

MODELLO DI PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

CLASSE INDIRIZZO	4 ^a B eno Enogastronomia
DISCIPLINA DOCENTE	Sala e vendita Francesco Giuliano
N° ORE SETTIMANALI	ORE 2

NB: il presente modello costituisce un supporto al lavoro del docente e un riferimento non vincolante, pertanto, è sempre possibile modificarne il contenuto nel rispetto delle sezioni previste.

1.PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

(caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interesse, partecipazione..)

La classe è composta da 26 apprendenti di cui una ragazza con DSA e un alunno con Legge 104/92.

Avendo sempre le ultime ore è una classe chiassosa ma la maggior parte di essi è padrona della materia. Conoscono le nozioni base della professione sono capaci di svolgere la propria attività operando in équipe; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione del territorio.

2. LIVELLI DI PARTENZA RILEVATI DAI TEST D'INGRESSO

(indicare il n° di alunni che ha raggiunto il livello indicato)

Livello	ottimo	buono	discreto	sufficiente	mediocre	insufficiente
Tot. Alunni						
26				6	14	4
Totale alunni	N° alunni	N° alunni	N° alunni	N° alunni	N° alunni	N° alunni

2.1 Fonti di rilevazione dei dati <i>(cancellare le voci che non interessano)</i>	2.2 Prove utilizzate per la rilevazione dei requisiti iniziali <i>(cancellare le voci che non interessano)</i>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ tecniche di osservazione ✓ colloqui con gli alunni ✓ colloqui con le famiglie ✓ colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado (per le classi prime) ✓ altro..... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ griglie ✓ questionari conoscitivi ✓ test socio-metrici ✓ osservazione in situazione ✓ Colloqui con gli alunni ✓ altro.....

3. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Conoscere le caratteristiche fondamentali della materia: le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa, la preparazione e il servizio della cucina in sala, i principi di analisi sensoriale dei vini, i software del settore turistico-ristorativo, il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera, i criteri per la sicurezza sul posto di lavoro.

4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: COMPETENZE

(cancellare le voci che non interessano)

Nel quadro comune delle finalità sopra citate, la disciplina è finalizzata al conseguimento delle:

- ☐ competenze di base *(per le classi del primo biennio)*
- ☐ competenze di cittadinanza *(per le classi del primo biennio)*
- ☐ competenze disciplinari, generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010)
- ☐ competenze professionali

4.1 COMPETENZE DI BASE *(per le classi del primo biennio)*

(crocettare le voci che interessano)

ASSE DEI LINGUAGGI	x	a) l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
	X	b) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
	X	c) Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
	X	d) Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
	X	e) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
	X	f) Utilizzare e produrre testi multimediali
ASSE MATEMATICO		g) Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
		h) Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
		i) Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
		j) Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
ASSE SCIENT-TECNOL.		k) Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
		l) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
		m) Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
ASSE STORICO-SOCIALE	X	n) Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
	X	o) Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
	X	p) Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

4.2 COMPETENZE di CITTADINANZA <i>per le classi del I biennio</i> Crocettare le voci che interessano		<i>Specificare quale specifico contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio.</i> <i>Formulare delle ipotesi operative, indicando attività e metodologie didattiche per alcune o tutte le competenze qui elencate</i>
Costruzione del sè	a) Imparare ad imparare	Raccogliere informazioni nelle diverse discipline
	b) Progettare	Generalizzare strategie proprie
Relazione con gli altri	c) Comunicare	Utilizzare correttamente le strutture della lingua Rispettare le regole
	d) Collaborare e partecipare	Partecipare alle attività proposte
	e) Agire in modo autonomo e responsabile	Svolgere in autonomia le attività proposte e i compiti assegnati
Rapporto con la realtà naturale e sociale	f) Risolvere problemi	Analizzare i dati raccolti
	g) Individuare collegamenti e reazioni	Cogliere i collegamenti interdisciplinari
	h) Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i messaggi provenienti da vari contesti

4.3 COMPETENZE DISCIPLINARI (per tutte le classi)	
Di seguito si riportano le Competenze disciplinari generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010). <i>Per la loro declinazione consulta sul sito le linee guida proposte dal MIUR (vedi punto n°5):</i>	
a) Conoscere gli aspetti salienti della professione e le fondamentali norme di comportamento.	
b) Conoscere gli organigrammi della brigata e sapersi collocare.	
c) Aver compreso gli sbocchi professionali nel settore della ristorazione.	
d) Acquisire una buona conoscenza della sala ristorante.	
e) Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso.	

4.4 COMPETENZE PROFESSIONALI (per tutte le classi)	
<i>Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali</i>	

- a) Sbocchi professionali nel mondo del lavoro.
- b) Possibilità di continuare il percorso di studi iscrivendosi alle facoltà di Scienze Gastronomiche, Enologia e Viticoltura, Scienze e Tecnologie Alimentari, Economia del Turismo...
- c) Sviluppare savoir faire ed empatia utile alle risorse umane.
- d) Feedback positivi nell'acquisire un mestiere grazie all'alternanza scuola-lavoro.

5. CONOSCENZE E ABILITA'

Al fine di promuovere la "centralità dell'allievo" nei processi di apprendimento, si procede alla personalizzazione del Piano di Lavoro con l'individuazione di abilità e conoscenze proprie della disciplina. L'indicazione dei livelli, consente di individuare le "prestazioni" richieste agli studenti al termine di un percorso di apprendimento, nonché di rendere più oggettiva la valutazione-misurazione, più precisa la diagnosi di un eventuale insuccesso e meglio mirata la strategia per superarlo.

Si individuano, in dettaglio, quelli minimi, il raggiungimento dei quali permette allo studente di conseguire una valutazione di sufficienza e consente, inoltre, la valutazione dell'allievo diversamente abile presente nella classe, ai sensi degli artt. 11,12 12,13 dell'O.M. 90 del 21 maggio 2001 e succ. mod. e int (*solo per le classi che ospitano allievi H*).

Consultare sul sito le linee guida proposte dal MIUR

Per i tecnici: DIRETTIVA n. 57/2010 Linee guida I biennio

DIRETTIVA n. 4/2012 Linee guida secondo bienni/quinto anno

Per i professionali: DIRETTIVA n. 65/2010 Linee guida I biennio

DIRETTIVA n. 5/2012 Linee guida secondo bienni/quinto anno

DIRETTIVA n. 70/2012 Linee guida secondo biennio/quinto anno-opzioni

		CONOSCENZE	ABILITÀ
RUBRICA DEI LIVELLI	* ELEMENTARE (minimi) 6/10	1 Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	1 Riconoscere i criteri i certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
		2 Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	2 Valutare le caratteristiche organolettiche di cibo e bevande
		3 Tecniche di catering e banqueting.	3 Progettare carte e "menu" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze del cliente e le dinamiche di mercato.
	
		* <i>Per una valutazione di sufficienza e per la valutazione dell'allievo diversamente abile</i>	
	INTERMEDIO 7-8/10	1 Software di settore.	1 Gestire l'azienda tramite sistema informatico.
		2 Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.	2 Riconoscere le caratteristiche organolettiche delle bevande e le giuste dosi di miscelazione.
		3 Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina in sala.	3 Esecuzione di piatti alla lampada.
	
	AV AN ZA	1 Enologia nazionale ed internazionale.	1 Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.

		2 Principi di analisi sensoriale.	2
		3 Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	3
	

6. STRATEGIE *(crociare le voci che interessano)*

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali:

<i>si</i>	<i>no</i>	
X		illustrare alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni;
x		esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate in occasione delle verifiche;
x		usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina;
x		utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti;
x		utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare;
x		costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità);
x		fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni;
x		utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio;
x		utilizzare forme di apprendimento cooperativo;
x		contestualizzare e attualizzare, ove possibile, gli apprendimenti;
x		costruire schemi e mappe concettuali;
		altro.....

7. STRUMENTI E METODOLOGIE

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

<i>si</i>	<i>no</i>		<i>si</i>	<i>no</i>	
X		Lavagna	x		carte geografiche murali
	X	Lim	X		quotidiani e riviste
X		libro di testo	X		cd, mp3, dvd
X		testi trattati con finalità specifiche			laboratorio informatico, linguistico, di scienze
X		documenti di vario tipo	X		laboratori di indirizzo

X	
X	
X	
X	

personal computer e software
documenti elettronici e filmati
Dizionari
atlanti storici e geografici

X	

biblioteca
palestra
altro

L'attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si serve dei seguenti metodi:

<i>si</i>	<i>no</i>	
X		lezione frontale
X		lezione interattiva dialogata;
x		lavori di gruppi autonomi o guidati;
x		tutoring tra pari;
x		brain storming;
x		esercitazioni guidate;
x		attività di laboratorio;
x		apprendimento per errori;
x		uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, degli appunti, delle sintesi;
x		Lettura di settore in classe; del libro "Buono da mangiare" di Marvin Harris

8. CONTENUTI

MODULO N. _____ (N.B.: prevedere i moduli necessari alla propria programmazione)		
	periodo	contenuti
U.D.1	Settembre/ Ottobre	Ripetizione Rapporti con il cliente Costi e prezzi della ristorazione
U.D.2	Ottobre	Valorizzazione dei prodotti
U.D.3	Novembre	La cucina in sala
U.D.4	Dic./Genn./ Febbr.	Degustazione e abbinamento cibo vino
U.D.5	Marzo/ Aprile	Regioni: prodotti tipici, cucina e vini Guarnizioni e decorazioni
U.D.6	Maggio/ Giugno	I cocktail mondiali
COMPETENZE ATTESE ALLA FINE DEL MODULO: Conoscere i principi professionali introdurre un approccio alla gestione aziendale con maggior analisi di tipo economico. Saper analizzare e controllare il proprio comportamento e il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri. <i>(indicare il numero progressivo individuato nella sezione 4 – es: 4.1.a, 4.2b.....)</i>		

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	IISS "E. Ferrari"	Pagina 9 di 13
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

9. PERCORSI DIDATTICI MULTIDISCIPLINARI: UDA/leFP/CLIL

Si illustra il contributo fornito dalla disciplina relativamente alle unità di apprendimento trasversali programmate dal Consiglio di Classe:

Titolo: vedi programmazione di classe

Periodo:

Attività previste:

Verifica in itinere:.....

10. CRITERI DI VALUTAZIONE

Viene valutato il percorso cognitivo dello studente (*valutazione formativa*); al termine del percorso si giudica l'intero processo in rapporto ai traguardi programmati (*valutazione sommativa*) .

La *valutazione finale*, condotta al termine di un cospicuo periodo di formazione, coincidente con un anno scolastico o con un intero corso di studi, tiene conto, non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento /apprendimento, come concordato ed esplicitato nella programmazione di classe .

La valutazione degli apprendimenti avviene in coerenza con la GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all.3) adottata dal Consiglio di classe ed allegata alla Programmazione di Classe.

11. STRUMENTI DI VERIFICA

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove di tipo **formativo e sommativo** (secondo le indicazioni dei Dipartimenti)

	scritte										grafico/pratiche				
orale	prova strutturata	prove semi strutturate	Quesiti a risposta aperta	Quesiti a risposta multipla	Trattazione sintetica	Saggio breve	Articolo di giornale	Relazione	Risoluzione di problemi	Altre Produzioni scritte	Prove grafiche	Casi pratici E professionali	Sviluppo di progetti	Prove di laboratorio e/o officina	Altro Specificare
X	x	x	x	x	x		x		x			X	x	x	

E' previsto, almeno, un numero_3_ di verifiche che permetta di avere elementi sufficienti per la valutazione dell'allievo.

La valutazione degli elaborati scritti, delle prove grafico/pratiche e del colloquio orale avviene attraverso le GRIGLIE DISCIPLINARI allegata alla presente programmazione (consulta griglie pubblicate sul sito).

	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	IISS "E. Ferrari"	Pagina 10 di 13
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

12. INTERVENTI PER IL RECUPERO E IL POTENZIAMENTO

Per effettuare attività di recupero il Consiglio di Classe individua le seguenti modalità:

si no

X	<input type="checkbox"/>
x	<input type="checkbox"/>
x	<input type="checkbox"/>

recupero in itinere,
corsi extracurricolari,
sportello didattico.

si no

x	<input type="checkbox"/>
x	<input type="checkbox"/>
X	<input type="checkbox"/>
X	<input type="checkbox"/>
x	<input type="checkbox"/>

Per la valorizzazione delle eccellenze viene proposto l'approfondimento dei contenuti disciplinari secondo le seguenti modalità:

lavori multidisciplinari,
tutoring,
sportello didattico,
approfondimenti dei singoli docenti indicati nei piani di lavoro,
Altro lettura di settore

I

13. ALUNNI H E ALUNNI CON BES BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI:

La presente programmazione tiene conto dei bisogni formativi della classe con particolare riguardo alla presenza in classe di alunni diversamente abili e di situazioni problematiche riferibili a Bisogni Educativi Speciali BES.

Relativamente agli alunni diversamente abili o con DSA, la disciplina prevede un'individualizzazione e personalizzazione dell'apprendimento secondo le indicazioni programmatiche allegate alla presente.

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali BES, si attueranno le strategie concordate nel CdC a supporto del caso segnalato, documentate nella Scheda di rilevazione allegata alla Programmazione di classe.

ALLEGATI:

ALLEGATO A: INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI H

ALLEGATO B: INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI CON DSA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA DISCIPLINA (vedi sul sito)

ALTRO.....

Nota: la presente programmazione potrebbe subire in itinere variazioni in termini di contenuti, modi e tempi per adeguarsi alle reali esigenze didattico-formative della classe e alle diverse condizioni che potrebbero verificarsi nel corso dell'anno scolastico.

Battipaglia, 7/10/2017

Il professore
Francesco Giuliano

	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	IISS "E. Ferrari"	Pagina 11 di 13
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

ALLEGATO A alla programmazione disciplinare	INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI H
---	--

ALLIEVO Cerrone Giuseppe (semplificata)	
INSEGNANTE Francesco Giuliano	
MATERIA Sala e vendita	N° ORE SETTIMANALI 2

TIPO DI PROGRAMMAZIONE:

X Per obiettivi riconducibili ai programmi ministeriali (programmazione di classe)

A. Differenziata per :

☐ obiettivi ☐ contenuti ☐ metodologie/strategie ☐ verifiche ☐ spazi e strumenti ☐ tempi

OBIETTIVI DELL'ALUNNO (risultati di apprendimento attesi)

Relativamente agli alunni che seguono la programmazione di classe, si fa riferimento ai risultati di apprendimento minimi individuati nella presente programmazione disciplinare (in termini di conoscenze e abilità). Per gli alunni con programmazione differenziata si specificano le seguenti variazioni:

Vedi programmazione disciplinare

CONTENUTI semplificazioni **X** sostituzioni ☐ integrazioni ☐ riduzioni **X**

.....

METODOLOGIE E STRATEGIE

Ai docenti di sostegno è affidata la cura degli aspetti metodologici, la mediazione dei contenuti programmatici, relazionali e didattici

Mappe concettuali. Verifiche orali segmentate

TIPOLOGIE E MODALITA' DI VERIFICHE/TEMPI

L'alunna segue una programmazione per obiettivi globalmente riconducibili ai programmi ministeriali con metodologia basata su prove di verifica equipollenti


SPAZI e STRUMENTI

In classe

Utilizzo della lavagna, fotocopie, pc, libro di testo, tablet, libro di settore "Buono da mangiare" di Marvin Harris

ALLEGATO B alla programmazione disciplinare	INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI CON DSA
---	---

ALLIEVO Babino Michela	
INSEGNANTE Giuliano Francesco	
MATERIA Sala e vendita	N°2 ORE SETTIMANALI

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.SS "E. Ferrari"	Pagina 12 di 13
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017
OBIETTIVI DELL'ALUNNO		
(Definire per la propria disciplina le eventuali variazioni di programmazione disciplinare)		
STRATEGIE METODOLOGICHE E DIDATTICHE		
<p>Creare un clima di apprendimento sereno, nel riconoscimento e nel rispetto delle singole diversità; Prevedere momenti di affiancamento per interventi di supporto;</p> <ul style="list-style-type: none"> x Organizzare attività in coppia o a piccolo gruppo; x Adeguare ed eventualmente dilatare i tempi dati a disposizione per le richieste che prevedono la lettura o la produzione scritta; x Utilizzare differenti modalità comunicative nel momento delle spiegazioni; x Avviare all'uso della videoscrittura, soprattutto per la produzione testuale o nei momenti di particolare stanchezza/illeggibilità del tratto grafico(per i casi in cui l'esigenza lo richiederà); x Aver cura che le richieste operative, in termini quantitativi, siano adeguate ai tempi e alle personali specificità, anche nel momento dell'assegnazione di compiti a casa; x Promuovere la conoscenza e l'utilizzo di tutti quei mediatori didattici che possano metterlo/a in una serena condizione di apprendere (immagini, schemi, mappe,) 		
CRITERI E MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE		
<ul style="list-style-type: none"> x Tempi più lunghi per le prove scritte, grafiche e pratiche x Interrogazioni programmate x Predisposizione di schede di verifica a risposta multipla con possibilità di completamento o arricchimento orale x Compensazione con prove orali di compiti scritti, non ritenuti adeguati x Uso di mediatori didattici durante le interrogazioni (schemi, immagini...) x Modalità di valutazione dei compiti scritti, che non devono tener conto degli errori ortografici x Valutazioni più attente ai contenuti che alla forma x Eventuale lettura del testo di verifica da parte dell'insegnante 		
STRUMENTI UTILIZZATI DALL'ALUNNO NELLO STUDIO		
<ul style="list-style-type: none"> x Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici, tutore digitale...) x Fotocopie adattate x Utilizzo del PC per scrivere x RegISTRAZIONI x Testi con immagini x Mappe concettuali 		

Battipaglia, 7/10/2017

Prof. Francesco
Giuliano