

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

**CLASSE 4^ Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita** Articolazione Enogastronomia **Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>U.D.A. 1 I prodotti fermentati: il vino, la birra, i distillati e liquori.</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Conoscenze/contenuti (sapere)					Abilità (saper fare)							
Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali.					Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.							
Tempi												
	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE			4	4	4	4	4				
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li><li>• lezione dialogata e interattiva</li><li>• video lezione in modalità sincrona</li><li>• class-room</li><li>• ricerca e lettura individuale</li><li>• lavoro di gruppo</li><li>• simulazione</li><li>• esercitazione pratica</li><li>• tutoring</li><li>• brainstorming</li><li>• problem solving</li><li>• cooperative learning</li><li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li><li>• autovalutazione</li></ul>											
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"><li>• interne</li><li>• esterne</li></ul>	Docenti della classe e docente di scienze degli alimenti											

**Strumenti**

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

## Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

### COMPITO DI REALTÀ:

oppure role playing

Individuare il contesto ES role playing laboratorio " immedesimandosi nel ruolo di giornata(matre chef commis) come personale di ristorazione

oppure

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

**CLASSE 4^ Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita** Articolazione Enogastronomia **Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>U.D.A. 2 Il profumo nel bicchiere e tecniche di abbinamento cibo-vino</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Conoscenze/contenuti (sapere)					Abilità (saper fare)							
Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.Risorse enogastronomiche /culturali territoriali e nazionali.					Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.							
Tempi												
	MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE								4			
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li><li>• lezione dialogata e interattiva</li><li>• video lezione in modalità sincrona</li><li>• class-room</li><li>• ricerca e lettura individuale</li><li>• lavoro di gruppo</li><li>• simulazione</li><li>• esercitazione pratica</li><li>• tutoring</li><li>• brainstorming</li><li>• problem solving</li><li>• cooperative learning</li><li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li><li>• autovalutazione</li></ul>											
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"><li>• interne</li><li>• esterne</li></ul>	Docenti della classe e docente di scienze degli alimenti											

**Strumenti**

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- estratti da saggi, opere di narrativa
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- laboratori

## Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

### COMPITO DI REALTÀ: ( vedi cosa è compito di realtà che vi allego)

oppure role playing

Individuare il contesto ES role playing laboratorio " immedesimandosi nel ruolo di giornata(matre chef commis) come personale di ristorazione

oppure



**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

**CLASSE 5^ Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita** Articolazione Enogastronomia **Anno scolastico 2022/23**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 1: La legge del vino</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
<b>Competenze intermedie</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.																																
	Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)																										
	Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.						Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.																										
	Tempi						<table><tr><td>MESE</td><td>settembre</td><td>ottobre</td><td>novembre</td><td>dicembre</td><td>gennaio</td><td>febbraio</td><td>marzo</td><td>aprile</td><td>maggio</td><td>giugno</td></tr><tr><td>N. ORE</td><td></td><td>4</td><td>4</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno	N. ORE		4	4						
MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno																							
N. ORE		4	4																														
Metodologia						<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li><li>• lezione dialogata e interattiva</li><li>• video lezione in modalità sincrona</li><li>• class-room</li><li>• ricerca e lettura individuale</li><li>• lavoro di gruppo</li><li>• simulazione</li><li>• esercitazione pratica</li><li>• tutoring</li><li>• brainstorming</li><li>• problem solving</li><li>• cooperative learning</li><li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li><li>• autovalutazione</li></ul>																											

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<b>Docenti della classe</b>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• laboratori</li> </ul>

## Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

### COMPITO DI REALTÀ:

Individuare il contesto ES role playing laboratorio " immedesimandosi nel ruolo di giornata(maitre chef commis) come personale di ristorazione

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** di Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita

**CLASSE 5^ Indirizzo Lab. Enogastronomici di Sala e Vendita** Articolazione Enogastronomia **Anno scolastico 2022/23**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
<b>TITOLO</b>	<b>UDA 2: L' arte di assaggiare il vino e l'abbinamento cibo-vino</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
<b>Competenze intermedie</b>	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei Linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.											
	Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)					
	Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.						Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.					
Tempi		MESE	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
		N. ORE				4	4	4	4	4	4	
Metodologia		<ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale</li><li>• lezione dialogata e interattiva</li><li>• video lezione in modalità sincrona</li><li>• class-room</li><li>• ricerca e lettura individuale</li><li>• lavoro di gruppo</li><li>• simulazione</li><li>• esercitazione pratica</li><li>• tutoring</li><li>• brainstorming</li><li>• problem solving</li><li>• cooperative learning</li><li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li><li>• autovalutazione</li></ul>										

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<b>Docenti della classe</b>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• laboratori</li> </ul>

## Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

### COMPITO DI REALTÀ:

Individuare il contesto ES role playing laboratorio " immedesimandosi nel ruolo di giornata(maitre chef commis) come personale di ristorazione