

PRIMO BIENNIO

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

(da acquisire al termine del biennio trasversalmente ai quattro assi culturali)

Costruzione del sé	<p>Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio.</p>
	<p>Progettare: formulare 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.</p>
Relazioni con gli altri	<p>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).</p>
	<p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>
	<p>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. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.</p>
	<p>Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

SECONDO BIENNIO E CLASSE TERMINALE

COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA/APPRENDIMENTO PERMANENTE <i>(stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio)</i>	
Rispetto nei confronti delle persone	Alunni, docenti e tutto il personale della scuola, rispetto delle regole (in particolare rispetto degli orari, delle norme riguardanti le assenze, le giustificazioni);
	Sviluppo del senso di responsabilità sia individuale che collettiva (correttezza di comportamento nelle assemblee di classe e di istituto);
	Rispetto delle strutture scolastiche (aule, arredi, laboratori, servizi);
	Maturazione della capacità di scelta personale attraverso la consapevolezza delle proprie inclinazioni e attraverso la conoscenza della realtà sociale;
	Assumere un atteggiamento positivo nei confronti delle attività scolastiche;
	Avere cura del proprio aspetto fisico anche in funzione della professione da svolgere;
	Rafforzare i rapporti con le famiglie le quali saranno costantemente informate dell'andamento didattico disciplinare dei propri figli.
Costruzione del sé	Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro;
	Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza;
	Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future;
	Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari;
	Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici;
	Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi;
	Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale;
	Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

OBIETTIVI COGNITIVI CLASSE PRIMA		
<u>Competenze</u>	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.	
<u>Abilità</u>	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).	
<u>Conoscenze</u>	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.	
	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al Settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
		<i>Competenze</i>
		Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

OBIETTIVI COGNITIVI CLASSE SECONDA		
<u>Competenze</u>	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.	
<u>Abilità</u>	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).	
<u>Conoscenze</u>	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.	
	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
	Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
		<i>Competenze</i>
		Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

OBIETTIVI COGNITIVI CLASSE TERZA

<u>Competenze</u>	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.
<u>Abilità</u>	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).
<u>Conoscenze</u>	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.

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
<p>.Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Software di settore. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.</p> <p>Caratteristiche dell'enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali .Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enologica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. 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. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>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; 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; 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; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>

OBIETTIVI COGNITIVI CLASSE QUARTA

<u>Competenze</u>	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.	
<u>Abilità</u>	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).	
<u>Conoscenze</u>	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.	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Software di settore.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	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; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

OBIETTIVI COGNITIVI CLASSE QUINTA

<u>Competenze</u>	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.	
<u>Abilità</u>	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).	
<u>Conoscenze</u>	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.	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale. Software del settore turistico- ristorativo. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina internazionale.	Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. 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; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali; 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;

CLASSE PRIMA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

- **Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse**
- **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**

Standard minimi di conoscenze e competenze

L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.

Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.

Operare nella preparazione degli spazi operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre il luogo di lavoro "Bar" alla preparazione di bevande calde (Caffetteria) e analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar.

CLASSE SECONDA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

**Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti
enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
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.**

Standard minimi di conoscenze e competenze

**Operare nella preparazione degli spazi operativi risolvendo basilari problematiche che
sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della
modulistica e dei Software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre il luogo di lavoro
“Bar” alla preparazione di bevande calde (Caffetteria) e analcoliche. Preparazione di
basilari Bevande in uso al Bar.**

CLASSE TERZA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

- **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **Predisporre menù 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.**

Standard minimi di conoscenze e competenze

Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel tranciare frutta, pesce e carne e predisporre attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a base di frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar.

CLASSE QUARTA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

Predisporre menù 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.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

Standard minimi di conoscenze e competenze:

Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Criteri di elaborazioni di menu e carte.

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting.

Caratteristiche organolettiche del vino.

Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Software di settore

Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

CLASSE QUINTA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
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;
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;
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Standard minimi di conoscenze e competenze:

Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel tranciare frutta, pesce e carne e predisporre attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a base di frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar.

CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce le seguenti tematiche da approfondire tra classi in parallelo

Classi Prime	Il Bar, La caffetteria, le mise en place.
Classi Seconde	I metodi di servizio, le bevande miscelate
Classi Terze	
Classi Quarte	I distillati, le bevande a bassa e media gradazione.
Classi Quinte	La qualità dei prodotti enogastronomici.

CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce le seguenti tematiche da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

Classi Prime	
Classi Seconde	
Classi Terze	
Classi Quarte	
Classi Quinte	

CONTENUTI RELATIVI A MODULI PROPEDEUTICI PER L'ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Il Dipartimento stabilisce le seguenti tematiche da sviluppare e/o approfondire in moduli propedeutici

Classi Terze	
Classi Quarte	
Classi Quinte	

METODOLOGIE

Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
Lezione multimediale	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
Lezione /applicazione	Esercitazioni pratiche

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI

Libri di testo, altri libri	Visite guidate
Dispense, schemi	Stage
Dettatura di appunti	Computer/Tablet/Cellulare
Laboratorio	Videoproiettore

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Test a risposta aperta	Prove di laboratorio
Test semi-strutturato	Simulazione colloquio
Test strutturato	Interrogazioni
Risoluzione di problemi	Prove scritte, prove comuni
Prova grafica/pratica	

MODALITÀ DI RECUPERO , POTENZIAMENTO E VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

	Attività previste
Recupero curricolare (personalizzazione dei percorsi, individuazione tutor, interventi individualizzati e differenziati, didattica laboratoriale)	recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; recupero individualizzato; recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; esercizi semplificati sui contenuti affrontati; uso di schemi e mappe concettuali Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante
Pausa didattica (in itinere)	In itinere. Al termine del primo e del secondo trimestre Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; esercizi semplificati sui contenuti affrontati; uso di schemi e mappe concettuali Strumenti Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale Ricerche in Internet.
Potenziamento	Attività di gruppo e lavori di approfondimento
Valorizzazione delle eccellenze	Affrontare competizioni e ad aderire a iniziative professionali e culturali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto. La valutazione terrà conto di:

Livello individuale di acquisizione di conoscenze	Impegno ed interesse
Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	Partecipazione
Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	Frequenza
Prove comuni per classi parallele	Comportamento

Le descrizioni di conoscenza, competenza e capacità qui riportate in maniera generica dovranno essere declinate a livello generale ed in maniera specifica per ogni singola classe come obiettivi generali.

Conoscenza	Conoscenza dei contenuti e delle regole.
Competenza	<i>Applicazione:</i> applicazione delle conoscenze acquisite.
	<i>Uso del linguaggio verbale:</i> uso del linguaggio specifico della disciplina per esprimere le conoscenze acquisite.
	<i>Uso del linguaggio simbolico:</i> riuscire a decodificare ed utilizzare il linguaggio simbolico specifico della disciplina.
Abilità	<i>Analisi:</i> individuazione di analogie e differenze, di proprietà varianti e invarianti.
	<i>Sintesi:</i> Individuazione dei concetti essenziali della disciplina e capacità di inquadrarli in uno schema logico.
	<i>Valutazione:</i> Rielaborazione personale delle conoscenze e competenze acquisite.