

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE I

DOCENTE: MANDETTA ANGELO

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

Libro di testo: Maitre e Barman con MASTER LAB

Llaboratorio di servizi enogastronomici sala vendita primo biennio

Casa editrice Le Monnier

Autori: Antonio Faracca, Emidio Galiè, Gianni Frangini.

ISBN: 978-88-00-225007.

Situazione di partenza della classe

La classe si compone di 26 alunni di cui 8 femmine e 18 maschi, 3 alunni sono diversamente abili di cui 2 che seguono programmazione differenziata ed il terzo che non stà frequentando .

Per quello che mi riguarda gli alunni sono abbastanza partecipi nell'impegno, sono in possesso di un livello mediamente sufficiente di conoscenze e competenze. Tuttavia le maggiori difficoltà riscontrate riguardano aditudine e motivazione allo studio.

Individuazione delle competenze chiave di cittadinanza

(intese a favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale)

C1. Imparare ad imparare

C2 Progettare

C3 Comunicare

C4 Collaborare e partecipare

C5 Agire in modo autonomo e responsabile

C6 Risolvere problemi

C7 Individuare collegamenti e relazioni

C8 Acquisire ed interpretare l'informazione

Competenze dell'asse dei Linguaggi

L1 Padronanza della lingua italiana

L2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo

L4 Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Competenze dell'asse Matematico

M1 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica

M3 Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

Competenze dell'asse storico- sociale

G3 Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Competenze dell'asse Tecnico Scientifico

S1 Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

Analisi dettagliata della programmazione di dipartimento

Ogni docente si riserva il diritto di modificare la programmazione qualora l'andamento della classe o problemi tecnici dovessero renderlo necessario.

Per quanto riguarda gli obiettivi formativi ed educativi, l'insegnante fa propri quelli del P.O.F., quelli adottati nella riunione per materie e quelli adottati dal Consiglio di classe.

Metodologie, mezzi, strumenti spazi, tipologie di verifica e modalità delle attività di recupero

METODOLOGIE			
X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo di audio video)	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
X	Mappa concettuale degli argomenti	X	Esercitazioni pratiche

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI			
X	Libri di testo	X	Visite guidate
X	Lettore DVD		
X	Dispense		
X	Videoproiettore		
X	Laboratorio di cucina		

TIPOLOGIA DI VERIFICHE					
TIPOLOGIA		NUMERO		1°periodo	2°periodo
X	Tema - relazione		Verifiche orali	1-2	1-2
X	Test a risposta aperta		Verifiche scritte	1-2	1-2
X	Test semistrutturato		Verifiche di laboratorio	1-2	1-2
X	Verifica orale				
MODALITA' DELLE ATTIVITA' DI RECUPERO					
X	Stop didattico e recupero in itinere				
X	Studio individuale				

Griglia di valutazione 1° biennio 2° biennio 5 anno

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
1 - 3	Assenti	Assenti	Assenti
4	Conoscenza scarsa e disorganica dei contenuti minimi della disciplina. Numerose lacune.	Applica con difficoltà le scarse conoscenze acquisite e soltanto se guidato.	Articola argomentazioni in modo non corretto. E' in grado di svolgere le mansioni che gli vengono affidate solo se guidato.
5	Conoscenza superficiale dei contenuti. Presenta alcune lacune.	Applica le conoscenze acquisite commettendo errori rilevanti.	Articola argomentazioni in modo non propriamente corretto. È in grado di svolgere le mansioni che gli vengono affidate con parziale autonomia.
6	Ha acquisito i contenuti minimi della disciplina.	Esprime le conoscenze minime acquisite senza commettere errori rilevanti.	Articola argomentazioni non approfondite. In laboratorio applica la teoria con parziale autonomia.

7	Possiede una conoscenza solida dei contenuti fondamentali della disciplina.	Esprime correttamente le conoscenze acquisite.	Propone argomentazioni in modo corretto. Svolge le mansioni che gli vengono affidate in piena autonomia.
8	Possiede un'ampia conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze acquisite con precisione.	Rielabora le argomentazioni, esprimendole in modo corretto. È in grado di trovare valide alternative agli schemi standard.
9	Possiede un'ampia e approfondita conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze acquisite con precisione e sicurezza.	È in grado di collegare temi e contenuti diversi della disciplina in modo corretto e logico. È capace di personalizzare il lavoro svolto.
10	Possiede un'approfondita e dettagliata conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime in modo corretto i contenuti acquisiti, con precisione e sicurezza, avvalendosi di uno stile personale.	È in grado di proporre collegamenti interdisciplinari e di pianificare e gestire autonomamente il lavoro.

Strategie metodologiche e didattiche per alunni dsa e bes

Per gli alunni con **bisogni educativi speciali** si fa riferimento alla normativa vigente e sue linee guida. Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche, nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche dell'insegnante di sostegno nei casi che lo richiedano.

Nello specifico, verranno adottate le seguenti strategie di base:

- Impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare gli stili cognitivi diversi degli studenti
- Sviluppo dell'atteggiamento di cooperazione tra pari, attraverso lavori a piccoli gruppi, a coppie, a squadre
- Schede di potenziamento e recupero
- Attività con l'insegnante di sostegno ove richiesto
- Attenzione alle caratteristiche cognitive, affettive e relazionali di ciascun studente
- Autovalutazione da parte degli studenti e osservazione da parte dell'insegnante, di ogni singolo studente o di un gruppetto alla volta come base di riflessione sistematica e ripianificazione del lavoro didattico in base ai progressi degli studenti

Per gli studenti con **disturbi specifici dell'apprendimento** si seguiranno, a seconda dei casi specifici, la legge 170 e sue linee guida, in special modo:

- **Misure compensative**
- Valorizzare schemi e mappe concettuali
- Dividere gli obiettivi di un compito in "sotto obiettivi"
- Privilegiare l'apprendimento dall'esperienza e la didattica laboratoriale
- Incentivare la didattica di piccolo gruppo e il tutoraggio tra pari
- **Misure dispensative**
- L'alunno con DSA sarà dispensato dalle seguenti prestazioni:
- la lettura ad alta voce
- prendere appunti
- il rispetto della tempistica per la consegna dei compiti scritti

Unità di Apprendimento	Monte ore	Periodo	Competenze	Abilità	Conoscenze
1 Il Mondo della ristorazione -Storia e attualità della ristorazione -Le aziende della ristorazione -I bar			G3 L1	Distinguere le caratteristiche essenziali dei vari locali	Evoluzione storica della ristorazione Classificazione dei locali di ristorazione Classificazione dei bar
2 Struttura e organizzazione e dei locali ristorativi - La sala ristorante - Il bar			L1, L2, S1, C1, C3, C4, C5,C8	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	Conoscere i requisiti strutturali della sala ristorante e del bar Conoscere le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili della sala e del bar
3 L'organizzazione del personale -Il personale -la sicurezza e l'igiene			G3 C1-C3-C7-C8	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale. Sa applicare le norme etiche e deontologiche a seconda dell'occasione compatibilmente a quelle apprese. Sa individuare i ruoli e le gerarchie della brigata di Sala/bar.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchie della brigata di Sala/bar. Elementi di deontologia professionale. Elementi di deontologia professionale.
4 L'offerta ristorativa -Le occasioni di servizio - i rapporti fra i reparti			L1, L2, C1, C3, C4, C5,C8	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici . Comprendere l'importanza del coordinamento tra i reparti per un buon servizio.	Conoscere quali prodotti si addicono alle differenti occasioni di servizio. Conoscere i rapporti tra i reparti.

Unità di Apprendimento	Monte ore	Periodo	Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>5</p> <p>Il lavoro in sala</p>			C1 C3 C4 C5 C6 C8 L1 L4	<p>Saper applicare nel dettaglio le regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio.</p> <p>Saper svolgere con competenza e professionalità il servizio di sala.</p> <p>Saper applicare nel dettaglio le regole del servizio della prima colazione.</p>	<p>Conoscere nel dettaglio le regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio.</p> <p>Conoscere nel dettaglio le regole del servizio della prima colazione</p>
<p>- La mise en place della sala</p> <p>- Il servizio di sala</p> <p>- Il servizio della prima colazione</p>					
<p>6</p> <p>Il lavoro di bar</p>			C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 L1 L2 M3 S1 G3	<p>Saper allestire il locale nelle varie ore della giornata. Saper preparare e servire le bevande di caffetteria e le principali bevande analcoliche.</p>	<p>Conoscere le bevande di caffetteria e le principali bevande analcoliche</p>
<p>-il servizio di bar</p> <p>-la caffetteria</p>					
<p>7</p> <p>Elementi di enologia e gastronomia</p>			C1-C2-C3-C4-C5-C6-C7-C8 L1-L2-M1-M3 S1- G3	<p>Saper servire il vino a tavola.</p> <p>Saper descrivere a grandi linee l'enologia e la gastronomia della propria regione</p>	<p>Conoscere le regole che stanno alla base del servizio del vino a tavola.</p>
<p>-il servizio del vino</p> <p>-prodotti tipici regionali</p>					