti (latte, burro, uova).</p> <p>Controllo di sterilità, valutazione qualitative e quantitative.</p> <p>Ricerca dei coliformi, Staphilococcus Aureus, Salmonella, conta microbica a 22 e a 36°C.</p> <p>Controllo microbiologico delle superfici e dell'aria.</p> <p>Microbiologia del cavo orale.</p> <p>Valutazione dell'attività antimicrobica, determinazione efficacia dei disinfettanti.</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORE: ACCOGLIENZA TURISTICA SETTEMBRE-OTTOBRE</p>	<p>UDA 1 QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO ETICHETTE</p>	<p>Qualità totale, percepita e reale degli alimenti</p> <p>Certificazione della qualità dei prodotti tipici e biologici legati al territorio</p> <p>Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Valutazione sensoriale del cibo ed elementi dell'analisi sensoriale</p> <p>Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare</p> <p>Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORE: ACCOGLIENZA TURISTICA NOVEMBRE-GENNAIO</p>	<p>UDA 2 PRINCIPI NUTRITIVI</p>	<p>I glucidi: funzioni e classificazione. Monosaccaridi: proprietà chimiche, derivati dei monosaccaridi. Oligosaccaridi. Polisaccaridi di riserva, strutturali e complessi. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Indice glicemico degli alimenti. Digestione e assorbimento</p> <p>I lipidi. Generalità, funzioni biologiche e classificazione. Gliceridi, cere e steridi. Fosfolipidi e glicolipidi. Lipidi con attività biologiche specifiche. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento</p> <p>I protidi: composizione chimica e funzioni. Classificazione. Aminoacidi. Struttura delle proteine. Bisogni nutrizionali e livelli raccomandati di assunzione. Digestione e assorbimento</p> <p>Le vitamine: classificazione e funzione specifica di ciascuna di esse.</p> <p>L'acqua: proprietà fisico-chimiche. L'acqua negli alimenti. L'acqua nell'organismo umano.</p> <p>I minerali: generalità e classificazione. Funzioni specifiche e fabbisogni di ciascuno di essi.</p> <p>La fibra: composizione chimica e importanza nutrizionale. Fonti dietetiche</p> <p>Conoscere le caratteristiche chimiche dei principi nutritivi</p> <p>Conoscere le principali fonti alimentari dei principi nutritivi</p> <p>Conoscere le classificazioni relative ai principi nutritivi e comprenderne i criteri</p> <p>Conoscere le funzioni dei principi nutritivi nell'organismo e i relativi fabbisogni</p> <p>Conoscere la digestione e l'assorbimento dei principi nutritivi</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO SETTORE: ACCOGLIENZA TURISTICA FEBBRAIO-MARZO</p>	<p>UDA3 RISORSE ENOGASTRONOMICHE TERRITORIALI E NAZIONALI</p>	<p>I nuovi L.A.R.N.</p> <p>Enogastronomia delle regioni italiane</p> <p>Mappe delle specialità enogastronomiche regionali</p> <p>Paesaggi e itinerari turistici caratteristici di ciascuna Regione.</p> <p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</p> <p>Conoscere ed interpretare i L.A.R.N</p> <p>Conoscere i criteri per valorizzare un prodotto enogastronomico.</p> <p>Riconoscere le principali risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.</p> <p>Descrivere la geografia essenziale delle regioni italiane.</p> <p>Elencare i prodotti tipici del territorio regionale.</p> <p>Comprendere il rapporto tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche.</p> <p>Saper progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente la tradizione regionale.</p> <p>Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento</p> <p>Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare.</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto.</p>
<p>PERIODO/ANNUALITA' QUARTO ANNO</p>	<p>UDA4 TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE E</p>	<p>Sicurezza chimica degli alimenti.</p> <p>Contaminazioni chimiche: fertilizzanti, fitofarmaci, policlorobifenili, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci veterinari, nitrati e nitriti. Additivi.</p>

SETTORE: ACCOGLIENZA TURISTICA APRILE-MAGGIO	SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	<p>Contaminazioni radioattive Contaminazioni biologiche: virus, batteri e muffe, parassiti. Fattori che determinano la crescita dei microrganismi Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi. Individuare gli additivi e la loro funzione dalla lettura delle etichette alimentari Indicare possibili mezzi di prevenzione delle contaminazioni.</p>
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: SALA E VENDITA- CUCINA-PASTICCERIA SETTEMBRE-GENNAIO	UDA 1 I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE	<p style="text-align: center;">SAPERI IRRINUNCIABILI (abilità e conoscenze)</p> <p>Contaminazioni chimiche: fitofarmaci, policlorobifenili, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci veterinari, nitrati e nitriti. Additivi Contaminazioni radioattive Contaminazioni biologiche: virus, batteri lieviti e muffe, prioni, parassiti Fattori che determinano la crescita dei microrganismi Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia Tossinfezioni: salmonellosi, stafilococchi, botulismo Infezioni batteriche: tifo, paratifo, colera. Infezioni virali: epatite A Infestazioni: toxoplasmosi, giardiasi, teniasi, trichinosi, fasciolasi BSE Biotecnologie avanzate Nuovi prodotti alimentari Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi. Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente Conoscere le principali caratteristiche delle biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari.</p>
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: SALA E VENDITA- CUCINA-PASTICCERIA GENNAIO	UDA 2 LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	<p>Fattori che determinano la crescita dei microrganismi Il sistema HACCP La qualità degli alimenti Conoscere i punti fondamentali sui quali si basa la sicurezza alimentare Conoscere le cause di alterazione degli alimenti Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti Comprendere la rilevanza delle mild technologies nel modello alimentare attuale</p>
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: SALA E VENDITA- CUCINA-PASTICCERIA FEBBRAIO-MARZO	UDA 3 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<p>Alimentazione equilibrata LARN Linee guida per una sana alimentazione italiana Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata. I gruppi alimentari e la piramide alimentare. Alimentazione in età evolutiva. Alimentazione in gravidanza e nell'allattamento Alimentazione nella terza età. Alimentazione e sport. Alimentazione nelle collettività. Alcune tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica e macrobiotica. Alimenti dietetici e integratori dietetici.</p>
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: SALA E VENDITA- CUCINA-PASTICCERIA APRILE-MAGGIO	UDA 4 DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE	<p>Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare</p>
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: SALA E VENDITA- CUCINA-PASTICCERIA MAGGIO	UDA 5 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	<p>Nascita delle religioni Prescrizioni alimentari delle grandi religioni Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni Conoscere il significato delle proibizioni alimentari</p>
PERIODO/ANNUALITA'	UDA 1	Consumi alimentari in Italia e in Europa

QUINTO ANNO SETTORI: ACCOGLIENZA TURISTICA SETTEMBRE-GENNAIO	TURISMO TERRITORIO E ALIMENTAZIONE	Sicurezza alimentare e filiera produttiva EXPO Milano 2015 TURISMO ENOGASTRONOMICO MONDIALE Turismo e risorse gastronomiche europee ed extra-europee Conoscere il territorio e le risorse territoriali Conoscere la sicurezza alimentare e la filiera produttiva Conoscere le risorse gastronomiche europee Conoscere le risorse gastronomiche extraeuropee
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: ACCOGLIENZA TURISTICA FEBBRAIO-MARZO	UDA 2 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN ALIMENTAZIONE CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Alimentazione equilibrata LARN Linee guida per una sana alimentazione italiana Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata. I gruppi alimentari e la piramide alimentare. Alimentazione in età evolutiva. Alimentazione in gravidanza e nell'allattamento Alimentazione nella terza età. Alimentazione e sport. Alimentazione nelle collettività. Alcune tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica e macrobiotica. Alimenti dietetici e integratori dietetici.
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORI: ACCOGLIENZA TURISTICA APRILE-MAGGIO	UDA 3 DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE	Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO ANNO SETTORE: ACCOGLIENZA TURISTICA MAGGIO	UDA 4 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	Nascita delle religioni Prescrizioni alimentari delle grandi religioni Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni Conoscere il significato delle proibizioni alimentari
PERIODO/ANNUALITA' BIENNIO SERALE PRIMO QUADRIMESTRE	UDA1 I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE UDA 2 LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	VEDI BIENNIO
PERIODO/ANNUALITA' BIENNIO SERALE SECONDO QUADRIMESTRE	UDA 3 NECESSITA' DELL'ORGANISMO E PRINCIPI NUTRITIVI MODULO 4 DIGESTIONE E METABOLISMO MODULO 5 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	VEDI BIENNIO
PERIODO/ANNUALITA' TERZO E QUARTO SERALE PRIMO QUADRIMESTRE	UDA 1 ALIMENTI: PRIMO, SECONDO, TERZO GRUPPO.	
PERIODO/ANNUALITA' TERZO E QUARTO SERALE SECONDO QUADRIMESTRE	UDA 2 ALIMENTI QUARTO E QUINTO GRUPPO UDA 3 COTTURA DEGLI	

	ALIMENTI UDA 4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	
PERIODO/ANNUALITA' QUINTO SERALE	UDA 1 I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE UDA 2 LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE UDA 3 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE UDA 4 DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE UDA 5 CONSUEUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO	

Per le UDA si fa riferimento al PTOF.

3. ORIENTAMENTO METODOLOGICO

Come da PTOF, sez. 3.7 - IL PROCESSO DI INSEGNAMENTO APPRENDIMENTO, pagg. 26-27

X	Brevi lezioni frontali e lezioni dialogate	X	Cooperative Learning
X	Correzioni individuali e/o socializzate	X	Problem-based Learning
X	Modellizzazioni e/o problematizzazioni		Service Learning
X	Approccio laboratoriale diffuso a tutti gli insegnamenti del curricolo		IBSE: Inquiry-based Science Education
X	Attività di laboratorio orientate alla effettiva progettazione e realizzazione di un prodotto	X	Work-based Education (es. Bar didattico, Albergo didattico, etc.)
X	Attività individuali e di gruppo	X	Apprendistato cognitivo (shadowing, etc.)
X	Tecniche di master learning e team working	X	Apprendimento auto-organizzato tra pari, sia on-line che in presenza
X	Materiale strutturato e non	X	Peer tutoring
X	Tecnologie informatiche e multimediali	X	Giochi e simulazioni strutturati
X	Flipped classroom	X	Debate

4. OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE di COMPETENZE e CONOSCENZE

Come da PTOF, sez. 3.7 - IL PROCESSO DI INSEGNAMENTO APPRENDIMENTO, pagg. 31-35

a. Tipologie di Verifica

X	Interrogazione tradizionale	X	Analisi del testo
X	Domande con risposta breve dal posto	X	Testo argomentativo

X	Esposizione di lavori individuali e/o di gruppo	X	Tema
X	Prove strutturate	X	Scrittura creativa
X	Prove semi- strutturate	X	Test a risposta aperta
X	Prove aperte	X	Ricerca multimediale
X	Prove grafiche	X	Relazione
X	Prove pratiche	X	Prove di laboratorio
X	Situazioni-problema/compiti di realtà	X	Produzioni degli allievi

Nella SCANSIONE TEMPORALE verrà rispettata la loro razionale distribuzione nel corso della giornata ed evitato l'eccessivo accavallamento al termine del quadrimestre.

La restituzione delle verifiche corrette avverrà entro 15 giorni dalla loro esecuzione.

b. Valutazione

Valutazione periodica: valutazione di processo e valutazione di prodotto griglie/rubriche in uso DOD-GV01, DOC-GV02 (SCIENZA DEGLI ALIMENTI).

-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO (MIUR)

-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE DELL'ESAME DI STATO (MIUR)

Valutazione finale:

- giudizio motivato desunto dagli esiti delle prove effettuate nell'ultimo quadrimestre
- esiti delle verifiche di eventuali iniziative di sostegno e interventi di recupero
- progressi dimostrati rispetto alla situazione di ingresso
- impegno, interesse e partecipazione dimostrati

5. STRATEGIE ATTIVATE PER IL RECUPERO/RIALLINEAMENTO DELLE SITUAZIONI DI SVANTAGGIO E DI DISAGIO - VALORIZZAZIONE DEI TALENTI

Come da PTOF, sez. 3.7- IL PROCESSO DI INSEGNAMENTO APPRENDIMENTO, pagg. 27-31

X	Gestione dell'anagrafe scolastica	X	Interventi di recupero e sostegno
X	Collaborazione con le famiglie	X	Pause didattiche/recupero in itinere/sportelli
X	Continuità verticale	X	Compresenze strategiche
X	Continuità orizzontale	X	Personalizzazione
X	Coordinatore di classe-tutor	X	P.F.I. (Progetto Formativo Individuale) con Bilancio personale iniziale
X	C.I.C.	X	PCTO
X	Attività extra curriculari		

6. PROVE COMUNI PER CLASSI PARALLELE

-Test di ingresso (prova orale) classi prime

-Prova comune classi quinte eno.

7. OSSERVAZIONI ////

ALLEGATI

GRIGLIE /RUBRICHE DI VALUTAZIONE

-DOC-GV02

-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO (MIUR)

-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE DELL'ESAME DI STATO

San Benedetto del Tronto, 15.11.2022

Il coordinatore

PROF.SSA QUAGLIARINI CINZIA