

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE : PRIMA

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)

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 PRIMA

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	<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)

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

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	La mise en place
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)

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 PRIMA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 4 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Il servizio di sala livello base
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)

Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.					Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.						
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	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 PRIMA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 5 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Struttura e offerta del bar
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	<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>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								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 										
<p>Risorse umane</p> <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: (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 SECONDA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 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.	Eseguire 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		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 : compresenza 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 SECONDA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 2 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	Servizi particolari
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, colturali, 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>
<div>Conoscenze/contenuti (sapere)</div> <div>Abilità (saper fare)</div>	

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.
Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.

<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</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 <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 SECONDA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	L' offerta del bar
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	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
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>
<div>Conoscenze/contenuti (sapere)</div> <div>Abilità (saper fare)</div>	
<p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale.</p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.</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 	Docenti della classe : compresenza 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 SECONDA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 4 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	<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)

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	
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 TERZA SALA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 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	<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)

Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).				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.							
Tecniche per ridurre lo spreco.											
Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.											
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 : compresenza alimentazione e lingue.										

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 3 Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita CLASSE 3[^] Articolazione Sala e Vendita **Anno scolastico 2022/23**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.2	
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)										
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.				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.										
Tempi				MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
				N. ORE						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				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

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

CLASSE TERZA SALA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 3 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	<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)

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 : QUARTA SALA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 0 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)

Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.					Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.							
Fattori di rischio professionale e ambientale.					Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità							
Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.					Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili							
Tempi	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE	8										
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: (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 QUARTA SALA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 1 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.
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)

Strumenti di pubblicità e comunicazione.											
Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.		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.									
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.											
Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.											
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 	Docenti della classe : compresenza alimentazione										

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 QUARTA SALA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ 2 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)

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 Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita CLASSE 5[^] Articolazione Sala e Vendita

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.1	
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)							
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.					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.							
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

- 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 Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita CLASSE 5[^] Articolazione Sala e Vendita

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.2	
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)							
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.					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.							
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 di disciplina e lingua straniera										

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 Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita **CLASSE 5[^]** Articolazione Sala e Vendita **Anno scolastico 2022/23**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA N.3	
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 	Docenti della classe e lingua straniera
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