

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe 3 sez B bes

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2021-2022

DISCIPLINA:	Sala e Vendita
ASSE*:	Scientifico Tecnologico
DOCENTE:	Giuliano Francesco
CLASSE e SEZIONE:	3 B BES
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	7 ore
DATA PRESENTAZIONE:	28-11-2021

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	22
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input type="checkbox"/> osservazione	verifiche alla lavagna
<input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI _____

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5 < (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. 4 _____	Alunni N. 8 _____	Alunni N. 5 _____	Alunni N. _____	Alunni N. 2 _____
%	%	%	%	%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<p>Competenze disciplinari del Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 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 CG-1 2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2 3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo CG- 3 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro CG-4 5. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; CG-5 6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento CG-6 7. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; CG7 8. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; CG-8 9. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio CG-9
---	--

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>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 CG-1</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</p>	<p>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.</p>

COMPETENZA N.2 ASSE (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i> CG-2	
CONOSCENZE	ABILITA'
Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

COMPETENZA N.3 (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</i> CG- 3	
CONOSCENZE	ABILITA'
Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti. Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima	Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA N.4 (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i> CG- 4	
CONOSCENZE	ABILITA'
I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali	Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

COMPETENZA N.5 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; CG- 5

CONOSCENZE	ABILITA'
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

COMPETENZA N.6 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; CG- 6

CONOSCENZE	ABILITA'
Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

COMPETENZA N.7 (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. CG- 7</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

COMPETENZA N.8 (<u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
<i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8</i>	
CONOSCENZE	ABILITA'
Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni	Individuare le principali strutture e funzioni aziendali Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto Utilizzare la documentazione tecnica di progetto Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS

COMPETENZA N.9 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
CG-9

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2.</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili.</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.</p> <p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

<http://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf>

(Risultati di Apprendimento Intermedi del Profilo di Uscita dei Percorsi di Istruzione Professionale Decreto 24 maggio 2018, n.92)

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 1. (titolo)
UDA di riferimento:

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 2. (titolo)
UDA di riferimento:





MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 3. (titolo)
UDA di riferimento:

***vedi riferimento sotto**

ASSE SCIENTIFICO PROFESSIONALE	MATERIE AFFERENTI:		A. S. 2021-2022
CLASSI III°	LABORATORIO DI SALA		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	Contenuti Essenziali (per materie afferenti) (a cura dei docenti delle discipline)
CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ	
1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale	La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche	LABORATORIO Sala e Vendita: 3° anno 1-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: -Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar 2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: -La prevenzione degli infortuni (Liv. Avanzato)
2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada. Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria. Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink. Eseguire il servizio alla russa Eseguire un servizio a comanda	Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio del cibo e delle bevande. I cocktail internazionali. Il buono comanda.	4-IL LAVORO DI SALA: -Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (teoria e pratica) -Il servizio di sala: i metodi di servizio alla russa, lo sbarazzo C-LE INSALATE E I DESSERT: -Il servizio delle insalate: le tipologie, le salse -Il servizio dei dessert: la frutta, i dolci D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: - La lista delle vivande e la comanda: l'ordinazione -L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette (Liv. Base) -I servizi speciali: sfilettatura pesci, trinciatura carni A-PROFESSIONALITÀ AL BAR: -Il mondo dei cocktails: storia, stili, bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecnica, decorazioni, ricette (Liv. Base)
9) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela. Progettare graficamente menù.	Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.	D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: -La lista delle vivande e la comanda: tipologie di menu, predisposizione

	Riconoscere l'importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.		
7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.	Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.	Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami.	D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: -B&B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet (Liv. Base)
8) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.	Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L'analisi organolettica del vino.	A-PROFESSIONALITÀ AL BAR: -La birra: l'origine, produzione, servizio F-LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME: -La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche (Liv. Base) -Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme (Liv. Base) E-VINO – VITE - VITA: -Il nettare di bacco e le bollicine: la vite, la fermentazione, le vinificazioni, la cantina, classificazione, l'etichetta, spumante e champagne (Liv. Base) -L'analisi sensoriale: i bicchieri, l'analisi sensoriale, le fasi dell'analisi, le temperature di servizio (Liv. Base)
4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.	E-VINO – VITE - VITA: -L'enogastronomia: enogastronomia, marchi, prodotti tipici del territorio, vini DOC di Treviso, vini DOCG veneti
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.	Legislazione alimentare. Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.	LONG TIME: * applicazione delle conoscenze e rispetto delle norme igienico-sanitarie

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

	Avere rispetto di se e degli altri.
	Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
	Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
	Imparare a intervenire nel momento opportuno.
<input type="checkbox"/>	Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
<input type="checkbox"/>	Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.
<input type="checkbox"/>	Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
<input type="checkbox"/>	Collaborare con il gruppo.
<input type="checkbox"/>	Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
<input type="checkbox"/>	Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
<input type="checkbox"/>	Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
<input type="checkbox"/>	Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
<input type="checkbox"/>	Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
<input type="checkbox"/>	Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

- ☐ **Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)
 - Registro elettronico Argo scuola next
 - Videolezioni
 - Audiolezioni
 - Gruppo Whatsapp di classe
 - Piattaforma G-suite For Educational;
 - Piattaforme collegate con i libri di testo;
 - Restituzione elaborati corretti
 - Altro (specificare)
- ❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).
 - Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite
 - Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- secondo l'orario ordinario delle lezioni
- altro

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	x
Risorse digitali libro di testo	x
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	x
App Google: (specificare quali)	x
Testi didattici di supporto	x
Chat WhatsApp	x
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	x
Scheda predisposta dall'insegnante	x
App Case Editrici	
Personale Computer	x
Tablet	x
Sussidi audiovisivi	
Film	x
Documentario	
Filmato didattico	x
Video-registrazioni	x
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ⚡ Prove autentiche
- ⚡ Prova esperta
- ⚡ Analisi del testo legislativo
- ⚡ **Prove pratiche**
- ⚡ **Esercitazioni di gruppo**

Verifiche scritte

- ☐ **Quesiti**
- ☐ **Vero/falso**
- ☐ **Scelta multipla**
- ☐ **Completamento**
- ☐ **Libero**
- ☐ **Restituzione elaborati corretti/feedback**
- ☐ **Test on line (Google Moduli, Altro)**
- ☐ **App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)**
- ☐ **Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)**
- ☐ **Laboratori virtuali**
- ☐ **Altro (specificare)**

Verifiche orali

- ☐ **Interrogazione**
- ☐ **Intervento**
- ☐ **Dialogo**
- ☐ **Discussione**
- ☐ **Ascolto**
- ☐ **Altro**

7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

Livello avanzato	<ul style="list-style-type: none"> -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. -Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: -Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. -Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. -Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.
Livello intermedio	<ul style="list-style-type: none"> -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. -Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce
Livello base	<ul style="list-style-type: none"> -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. -Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico
Livello insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> -Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. -Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi: - Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata -Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplice ma in maniera lacunosa / inappropriata. -Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata

Competenze dell'asse:

- Rubriche valutative dell'asse

**vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*

**vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "sala e vendita"*

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali; • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

DATA
28-11-2021

FIRMA

Francesco Giuliano