

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 1 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La sicurezza e l'igiene
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze intermedie	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008).</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>																						
<p>Tempi</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MESE</th> <th>settembre</th> <th>ottobre</th> <th>novembre</th> <th>dicembre</th> <th>gennaio</th> <th>febbraio</th> <th>marzo</th> <th>aprile</th> <th>maggio</th> <th>giugno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>N. ORE</td> <td>6</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	N. ORE	6	2								
MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno													
N. ORE	6	2																					
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 																						
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docenti della classe : compresenza cucina</p>																						

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 1 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 2 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Il Personale della ristorazione e ambienti di lavoro
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenze intermedie	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.</p> <p>Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p>	<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p>
---	---

Tempi	<table border="1"> <tr> <th>MESE</th> <th>settembre</th> <th>ottobre</th> <th>novembre</th> <th>dicembre</th> <th>gennaio</th> <th>febbraio</th> <th>marzo</th> <th>aprile</th> <th>maggio</th> <th>giugno</th> </tr> <tr> <td>N. ORE</td> <td></td> <td>2</td> <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	N. ORE		2	4							
	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno												
N. ORE		2	4																				

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
--------------------	---

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti della classe
---	-----------------------------

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 1 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	LA MISE EN PLACE E IL SERVIZIO DI SALA
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p>	<p>Presentarsi in modo professionale. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.</p>										
<p>Tempi</p>	<p>MESE</p>	<p>settembre</p>	<p>ottobre</p>	<p>novembre</p>	<p>dicembre</p>	<p>gennaio</p>	<p>febbraio</p>	<p>marzo</p>	<p>aprile</p>	<p>maggio</p>	<p>giugno</p>
	<p>N. ORE</p>				<p>2</p>	<p>2</p>	<p>4</p>				
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docenti della classe</p>										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 1 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 4 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Struttura e offerta del bar, l'alcool nelle bevande.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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, saper identificare la qualità di alcol nelle bevande.
Competenze intermedie	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti Enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p>
---	---

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE						4	2			

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
--------------------	---

Risorse umane	Docenti della classe
<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: (vedi cosa è compito di realtà che vi allego)

oppure role playing

Individuare il contesto ES role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata(matre chef commis) come personale di ristorazione

oppure

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 1 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 5 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Menu e metodi di servizio avanzati
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE								4	4	
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti della classe : presenza cucina										
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • estratti da saggi, opere di narrativa • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori 										

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 2 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La sicurezza e l'igiene
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze intermedie	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008).</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>										
<p>Tempi</p>	<p>MESE</p>	<p>settembre</p>	<p>ottobre</p>	<p>novembre</p>	<p>dicembre</p>	<p>gennaio</p>	<p>febbraio</p>	<p>marzo</p>	<p>aprile</p>	<p>maggio</p>	<p>giugno</p>
	<p>N. ORE</p>	<p>6</p>	<p>2</p>								
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docenti della classe : compresenza cucina</p>										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 2 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 2 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Basi di enologia e servizio del vino
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza										
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE		2	4	2						
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docenti della classe : compresenza cucina										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 2 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	I servizi speciali e la caffetteria moderna
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>
--	--

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE				2	2	4				

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
--------------------	---

Risorse umane	Docenti della classe
<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

Problem solving

Peer education

Cooperative learning

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 2 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 4 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Ristorazione collettiva e caterbanqueting
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)										
<p> Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. </p>		<p> Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. </p>										
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE							4	2			
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 											
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne <p>Docenti della classe</p>											

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

Role Playing

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 2 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 5 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Dall'uva alla bottiglia: il servizio.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p>	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>										
<p>Tempi</p>	<p>MESE</p>	<p>settembre</p>	<p>ottobre</p>	<p>novembre</p>	<p>dicembre</p>	<p>gennaio</p>	<p>febbraio</p>	<p>marzo</p>	<p>aprile</p>	<p>maggio</p>	<p>giugno</p>
	<p>N. ORE</p>								<p>2</p>	<p>4</p>	
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docente della classe</p>										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

Problem solving

Peer education

Cooperative learning

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 5 SALA SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La sicurezza e l'igiene
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenze intermedie	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</p>										
<p>Tempi</p>	<p>MESE</p>	<p>settembre</p>	<p>ottobre</p>	<p>novembre</p>	<p>dicembre</p>	<p>gennaio</p>	<p>febbraio</p>	<p>marzo</p>	<p>aprile</p>	<p>maggio</p>	<p>giugno</p>
	<p>N. ORE</p>	<p>6</p>	<p>2</p>								
<p>Metodologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docenti della classe : compresenza cucina</p>										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ: (vedi cosa è compito di realtà che vi allego)

oppure role playing

Individuare il contesto ES role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata(matre chef commis) come personale di ristorazione

oppure

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 5 SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 2 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	I prodotti fermentati : il vino, la birra, i distillati e i liquori .
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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, tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail.
Competenze intermedie	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione.</p> <p>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>
--	--

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE		4		2	2	4	4	2	4	

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
--------------------	---

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente
---	----------------

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

Problem solving

Peer education

Cooperative learning

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

C CLASSE: 5 BIENNIO SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La cantina: approvvigionamento, gestione e degustazione del vino
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale	<p>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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p>	<p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>
--	--

Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE			4	2	2					

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
--------------------	---

Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della classe
---	-----------------------------

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

role playing laboratorio immedesimandosi nel ruolo di giornata a turno.

Problem solving

Peer education

Cooperative learning

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE 5 SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 4 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	I Vini nel Mondo
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenze intermedie	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.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)									
<p>Tecniche di problem solving e gestione reclami. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p>		<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p>									
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE						4				
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 										
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne <p>Docente della classe</p>										

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

Role Playing

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE 5 SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 5 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	I rapporti con la clientela
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenze intermedie	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)										
<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>		<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>										
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE							4				
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione 											
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne <p>Docente della classe</p>											

Strumenti

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

Role playing.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE: 5 SERALE

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 6 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La carta del Bar
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	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.
Competenze intermedie	Predisporre prodotti, servizi e menu 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.
Assi culturali coinvolti	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. portamenti personali, sociali e professionali Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)									
<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>		<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>									
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
	N. ORE								4	4	

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • esercitazione pratica • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Docente della classe
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • estratti da saggi, opere di narrativa • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

COMPITO DI REALTÀ:

Role playing