

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

anno scolastico	2023 / 2024
classe	4[^] D
disciplina	Sala e vendita
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3 ore + 1 di compresenza con SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Ore annuali	
Docente	Rondoni Placido

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del quarto anno l'alunno dovrà essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomici per adeguare la produzione e la vendita in base alla richiesta di mercato e della clientela promuovendo i prodotti tipici a km 0, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu corretti in base con il contenuto e le esigenze della clientela.

FINALITÀ EDUCATIVE

Il docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita concorre a far conseguire allo studente, al termine del quarto anno, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo culturale e professionale.

- 1) Sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente
- 2) Apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune
- 3) Attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi
- 4) Riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti
- 5) Attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di appartenenza
- 6) Pianificare operazione di diversa tipologia e progressiva complessità.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di discussione, test d'ingresso tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza degli alunni in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle capacità. Dagli elementi acquisiti, dal primo punto di vista cognitivo, i livelli di partenza risultano eterogenei. Presenti elementi di spicco,

la maggior parte degli allievi presenta una preparazione di base, nell'insieme soddisfacente, pochi elementi scarsa e frammentaria dovuta a carenze strutturali pregresse, e bisogna lavorarci su con impegno.

Quasi tutti sembrano rispondere positivamente ai richiami e alle varie sollecitazioni e dimostrano interesse ad allargare e approfondire le conoscenze ed a colmare lacune e superare alcune difficoltà.

La classe è composta da 20 allievi di cui 13 femmine e 7 maschi tra cui 3 allievi con DSA e 2 DVA.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 2	n. 13	n. 5	n. 0

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☒ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
C4	COMPETENZA DIGITALE
C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
M4	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.
S1	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.

S2	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.
S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

IE1	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.
IE2	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.
IE3	di base Applicare procedure relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
<p>Rispettare le corrette fasi di produzione delle materie prime tipiche, utilizzando le attrezzature, le tecniche appropriate per la lavorazione e distribuzione in modo adeguato.</p> <p>Saper organizzare il lavoro in sala,</p> <p>Saper allestire un tavolo un buffet un gueridon e la sale ristorante.</p> <p>Conoscere le bevande alcoliche, e analcoliche come (acqua, vini, distillati di cereali vinacce e aromatizzati, bevande e derivati del caffè.</p> <p>Abbinare il cibo vino, cibo cocktail.</p> <p>La tecnica della miscelazione del cocktail.</p> <p>Il servizio dei formaggi dei dolci della frutta.</p> <p>La cucina di sala (l'arte del flambè, saper preparare le ricette alla lampada come primi, secondi, dolci e frutta e adottare tutti i sistemi di sicurezza e HACCP prima di svolgere la procedura del flambage. Promuovere il km 0 le filiere corte il biologico e le tradizioni locali.</p>	<p>Conoscere il lavoro di sala, il materiale per gli allestimenti evitando i rischi per il personale e clienti. Conoscere la tipologia delle bevande, conoscere gli attrezzi del bar e ristorante le regole da adottare, conoscere le bevande alcoliche, le gradazioni e abbinamenti per i cocktail, i digestivi la tipologia del caffè e derivati, adottare HACCP e sistema di sicurezza.</p> <p>Conoscere i vini le cantine, il cibo per accostare gli abbinamenti.</p> <p>Conoscere la tipologia dei formaggi, i dolci e frutta, e altri alimenti.</p> <p>Conoscere almeno in parte le più diffuse le maggior parte delle intolleranze e allergie.</p> <p>Adottare sempre ovunque e in ogni caso il sistema di sicurezza e la HACCP soprattutto quando si svolge la cucina di sala, il flambè.</p>

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	<p>ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA</p> <p>Welcome in classe, il valore di un sorriso. Accoglienza per essere accolti. Consolidamento delle conoscenze</p> <p>(Accertamento dei livelli di competenza)</p>	Primo/ trimestre
competenze	abilità	conoscenze
(indicare le competenze) - IE3 - IE4 - IE5 - C5		Test d'ingresso per l'accertamento delle conoscenze pregresse.
UdA 1	TITOLO L'ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO	Primo/secondo/terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze

di base Applicare procedure relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione. Descrivere le caratteristiche usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo bevande .terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo bevande.	Metodi di analisi organolettiche. Esame visivo e olfattivo del vino. Criteri di abbinamento cibo-vino-cocktail-bevande. Successione del vino nel menu
	OBIETTIVI MINIMI ABBINARE IL CIBO-VINO E CIBO COCKTAIL	
UDA 2	TITOLO LA VITE E IL VINO	Primo trimestre
competenze	ABILITA'	conoscenze
Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione e conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione	Principi di enologia. Nozioni sulla vita e sulle tecniche di cantina. Modalità di produzione dei vini. Classificazione del vino
	OBIETTIVI MINIMI RICONOSCERE LE ETICHETTE DEL VINO CARATTERISTICHE E AZIENDE	
UDA 3	TITOLO TECNICHE DI MISCELAZIONE E PREPARAZIONE COCKTAIL, DEL BAR BEVANDE E FOOD	Primo trimestre

competenze	ABILIA'	conoscenze
Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.	Classificare i cocktail. Proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione e di decorazione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene e la pulizia dell'ambiente. Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio. Realizzare prodotti food per il bar	Igiene personale. Igiene dei prodotti. Igiene nei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Preparazione delle bevande analcoliche e servizio. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail- Offerta di prodotti food al bar
	<p>OBIETTIVI MINIMI</p> <p>SAPER UTILIZZARE LO SHAKER RISPETTARE GLI AMBIENTI DI LAVORO E PERSONALE NELL'IGIENE E PULIZIA REALIZZARE PRODOTTI FOOD CON DESTREZZA. SAPER ASCOLTARE E INTERLOQUIRE CON LA CLIENTELA</p>	
UDA 4	TITOLO	primo trimestre
	LA CUCINA DI SALA: FLAMBE'	
Competenze	'ABILITA'	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici. Controllare e utilizzare	Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigio. Elaborare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici.	La cucina di sala. Tecnica per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico.		
	<p>OBIETTIVI MINIMI</p> <p>PROMUOVERE IL KM0 LE FILIERE CORTE E LE TRADIZIONI LOCALI</p> <p>SAPER PREPARARE LE RICETTE ALLA LAMPADA: PRIMI, SECONDI PIATTI, DOLCI E FRUTTA E ADOTTARE TUTTI I SISTEMI DI SICUREZZA E IGIENE (HACCP) PRIMA DI SVOLGERE LA PROCEDURA DELLA LAMPADA</p>	
UDA 5	<p>TITOLO</p> <p>ALTRI SERVIZI AL BAR:</p>	Secondo Trimestre
Competenze	ABILITA'	Conoscenze
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di lavorazione di organizzazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.</p> <p>Progettare anche con tecniche, eventi enogastronomici culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p>	<p>Utilizzare le attrezzature al Bar.</p> <p>Classificare, proporre cocktail.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche degli alcolici.</p>	<p>Modalità di produzione e servizio di bevande, cocktail e alcolici</p>

ambientale.		
	OBIETTIVI MINIMI Organizzare il lavoro e mise en place al bar	
UDA 6	TITOLO QUALITA', SICUREZZA E SALUTE NELLA RISTORAZIONE ED IL MENU	Secondo Trimestre
Competenze	ABILITA'	Conoscenze
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu e carte. Elaborare menu e carte. Calcolare costi di produzione. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.	Criteri di elaborazione. Di menu e carte. Stili alimenti e dieta equilibrata. Organizzazione del personale del settore cucina. Costi di produzione del settore cucina.
	OBIETTIVI MINIMI Rispettare le corrette fasi di produzione delle materie prime tipiche, utilizzando le attrezzature, le tecniche appropriate per la lavorazione e distribuzione in modo adeguato.	
UDA 7	TITOLO SERVIZI PARTICOLARI E TECNICHE AVANZATE	secondo trimestre
Competenze	ABILITA'	Conoscenze
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione e organizzazione, di commercializzazione. Applicare correttamente HACCP, la normativa	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Operare nel rispetto e nella norma relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Normative nazionali comunitarie del settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.		
	<p>OBIETTIVI MINIMI</p> <p>UTILIZZARE IN MODO ADEGUATO E PROFESSIONALE IL SERVIZIO DELLE INSALATE, LA SPINATURA DEL PESCE, IL TAGLIO DELLA FRUTTA, IL SERVIZIO DEI FORMAGGI, NELLA MASSIMA IGIENE E SICUREZZA.</p>	
UDA 8	<p>TITOLO</p> <p>RAPPORTO CON I CLIENTI</p>	Terzo trimestre
Competenze	ABILITA'	Conoscenze
Organizzare le fasi della prenotazione e, accoglienza, comanda, servizio prodotto pagamento e congedo.	<p>Risolvere i problemi in sala sui ritardi della comanda.</p> <p>Proporre piatti a km 0 e la stagionalità.</p> <p>Soddisfare il cliente in base alle sue esigenze.</p> <p>Avere l'abilità e la pacatezza nel rispondere ai clienti particolari.</p> <p>Coinvolgere il cliente specificando con fermezza e entusiasmo piatti costosi.</p>	<p>Conoscere il processo delicato dell'attesa del cliente.</p> <p>Conoscere le strategie della sistemazione del cliente.</p> <p>Conoscere il lato psicologico del cliente e i comportamenti assunti in base al problema.</p>
	<p>OBIETTIVI MINIMI</p> <p>INTERAGIRE CON IL CLIENTE NEL MASSIMO RISPETTO E RISERVATEZZA E PROFESSIONALITA'.</p> <p>TROVARE SOLUZIONE ADEGUATE ALLA RICHIESTA</p>	
UDA 9	<p>TITOLO</p> <p>L'ALLESTIMENTO DELLA SALA EVENTI E SERVIZI.</p>	TERZO BIENNIO
Competenze	ABILITA'	conoscenze

Lo studente sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione commerciale dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	LO STUDENTE E' IN GRADO DI ALLESTIRE UN BUFFET, UN GUERIDON E LA SALA SCEGLIENDO LE GIUSTE DECORAZIONI. IN GRADO DI ORGANIZZARE UN MENU CON L'ABBINAMENTO DELLE BEVANDE.	LO STUDENTE LE ORIGINI E LE TIPOLOGIE DEL BANCHETTO. CONOSCE LE FASI PRINCIPALI DELL'ORGANIZZAZIONE, E LE ATTREZZATURE E LE DISPOSIZIONI DEI TAVOLI PER IL BANCHETTO. CONOSCE LE DIFFERENZE TRA CATERING E BANQUETING
	OBIETTIVI MINIMI LA LOGISTICA DELLA SALA, LA SEQUENZA DEL MENU ABBINAMENTO DELLE TOVAGLIE E DECORAZIONE IN BASE ALL'ARREDAMENTO ORGANIZZARE I RANGHI.	
UDA 10	TITOLO I DISTILLATI	TERZO BIENNIO
Competenze Lo studente sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione commerciale dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	ABILITA' LO STUDENTE SA SPIEGARE LE CARATTERISTICHE DEI DIVERSI SISTEMI DI DISTILLAZIONE. SA EVIDENZIARE LA DIFFERENZA TRA I PRINCIPALI DISTILLATI DEL MONDO.	Conoscenze Lo studente conosce la storia della distillazione, conosce le differenti tecniche di distillazione. Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione

	<p align="center">OBIETTIVI MINIMI</p> <p align="center">RICONOSCERE LE BEVANDE ALCOLICHE, I DISTILLATI DEI CEREALI VINACCE E FRUTTA</p>	

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input checked="" type="checkbox"/> altro:
---	---

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

Libro di testo Alma edizione Plan.Maitre, Sommelier, Bartender tecniche di Sala – Bar e Vendita

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) Maitre, Sommelier, Bartender (Alma) <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input checked="" type="checkbox"/> altro:
--	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	<p>- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre</p> <p>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.</p> <p>La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p>
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

MILAZZO, 30/10/2023

DOCENTE
Rondoni Placido