



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE  
CLASSI QUARTE E QUINTE IP**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
<b>ANNO DI CORSO</b>	<b>CLASSE QUARTA</b>
<b>ARTICOLAZIONE</b>	<b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>
<b>N. ORE SETTIMANALI</b>	<b>2</b>

<b>A. S.</b>	<b>2020/21</b>
--------------	----------------

<b>DOCENTI DELL'AREA</b>
<u><b>COORDINATORE D'AREA</b></u>
<b>Steiner Roberta</b>
<b>Chiesa Francesca</b>
<b>Meta Ermira</b>
<b>Rosato Angela</b>

## **INDICE**

- 1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**
- 2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI**
- 3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO E DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE**
- 4. VERIFICA E VALUTAZIONE**
- 5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI**
- 6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA**
- 7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI**
- 8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE**

## 1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Il profilo generale, per il secondo biennio e per il quinto anno, è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo, seppure con un monte ore annuale differenziato, rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

In particolare, nell'articolazione "Accoglienza Turistica" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- agire nel sistema di qualità della filiera produttiva di interesse;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e al tempo stesso individuare le nuove tendenze;
- applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ai mercati e alla clientela;
- valorizzare le risorse del territorio (ambientali, storico-artistiche, culturali e gastronomiche);
- applicare le metodologie e le tecniche di gestione dei progetti.

## 2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI

In via preliminare, è auspicabile che il docente compia un'analisi delle sequenze di apprendimento e che, in seguito, svolga la sua attività considerando le categorie "**competenze – abilità - conoscenze**".

Il percorso insegnamento-apprendimento si realizzerà tramite la lezione frontale, la conversazione e discussione guidate, la consultazione di libri, riviste, quotidiani e internet a scopo di ricerca. Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, riassunti potranno servire allo studente per l'autovalutazione.

L'elaborazione di mappe analitico-concettuali può essere svolta inizialmente con tutta la classe, per poi procedere con la suddivisione in gruppi. Le mappe saranno successivamente esaminate dal docente e condivise. I lavori possono poi essere proiettati sulla LIM. Progettazione di attività con il docente di Laboratorio.

Strumenti:

Libro di testo, tabelle, lavagna, fotocopie fornite dall'insegnante, articoli da quotidiani e da riviste, siti web dedicati, sussidi audiovisivi, LIM, programma C-MAP, condivisione dei lavori in DB.

## 3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

In merito alle strategie di inclusione, i docenti cercheranno di sostenere gli studenti in difficoltà, prestando attenzione alle certificazioni (che riportano le diagnosi di competenza dello specialista) e collaborando, nell'ambito del C. d. C., alla stesura del Piano Educativo Personalizzato, rispettando quanto stabilisce la normativa. Poiché ad ogni studente corrisponde uno specifico PEI, resta inteso che in questa sede è possibile fornire solo indicazioni molto ampie e generiche. Pertanto, per ogni singolo caso, il docente indicherà:

- strategie metodologiche e didattiche
- strumenti compensativi
- misure dispensative
- criteri e modalità di verifica e di valutazione.

Per quanto riguarda gli obiettivi minimi, si fa riferimento alle conoscenze e abilità ritenute "irrinunciabili" declinate nella programmazione d'Area.

Si presterà particolare attenzione nell'evidenziare i concetti chiave e i nodi fondanti della disciplina, anche utilizzando schemi grafici che possano orientare l'alunno verso le informazioni essenziali. Inoltre, il docente si farà carico di collaborare con i docenti di sostegno, eventualmente presenti sulla classe.

Durante la pausa didattica, verranno effettuate attività differenziate nel gruppo classe: esercitazione di recupero per gli alunni con valutazione insufficiente nel primo quadrimestre e di approfondimento per gli altri.

Per la valorizzazione delle eccellenze, è fondamentale utilizzare i voti molto alti della scala di valutazione, proprio per non demotivare gli studenti migliori e per incentivarli al mantenimento di buone prestazioni scolastiche. Questa è, comunque, una pratica da tempo accolta e radicata nelle modalità di valutazione dei docenti d'area, che generalmente già ricorrono anche agli estremi della scala, evitando l'appiattimento delle valutazioni attorno ai voti centrali (5, 6, 7).

Per le eccellenze, si propone inoltre di fornire indicazioni bibliografiche per lo studio e l'approfondimento personale, di sostenere l'ammissione a tirocini formativi, di favorire la partecipazione alle iniziative del settore, nonché a gare e concorsi dedicati.

#### **4. VERIFICA E VALUTAZIONE (MISURAZIONE e VALUTAZIONE DIAGNOSTICA IN INGRESSO, INTERMEDIA e FINALE)**

La prestazione è un'attività che ha lo scopo di verificare come lo studente sa utilizzare in modo significativo un ampio numero non solo di conoscenze ma anche di abilità in situazioni contestualizzate reali o simili al reale.

La verifica del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Nell'ottica della riforma il processo di valutazione tenderà a verificare l'acquisizione di competenze e di abilità oltre che di conoscenze, così come appare dalla programmazione predisposta.

Le griglie di misurazione e di valutazione utilizzate saranno coerenti con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Valutare i risultati di apprendimento significa tenere conto di una sequenza di passi atti a :

- Definire con chiarezza e precisione la finalità della valutazione e il momento del percorso apprenditivo in cui si colloca;
- Precisare cosa si vuole valutare al termine di un'attività di istruzione;
- Specificare i compiti o la prestazione richiesti;
- Specificare i criteri relativi ai livelli di prestazione richiesti;
- Permettere l'autovalutazione nella forma della consapevolezza dell'errore.

I passi sono:

##### **1. Fase diagnostica: test d'ingresso – analisi di contesto**

Per la classe quarta accoglienza il test/verifica d'ingresso- allineamento viene somministrato dopo un periodo di ripasso; il test è semi-strutturato ed è finalizzato alla possesso dei prerequisiti intesi come competenze di base (quindi contenuti e abilità irrinunciabili) riferite al terzo anno di corso ed è oggetto di misurazione, per evidenziare i livelli di partenza e le difficoltà più diffuse; è inoltre indispensabile per valutare a fine anno scolastico il percorso svolto dallo studente e dalla classe.

##### **2. Prove scritte e orali intermedie: prove formative, prove sommative intermedie (alla fine di un tempo/modulo significativo di apprendimento)**

Le prove saranno orali, sotto forma di interrogazioni, e scritte (in forma strutturata e semistrutturata). Momenti di ulteriore verifica saranno offerti da: lavori di ricerca (personali e di gruppo), approfondimenti (svolti a casa e/o a scuola), brevi colloqui.

### 3. Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati:

Per verificare le competenze acquisite, si utilizzeranno prove semistrutturate.

Si evidenzia che la presenza di alcune domande aperte è funzionale all'accertamento di obiettivi di più alta gerarchia (es. studio di casi).

Si specifica che il numero di verifiche qui indicato non comprende i recuperi e che ogni docente dell'Area, se lo ritiene opportuno, ha libertà di svolgere più verifiche rispetto a quelle sotto indicate.

I PERIODO: due prove scritte semistrutturate e una prova orale

II PERIODO: due prove scritte semistrutturate e una orale.

### 4. Eventuali criteri di valutazione particolari per specifiche tipologie di verifiche:

Si utilizzerà l'intera scala, compresi i voti estremi, proprio per evitare un livellamento delle valutazioni. Nelle prove strutturate e semistrutturate, la sufficienza corrisponde al 60% del punteggio totale previsto dalla prova.

La valutazione delle prove orali, espressa attraverso numeri interi e mezzi voti, terrà conto delle conoscenze, ma anche delle competenze espositive e delle capacità di rielaborazione.

### 5. Interventi di rinforzo al termine di ogni unità formativa/modulo:

Saranno svolti al termine di ogni unità formativa/modulo (ad es. in fase di correzione delle verifiche scritte); anche le verifiche orali rappresentano un importante momento di ripasso - recupero per l'intera classe; infine, se necessario, saranno promosse attività personalizzate da svolgere a casa. I recuperi extra-curricolari, coerentemente con le decisioni già adottate nel precedente anno scolastico, saranno attivati a conclusione del primo quadrimestre solo per gli studenti con insufficienza grave.

## 5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE (ABILITÀ, CONOSCENZE E CONTENUTI) PER LA DISCIPLINA

### a) declinazione delle competenze (abilità, conoscenze e contenuti) per la disciplina

Nelle seguenti tabelle si fa riferimento alle competenze individuate nella MAPPA e nella MATRICE DELLE COMPETENZE TRIENNIO presenti nella Nuova Area Riservata alla sezione Progettazione/prog. Didattica\_ MR1.13 e MR1.22/ MR1.23/ MR1.24/ MR1.25.

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO:</b> Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico (P4).					
<b>Periodo di realizzazione: settembre, ottobre novembre, dicembre, gennaio</b>					
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Metodi Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>N. ore</b>
Saper valutare i parametri chimici, fisici, organolettici e gli aspetti tecnologici degli alimenti.	Conoscere gli aspetti descrittivi di una derrata alimentare: generalità, tecnica di produzione, tipologie in commercio, conservazione legislazione	Latte e derivati Carne Prodotti ittici	Lezione frontale Conversazioni guidate Consultazione di libri, riviste, quotidiani e internet a scopo di ricerca. Materiale caricato in classroom. Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, riassunti.	Libro di testo. Lavagna. LIM Fotocopie. Articoli da quotidiani e da riviste. Materiale informatico. Materiale caricato in classroom.	28

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti (P16)

Comprendere la relazione alimentazione/salute

**Periodo di realizzazione: febbraio, marzo, aprile**

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore
Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza dei prodotti. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure gastronomiche.	Conoscere le norme igienico-sanitarie per prevenire le alterazioni alimentari e per la tutela della qualità nell'industria alimentare e nella ristorazione.	Sistema HACCP.	Lezione frontale Conversazioni guidate Esempi pratici.	Libro di testo. Lavagna. LIM Materiale caricato in classroom.	6
Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Conoscere gli stili alimentari e saper individuare e motivare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.	Stili alimentari e tipologie dietetiche.	Lezione frontale. Conversazioni guidate. Consultazione di libri, riviste, quotidiani e internet a scopo di ricerca. Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, riassunti.	Libro di testo. Lavagna. LIM Fotocopie fornite dall'insegnante. Articoli da quotidiani e da riviste. Materiale informatico. Materiale caricato in classroom.	14

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

Saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio nell'ambito dell'offerta turistica (P7/P12)

**Periodo di realizzazione: aprile, maggio, giugno**

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore
Saper indicare gli elementi che caratterizzano la qualità di una derrata alimentare.  Distinguere i prodotti certificati ed essere in grado di leggere correttamente l'etichetta alimentare.	Distinguere il concetto di qualità totale.  Riconoscere i diversi marchi di qualità.  Conoscere i principali aspetti che caratterizzano i prodotti di qualità	Marchi di qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  Qualità totale, percepita e reale, degli alimenti.  Controllo di qualità.  Sistema di tracciabilità e rintracciabilità.	Lezione frontale. Conversazioni guidate. Consultazione di libri, riviste, quotidiani e internet a scopo di ricerca. Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, riassunti.	Libro di testo. Lavagna. LIM Fotocopie fornite dall'insegnante. Articoli da quotidiani e da riviste. Materiale informatico. Materiale caricato in classroom.	18

**b) declinazione delle proposte di competenze (abilità, conoscenze e contenuti) per i PCTO (ex ASL)**

<b>COMPETENZA ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:</b> Applicare le normative vigenti in fatto di sistemi di qualità totale e di tracciabilità dei prodotti (P16)			
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Attività da svolgere in classe</b>	<b>Attività attese in azienda</b>
Saper indicare gli elementi che caratterizzano la qualità totale di una derrata alimentare.	Conoscere il concetto di qualità totale. Riconoscere i diversi marchi di qualità. Conoscere i vari aspetti che caratterizzano i prodotti di qualità	Distinguere i prodotti certificati ed essere ed essere in grado di leggere correttamente l'etichetta alimentare	Saper consigliare alla clientela le produzioni territoriali di qualità

**c) descrizione delle possibili modalità di valutazione (disciplinare) delle competenze acquisite durante l'alternanza scuola-lavoro**

Si individuano due possibili modalità di valutazione dell'esperienza di Alternanza: descrizione di alcuni prodotti del territorio (o prodotti con marchio) più frequentemente impiegati in azienda; elaborazione di un percorso enogastronomico riguardante le produzioni territoriali di qualità.

Note: 1) La valutazione di tali competenze concorre a formulare il voto finale della disciplina  
2) Le ore saranno certificate a registro elettronico

**6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA**

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO:</b> Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio della responsabilità			
<b>Tematiche generali</b>	<b>Attività previste</b>	<b>Periodo</b>	<b>N. ore</b>
Educazione ambientale, alla salute e al benessere	Visione di filmati, approfondimento tramite letture di documenti specifici o partecipazione a convegni (anche on line) su tematiche relative alla prevenzione delle principali contaminazioni nella filiera produttiva	I quadrimestre	4

**7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI**

Le conoscenze e le abilità indicate sono di riferimento ai fini della predisposizione delle attività di recupero e di verifica, sia al termine del 1° periodo che dell'anno scolastico, e si ritiene che non possano essere non acquisite per il passaggio alla classe successiva.

## 1^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Saper valutare i parametri chimici, fisici ed organolettici e gli aspetti tecnologici che caratterizzano gli alimenti, in particolare quelli del territorio. Elaborare un diagramma di flusso sui sistemi di produzione degli alimenti.	Latte e derivati. Carne. Prodotti ittici.

## 2^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza dei prodotti.	Sistema HACCP.
Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Stili alimentari e tipologie dietetiche.
Saper indicare gli elementi che caratterizzano la qualità di una derrata alimentare	Marchi di qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Qualità totale, percepita e reale, degli alimenti. Controllo di qualità. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità.

## 8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

Ai fini della validazione della progettazione individuale si stabiliscono come obiettivo minimo le seguenti soglie:

- 1- Ore lezione effettivamente svolte (ore erogate/ore previste) pari al **75%** (soglia stabilita con delibera del CD del 25/09/2017), la soglia si riferisce alla didattica in presenza
  - 2- Percentuale di svolgimento della Programmazione Individuale: **80%**
  - 3- Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: **70%**
- Il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella relazione individuale di fine anno.

SI ALLEGANO:

- **GRIGLIA/E DI CORREZIONE/VALUTAZIONE**

San Pellegrino Terme, 30 novembre 2020

**Il Coordinatore d'Area ROBERTA STEINER**  
**(Programmazione approvata e firmata dai docenti dell'Area\_M1.36)**



**GRIGLIA DI CORREZIONE/VALUTAZIONE**  
**CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA**

<b>Competenza/ Competenze (P4)</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Attività previste dalla prova</b>	<b>Indicatori di prestazione</b>	<b>Punteggio (livello suff.za)</b>
Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.	Saper valutare i parametri chimici, fisici, organolettici e gli aspetti tecnologici degli alimenti.	Conoscere la composizione, il sistema produttivo, il valore nutrizionale degli alimenti	Caso pratico: confrontare le tecnologie di produzione dei derivati del latte	Descrizione delle procedure di produzione	Si considera sufficiente la prova con punteggio pari al 60% del totale
Conoscere e utilizzare gli alimenti dal punto di vista nutrizionale	Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona	Identificare gli stili alimentari e le tipologie dietetiche anche in funzione del loro contesto culturale.	Saper individuare e motivare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.	Cogliere il nesso di causa-effetto esistente tra le varie tipologie dietetiche e la salute.	

**ALLEGATO ALLA PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA**