

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI <u>Enogastronomia</u>	Materie	Asse*	Biennio dell'obbligo
	Sala e Vendita	Scientifico - tecnologico	

COORDINATORE	Fenda Enrica
--------------	--------------

1. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<i>Da acquisire al termine del biennio trasversalmente ai quattro assi culturali.</i>
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare a. Organizzare il proprio apprendimento b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale e informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
Comunicare a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare a. Interagire in gruppo b. Comprendere i diversi punti di vista c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi a. Affrontare situazioni problematiche b. Costruire e verificare ipotesi c. Individuare fonti e risorse adeguate d. Raccogliere e valutare i dati e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema
Individuare collegamenti e relazioni a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi sono declinati per **singola classe del biennio**, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico–sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**, come previsto dalla normativa sul nuovo obbligo di istruzione (L. 296/2007) e richiesto dalla certificazione delle competenze di base. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.

3. OBIETTIVI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti obiettivi minimi obbligatori in termini di conoscenze e competenze per le singole classi del biennio (anche per il recupero). Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

	Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
CLASSE PRIMA	-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica; -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Segnalare situazioni di pericolo mettendo in atto comportamenti adeguati. -Valutare quale tipo di servizio attuare. -Riconoscere le caratteristiche del bar e i diversi servizi. - Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività enogastronomiche del territorio (asse culturale storico sociale)	-Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico -Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche -Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione -Adottare comportamenti responsabili (asse culturale storico sociale) - riconosce le varietà delle componenti dell'arredamento di una sala ristorante e il materiale in dotazione e di pulizia -Individua le esigenze di servizio e Le relative attrezzature -Sa sfruttare le diverse aree di servizio e sa predisporre una opportuna mise en place -Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello altrui lavorando in gruppo -Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti. -Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro	-Forme di ristorazione -Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico; ruoli e gerarchia della brigata di sala. -Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature. -La cura e l'igiene della persona, in relazione alla manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili -Conosce la differenza tra le varie aree di lavoro correlate a una sala (office, cucina ecc.). -Conosce i rudimenti sul primo soccorso -conosce le bevande nervine e quelle analcoliche, i metodi di preparazione e di servizio -Lo studente conosce le diverse figure del bar con i requisiti professionali, gli utensili e i macchinari in uso al bar e le aree di lavoro --I panini e gli snack
	- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio (asse culturale storico sociale) -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti	-La qualità del servizio ristorativo. -la divisa di sala. -l'igiene personale, delle attrezzature e dei locali. -Rudimenti sulla prevenzione antiinfortunistica e di primo soccorso -Le bevande nervine -Mise en place di base. -La brigata del bar -I diversi tipi di insalate --I principali tipi di snack	-Le norme di base igienico sanitarie. -Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di sale e del bar. - Regole di prevenzione antinfortunistica.

CLASSE SECONDA	-Comprendere il cambiamento e le 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 -Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza -Agire in modo autonomo e responsabile -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale -valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali	- Adottare comportamenti responsabili (asse culturale storico sociale) -Riconosce i diversi tipi di bevande analcoliche -La mescita e la temperatura di servizio dei vini -Gli ingredienti, le tecniche di produzione e le diverse tipologie di birra. -Le diverse disposizioni dei tavoli per banchetti -Gli aperitivi e le classificazioni dei cocktail con il relativo servizio -Le tecniche di taglio della frutta, dei dolci e dei pesci, volatili -Il servizio delle colazioni -i formaggi	-Le bevande analcoliche: classificazione, caratteristiche, preparazione e servizio -Le bevande di caffetteria, caratteristiche, impieghi, momenti di consumo e modalità di servizio -I vini: produzione, caratteristiche organolettiche, lavorazioni e tecniche di cantina che lo migliorano - Le colazioni: differenze, orari e paesi di riferimento -I servizi particolari -Strumenti essenziali per leggere il tessuto enogastronomico del proprio territorio (asse culturale storico sociale)
----------------	---	---	---

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Prime	- Igiene e sicurezza alimentare. - Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. - Le bevande nervine - Le insalate -mise en place semplice
Classi seconde	- Le bevande alcoliche e i cocktail. - Le tecniche di trancio davanti al cliente. - Mescita del vino. - Mise en place particolari.

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe:

Classi Prime	- Igiene e sicurezza alimentare - Il caffè
Classi seconde	- Il vino - I cocktail - Mise en place

6. 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 della LIM, di PPT, di audio video)	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione	X	Esercitazioni pratiche
	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
X	Libri di testo		Registratore		Cineforum
	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi		Computer	X	Visite guidate
	Dettatura di appunti	X	Laboratorio di sala e vendita		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

8. TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
	Analisi del testo		Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale	X	Prova grafica / pratica	1	1	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio	2	2	Prove di laboratorio
X	Test semistrutturato		Altro_____			Altro _____

9. CRITERI DI VALUTAZIONE			
<i>Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto, le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:</i>			
x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	x	Frequenza
x	Interesse	x	Comportamento

10. OSSERVAZIONI

MONZA, _____

Il coordinatore

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma
GRACIOPPO ELIO	
VENEZIANO CLAUDIO	
GUARDA MARCO	
DIACO KATIUSCIA	
CONIDI GIOVANNI	
DELZANNO FEDERICA	
COLACI DOMENICO	
MONTELEONE ANTONIO	
LO CICERO SALVATORE	

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N.7

*** MODULO N. 1	Materia SALA E VENDITA	Asse* Scientifico - tecnologico	Classe 1a
---------------------------	----------------------------------	---	---------------------

TITOLO: • LE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA

Le aziende enogastronomiche e le figure professionali

Il personale di sala e la deontologia

La sala ristorante: locali, arredo, elementi della tavola

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
----------------	--	---	--

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio (asse culturale storico sociale) -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti (asse culturale storico sociale)	- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. - Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno della sala ristorante -Adottare comportamenti responsabili (asse culturale storico sociale) -Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione -Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche - Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività enogastronomiche del territorio (asse culturale storico sociale) -Indossare regolarmente la divisa completa e in ordine -Scegliere gli utensili in base all'uso -Distinguere le aree di lavoro -Identificare attrezzature e utensili di uso comune	-Principali soggetti enogastronomici del sistema economico del proprio territorio (asse culturale storico sociale) -Le principali tipologie di aziende enogastronomiche -Le caratteristiche delle professioni e le attitudini necessarie -Elementi di deontologia professionale -L'organizzazione del lavoro, i ruoli e la gerarchia della brigata di sala e del bar -le procedure che regolano i rapporti tra i reparti -Le norme di comportamento nelle relazioni sociali -La suddivisione della sala in ranghi e sezioni -L'arredamento della sala -Il funzionamento delle attrezzature in dotazione al bar e nella sala ristorante -Le opportunità di lavoro nel settore.

Contenuti delle unità del modulo:

Le aziende enogastronomiche; le figure professionali dell'enogastronomia; la brigata di sala; le divise professionali; deontologia professionale; i requisiti di un professionista; le aree di lavoro del ristorante; l'arredamento della sala; gli elementi della tavola; le fasi del servizio; il galateo; il cliente; la comunicazione; le prospettive di lavoro.

*** MODULO N. 2	Materia	Asse*	Classe
	Sala e vendita	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • **IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO**

Igiene professionale

La sicurezza sul lavoro

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. -Agire in modo autonomo e responsabile (competenza chiave di cittadinanza) -Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica e sul lavoro		-Rispettare le buone pratiche di lavorazione (Good Manufacturing Practice) inerenti l'igiene personale, dei locali e delle attrezzature -Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole (competenza chiave di cittadinanza) -Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili -utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti Conoscere le principali caratteristiche strutturali di una sala ristorante. Conoscere gli strumenti del mestiere, i locali, le attrezzature e capirne le funzioni. Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica di settore.	-L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro, della pulizia degli ambienti -i dispositivi di sicurezza -norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro -i fondamenti base del primo soccorso in sala.
Contenuti delle unità del modulo: L'igiene personale, dei locali, delle attrezzature; il sistema HACCP; la normativa sulla sicurezza			

*** MODULO N. 3	Materia SALA E VENDITA	Asse* Scientifico - tecnologico	Classe 1a
---------------------------	----------------------------------	---	---------------------

TITOLO: • SVILUPPO DELLE TECNICHE OPERATIVE

Le tecniche di base della sala

Il bar e il personale

Le tecniche di base nel bar

Operare davanti al cliente

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
----------------	--	---	--

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione de prodotti enogastronomici -Collaborare e partecipare (competenze chiave di cittadinanza) -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale (asse culturale dei linguaggi) -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio (asse culturale storico-sociale) -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica	-Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive (competenze chiave di cittadinanza) -Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e riconoscere differenti registri comunicativi (asse culturale dei linguaggi) -utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici -eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala -Rispettare le prassi igieniche personali, di pulizia dei laboratori e delle attrezzature -Identificare attrezzature e utensili di uso comune -Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria -Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base -Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	-Il laboratorio di sala: attrezzature e manutenzione -L'igiene professionale e la pulizia degli ambienti -La pulizia della sala e degli utensili, la mise en place della sala e del coperto -i principali stili di servizio -L'apparecchiature, l'uso delle clips e lo sbarazzo -il personale del bar -L'organizzazione di base del lavoro del bar -Il laboratorio del bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili -Il caffè espresso e le altre preparazioni di caffetteria -L'attrezzature del bar e la manutenzione ordinaria -il servizio al bar e le tecniche di servizio al banco e al bar -Il servizio delle insalate -Il servizio della frutta -il servizio dei dolci

Contenuti delle unità del modulo:

La sala e le aree operative, le attrezzature della sala, il tovagliato, la pulizia della sala, dei bicchieri, delle stoviglie e delle posate; la mise en place della sala e dei coperti, le fasi del servizio, gli stili e le tecniche di servizio, il portamento dei piatti e dei vassoi, la brigata del bar, le aree di vendita e di consumo, l'attrezzatura del bar, il servizio al bar, il caffè espresso, la cioccolata, il tè e

le tisane, i metodi di estrazione del caffè, il trancio dei dolci in sala, il servizio delle insalate e le relative salse, gli snack e i panini, il servizio delle insalate, il taglio della frutta

*** MODULO N. 4	Materia SALA E VENDITA	Asse* Scientifico - tecnologico	Classe 2a
---------------------------	----------------------------------	---	---------------------

TITOLO: • RIPASSO E APPROFONDIMENTO DI ARGOMENTI DI BASE DELLE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA:

Le figure professionali

L'ambiente di sala

Igiene e sicurezza sul lavoro

Orientamento

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
-Progettare (competenze chiave di cittadinanza) -Collaborare e partecipare (competenze chiave di cittadinanza) -Agire in modo autonomo e responsabile (competenze chiave di cittadinanza) - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale (asse culturale dei linguaggi) - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio (asse culturale storico-sociale) - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti (asse culturale storico sociale) - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	- Adottare comportamenti responsabili (asse culturale storico sociale) - Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività enogastronomiche del territorio (asse culturale storico sociale) - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature di sala e del bar -Collaborare attivamente a tutti i reparti della struttura -Pianificare lo sviluppo delle attività di laboratorio, utilizzando le conoscenze apprese, per stabilire le priorità e definire le strategie di azione (competenze chiave di cittadinanza) -Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive (competenze chiave di cittadinanza) -Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità (competenze chiave di cittadinanza) -Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi (competenze chiave di cittadinanza)	-Le funzioni di ogni componente della brigata di sala e del bar -Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti -Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature e degli elementi di sala e del bar -Le finalità del sistema HACCP -Le principali norme di primo soccorso e delle norme di sicurezza sul lavoro -Strumenti essenziali per leggere il tessuto enogastronomico del proprio territorio (asse culturale storico sociale) -Il laboratorio di sala e del bar -L'igiene professionale e degli ambienti -La mise en place -Gli stili di servizio -L'organizzazione del lavoro in sala e nel bar -Il laboratorio del bar e il servizio al bar -La caffetteria e le bevande nervine -La preparazione e il servizio delle bevande analcoliche	

-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -	-Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e riconoscere differenti registri comunicativi (asse culturale dei linguaggi) -Eseguire tecniche di base di caffetteria interagendo con il cliente -Identificare attrezzature e utensili di uso comune in sala e nel bar -Rispettare le pratiche igieniche e di pulizia dei laboratori di sala e di bar -Eseguire le tecniche di base della preparazione e del servizio delle bevande analcoliche	
Contenuti delle unità del modulo: Criteri progettuali e organizzativi della sala e del bar, l'HACCP, l'acqua minerale, le bevande analcoliche, gli energy drink, i succhi di frutta, le bevande industriali, le bevande nervine		

*** MODULO N. 5	Materia SALA E VENDITA	Asse* Scientifico - tecnologico	Classe 2a
---------------------------	----------------------------------	---	---------------------

TITOLO: • SVILUPPO DELLE TECNICHE PROFESSIONALI:

La prima colazione e i servizi speciali

Operare davanti al cliente

La vendita e la promozione dei prodotti

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Collaborare e partecipare (competenze chiave di cittadinanza) - Agire in modo autonomo e responsabile (competenze chiave di cittadinanza) - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale (asse culturale dei linguaggi) - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici --Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica	-Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia della zona di lavoro - Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive (competenze chiave di cittadinanza) -Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio della piccola colazione -Eseguire le tecniche di base nei buffet e nei banchetti - Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi (competenze chiave di cittadinanza) - Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità (competenze chiave di cittadinanza) -Utilizzare le principali tecniche di base nella preparazione e nel servizio della cucina alla lampada -Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale e preparazione di alimenti e bevande -Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di sala e di bar, in particolare la propria postazione di lavoro -Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	-La piccola colazione -Il servizio a buffet -Le tecniche di base di sala inerenti i servizi speciali -Le basi della cucina alla lampada -	

Contenuti delle unità del modulo:

La prima colazione, i banchetti, l'allestimento e i diversi tipi di buffet, la cucina alla lampada, il servizio dei dolci, le fasi preliminari del servizio, la vendita del servizio, comunicare con il cliente

*** MODULO N. 6	Materia	Asse*	Classe
	SALA E VENDITA	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • LE BEVANDE MISCELATE E LA BIRRA:

La birra

La produzione

La classificazione

Le bevande miscelate alcoliche e analcoliche

La classificazione

Il servizio

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del Bar	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale (asse culturale dei linguaggi) - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	-Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio delle bevande miscelate - Proporre alcuni abbinamenti utilizzando birre locali -Proporre alcuni abbinamenti utilizzando le bevande miscelate - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. -Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore -Servire correttamente e nelle dosi adeguate le bevande miscelate -Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione -	-Modalità di produzione della birra -Tipologie di birra e modalità di servizio -Classificazione delle bevande miscelate -Attrezzature per la preparazione delle bevande miscelate -Tecniche di preparazione e miscelazione dei cocktail -	
Contenuti delle unità del modulo: La birra, ingredienti, produzione, classificazione, tecniche di servizio, le bevande miscelate, cosa sono e come si classificano, come si esegue la miscelazione, le associazioni di settore			

*** MODULO N. 7	Materia	Asse*	Classe
	SALA E VENDITA	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • LE BASI DELL'ENOLOGIA:

Il vino e il servizio

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di Sala e del bar	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale (asse culturale dei linguaggi) - Controllare e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enologici -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.		-Distinguere i marchi di qualità del vino -Leggere e interpretare l'etichetta del vino -Proporre alcuni abbinamenti -Presentare il vino al cliente -Effettuare il servizio del vino	-Le nozioni di base sulla vite -Le nozioni di base sulla produzione del vino e degli spumanti -La classificazione del vino -La corretta conservazione del vino -La carta dei vini -Le nozioni di base sull'abbinamento cibo-vino -Le modalità di servizio
Contenuti delle unità del modulo:			
Il vino, la produzione del vino, la classificazione dei vini, le associazioni di categoria, il sommelier e la vendita del vino, i bicchieri da vino, gli strumenti per il servizio, la temperatura di servizio, La sequenza di servizio, il servizio, l'abbinamento con il cibo			

MONZA _____

Il docente

V O T O	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado di applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici. Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari.	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

Griglia di osservazione per valutazione pratica di laboratorio

Decimi	1-4	5	6	7	8	9	10
Livello	Scarso	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
NORME IGIENICO - SANITARIE	1-4 5 6 7 8 9 10	Non capisce e non applica assolutamente le norme di corretta prassi igienica Non applica assolutamente le norme di corretta prassi igienica Applica in parte le norme di igiene del lavoro Applica sia le norme di igiene personale che del posto di lavoro Applica e comprende l'importanza delle regole di igiene personale, degli alimenti e degli utensili Applica correttamente le norme di corretta prassi igienico sanitaria Applica correttamente le norme di corretta prassi igienico sanitaria anche sulle preparazioni					
ORGANIZZAZIONE E AUTONOMIA	1-4 5 6 7 8 9 10	Non capisce i tempi, le azioni, le priorità di lavorazione Non capisce e applica i tempi nonostante cerchi di organizzare le azioni Sufficiente impegno nelle operazioni di organizzazione del piano di lavoro Gestisce in parziale autonomia il lavoro in partita senza spirito di collaborazione Gestisce correttamente il lavoro in partita con limitato spirito di collaborazione Gestisce correttamente il lavoro in partita con spirito di collaborazione e autonomia Gestisce e sa gestire le fasi di lavoro in collaborazione della brigata e della partita stessa					
COMPORTAMENTO	1-4 5 6 7 8 9 10	Non sa tenere comportamenti adeguati Tiene in parte comportamenti adeguati Sa tenere comportamenti di civile convivenza Sa tenere discreti comportamenti nel contesto classe Tiene ottimi comportamenti con i docenti e i compagni Sa comportarsi con piena maturità Sa comportarsi con assoluta maturità in tutti i contesti					
CONOSCENZE	1-4 5 6 7 8 9 10	Non sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice Non sa cogliere gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice Sa cogliere gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione complessa Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di più lavorazioni semplici Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di più lavorazioni complesse					
MANUALITA'	1-4 5 6 7 8 9 10	Non sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo Non sa usare semplici macchinari di largo utilizzo Sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo, applica correttamente alcuni metodi di cottura Sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo, applica correttamente i metodi di cottura Conosce le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso Conosce e applica in modo ottimale le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso Conosce, applica e divulga le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso					

* Legenda Assi Culturali:

Asse dei linguaggi:	
Asse matematico:	
Asse scientifico – tecnologico	
Asse storico – sociale:	

** Legenda terminologia (Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli: EQF):

Competenze: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità: Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenze: Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

*** Legenda compilazione modulo:

MODULO N.	Materia	Asse*	Classe
			Indicare se la 1^ o la 2^

TITOLO: Scrivere il titolo			
DURATA / PERIODO	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Indicare il numero di ore complessive e/o il mese in cui viene svolto il modulo.	Elencare le strategie didattiche progettate per il modulo (frontalità, lavoro di gruppo, simulazione, attività di laboratorio, ecc.).	Elencare i principali strumenti: libri di testo, appunti, dispense, LIM, computer, videoproiezione, ecc.	Indicare la tipologia: orali, scritte, test, ecc.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Sono indicate dagli assi culturali.	Elementi di conoscenza applicati operativamente: cosa bisogna saper fare con i contenuti appresi in questo modulo.	Contenuti disciplinari: cosa si deve conoscere e sapere in questo modulo.	