

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

| | |
|-----------------|--|
| anno scolastico | 2023/2024 |
| Classe | 5 C |
| disciplina | LABORATORIO SALA E VENDITA |
| Settore | PROFESSIONALE – SERVIZI |
| indirizzo | ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| Ore settimanali | 8 |
| Ore annuali | 264 |
| Docente | PREVITI GIACOMO |

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del quinto anno l'alunno è 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 enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto 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 percorso quinquennale, 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)

Per stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. Purtroppo sotto il profilo comportamentale la classe presenta in alcuni alunni problemi e situazioni difficili. Qualche alunno, quindi non rispetta le principali norme di comportamento e deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione.

LIVELLI DI PARTENZA

| LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6 | LIVELLO BASE 6 | LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8 | LIVELLO AVANZATO 9 – 10 | ASSENTE |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------|---------|
| n. 2 | n. 9 | n. 5 | n. | n. 1 |

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 |
| X | C4 | COMPETENZA DIGITALE |
| X | C5 | COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE |
| | C6 | COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA |
| X | 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. |
| X | 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. |
| X | 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. |
| X | 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. |
| X | 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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. |
| X | 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. |
| X | 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. |
| X | IE3 | Applicare procedure di base 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. |
| X | 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. |
| X | 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. |
| X | IE9 | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. |
| X | IE10 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione. |

| | | |
|---|------|--|
| X | 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. |
|---|------|--|

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

Alla fine del quinto anno l'alunno dovrà:

1. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
2. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio
3. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
4. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione
5. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
6. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino
7. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali

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

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| UdA 0 | ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA | Primo trimestre |
| competenze | abilità | conoscenze |
| C4, C5, C7 IE3, IE6 | Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel secondo biennio | Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel secondo biennio |
| UdA 1 | IL LAVORO DI SALA | Primo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| C5, C7, L1, S2, G4a, G4b, IE11 | <ul style="list-style-type: none"> • Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita di servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi • Riconoscere la diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale • Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche avanzate di comunicazione professionale • Particolarità del servizio di sala • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |
| UdA 2 | I VINI | Primo/Secondo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| S2, G4a, G4b, G10 IE11 | <ul style="list-style-type: none"> • Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale • Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Principi di enologia • Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo • Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |

| | | |
|---|---|--|
| UdA 3 | ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE | Secondo/terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| S2 G4a G4b G10 IE1 IE10 | <ul style="list-style-type: none"> • Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico/fisiche e nutrizionali • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta • Individuare i principi di abbinamento cibo/vino e cibo bevande • Proporre abbinamenti di vino e altre bevande ai cibi • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Metodi di analisi di cibi, vini e altre bevande • Criteri di abbinamento cibo/vino e cibo bevande • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |
| UdA 4 | I SUPERALCOLICI | Terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| M3 S2 G11 IE1 IE9 | <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche • Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione delle bevande superalcoliche • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |
| Uda 5 | MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO | Prima/secondo/terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |
| C1 C5 C7 L1 L4 M3 G10 IE3 IE9 | <ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia • Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento • Mezzi per comunicare la specificità di un'attività enogastronomica • Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato • Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |
| | CATERING E BANQUETING | Prima/secondo/terzo trimestre |
| competenze | abilità | Conoscenze |

| | | |
|------------------------|--|---|
| C5 M3 G11 IE3 | <ul style="list-style-type: none"> • Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | <ul style="list-style-type: none"> • Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera |
|------------------------|--|---|

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

| UDA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI | PRODOTTO |
|--|--|---|--|--|---|
| UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo | Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali. | Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici | Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo. | 3 ORE Secondo trimestre | Realizzazione di un menu utilizzando una nazionalità a piacere con i piatti della Nazione scelta. |
| UDA N°2 Qualità alimentare e salute | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino prodotti salutari e di qualità. | Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. | Le principali norme igienico-sanitarie. I vini del nostro territorio classificazione conservazione, caratteristiche | 3 ORE Terzo Trimestre | Compilazione di una lista di vini e liquori del nostro territorio. |

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Lo sviluppo sostenibile

| TEMATICA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|--------------------------------|---|---|--|--------------------------------|
| Le tradizioni regionali | <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente. Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.</p> | <p>Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche. Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta. Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.</p> | <p>Principali forme di servizio. Caratteristiche dei principali piatti regionali Italiani, attenzionando la stagionalità, lo spreco e lo scarto.</p> | <p>4 ore secondo trimestre</p> |
| | | | | |

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 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 type="checkbox"/> altro: |
|--|--|

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

| | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) <input checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input 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 type="checkbox"/> altro: |
|---|---|

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

| TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA | NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche | <ul style="list-style-type: none">- Prove pratiche n. 1 per ciascun trimestre- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre <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, dell'puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p> |
| MODALITÀ DI RECUPERO | |

- ☐ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- ☐ Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
- ☐ Recupero durante la pausa didattica;
- ☐ Sportello didattico;
- ☐ Corsi di recupero pomeridiani

Milazzo 16 Ottobre 2023

Prof. Previti Giacomo

