



I.S.I BARGA

PROGETTAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE

A.S. 2019-2020

ISTITUTO: Istituto Superiore Enaudi-Ceccherelli

CLASSE: 5° D sal.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA-BAR

ORE SETTIMANALI: 2

DOCENTE: Prof. Davide Musso

A. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Tutte le attività concorrono in modo sinergico all'acquisizione delle competenze di cittadinanza, come specificato nelle indicazioni ministeriali

1. IMPARARE AD IMPARARE

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

2. PROGETTARE

elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

3. COMUNICARE

- *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- *rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

4. COLLABORARE E PARTECIPARE

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

6. RISOLVERE PROBLEMI

affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

C. CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE DISCIPLINARI

COMPETENZE DISCIPLINARI	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO (TEMPI)
<ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • 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. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l’offerta di prodotti food and drink e fingerfood.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell’ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	1 Quatrimestre
			1 Quatrimestre
			1 Quatrimestre
			2 quadrimestre
			2 quadrimestre

E. METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie comunemente utilizzate sono:

- x Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)
- Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
- x Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali
- Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
- Test formativi
- Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
- Lezioni sul campo
- x Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio
- Altro

F. MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI

In questa sezione si riportano le indicazioni del libro di testo ed eventuali sussidi di approfondimento, materiali multimediali, attrezzature e spazi didattici.

- Libro di testo; Lab. Sala Vendita
- Ricerca web

H. TIPOLOGIE DI VERIFICA

Il docente si avvarrà delle seguenti tipologie diverse di verifica in relazione alle CONOSCENZE E ABILITÀ delle quali si intende accertare il raggiungimento:

- x Prove scritte tradizionali
- x Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)
- x Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
- x Prove orali
- Prove di ascolto
- x Esercitazioni pratiche
- Osservazioni sistematiche
- x Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/ e con certificazione DSA e per alunni/e indicati dai Consigli di Classe come studenti con BES

- Schede di autovalutazione
- Altro