



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
 Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
 CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
 CERTIFICAZIONE N. 9175.IISL



PROGRAMMAZIONE DI ASSE

Anno scolastico 2020/2021

Istituto professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

CLASSI	3 F
ASSE	SCIENTIFICO TECNOLOGICO
MATERIE DI INSEGNAMENTO	SALA-VENDITA, SC. ALIMENTI, DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.
DOCENTI	TABATA NAIADI, CRISTINA GRASSI, FRANCESCA VACCARO
TESTI ADOTTATI:	TECNICHE BASE PER LA SALA E VENDITA BAR E SOMMELLERIE VOLUME UNICO III IV V - SANDIT LIBRI ALIMENTAZIONE OGGI- Scienza e cultura dell'alimentazione servizi di enogastronomia e sala e vendita- volume per il secondo biennio- S.Rodato. Ed. Clitt. "Strumenti gestionali per il turismo" di M.R. Cesarano e M.D. Esposito- Ed. Clitt

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- 1) documenti normativi: art. 26 e 29 CCNL 2006-2009; DM 139/07; D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87/88/89; D.M. 9/2010; d.Lgs 61 del 13.04.2017; Decreto interministeriale 92 del 24.05.2018.
- 2) documenti curati dalla scuola: PTOF – Patto di corresponsabilità – Delibere del CdD - Verbali Dipartimenti– Verbali e indicazioni del CdC – Bisogni recepiti da studenti, famiglie, territorio.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE (fare attenzione a non menzionare i nomi dei ragazzi)

1. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: NUMERO DI STUDENTI E DI STUDENTESSE, COMPRESO IL NUMERO DI BES-DSA-H.

La classe 3F è composta da n 9 alunni, di cui 4 maschi e 5 femmine. All'interno del gruppo classe è presente 1 alunno con certificazione ai sensi della legge 104/92 con programmazione differenziata.

2.COMPORTAMENTO.

Il comportamento della classe è in generale corretto, responsabile e rispettoso delle regole della convivenza comune e dei compiti assegnati. Si denota un atteggiamento collaborativo e sensibile ai suggerimenti forniti nella quasi totalità delle situazioni.

3. RAPPORTI TRA COMPAGNI

Il rapporto tra i compagni è collaborativo e armonico.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICAZIONE N. 9175.IISL



4. PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITA' IN CLASSE

La partecipazione è attiva, costante e propositiva.

5. PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITA' DELLA SCUOLA IN ORARIO EXTRACURRICOLARE

L'interesse nei confronti delle attività della scuola in orario extracurricolare, qualora se ne presentino, è adeguato e partecipativo.

6. PARTECIPAZIONE AGLI SPORTELLI/CORSI DI RECUPERO

Si segnala un'alunna che ha frequentato il corso di recupero e necessita di esami integrativi nelle discipline non previste nel suo precedente percorso di studio, come diritto, sala e vendita e scienze dell'alimentazione.

7. INTERESSE e MOTIVAZIONE

L'interesse nei confronti della materia è vivo, appassionato e partecipativo con uno spiccato spirito motivazionale ad apprendere.

8. IMPEGNO

L'impegno è regolare e produttivo, soprattutto nello svolgimento delle attività tecnico pratiche di laboratorio per tutti gli alunni della classe.

9. RISPETTO DELLE CONSEGNE

Il rispetto delle consegne non è sempre regolare e costante e deve essere sollecitato.

10. PROGRESSI

I progressi sono stati significativi soprattutto nelle competenze professionali.

11. METODO DI STUDIO

Il metodo di studio è autonomo ma disorganico e a volte dispersivo per alcuni, ben strutturato e autonomo per altri.

12. PROFITTO

Il profitto generale della classe è nella media sufficiente-buono.

13. FREQUENZA

La frequenza è regolare per tutta la classe.

14. ASSENZE: QUANTITA' E TIPOLOGIA

Non si rilevano particolari criticità per quanto riguarda le assenze.

15. RECUPERO DELLE LACUNE DEGLI ANNI PRECEDENTI E DELL'ANNO IN CORSO.

Nessun alunno con debito da recuperare, solo da effettuare un esame integrativo per una alunna.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DEFINITI DALL'ASSE in riferimento al PECUP (profilo educativo, culturale e professionale) descritto nella normativa di riferimento e in conformità a *d.Lgs. 61 del 13.04.2017; Decreto interministeriale 92 del 24.05.2018.*

SINTESI UDA DI ASSE – COMPETENZE E COMPITI DI REALTÀ'						
n.	TITOLO UDA	COMPETENZE TARGET COMPETENZA IN USCITA INTERMEDIA TRIENNIO DI INDIRIZZO	COMPETENZE COLLEGATE	COMPITI DI REALTÀ' Trasversale a tutte le materie	ASSI	MATERIE
1	SICUREZZA NEL LAVORO (LIVELLO AVANZATO)	n.3 Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali .	COMPETENZE DI CITTADINANZA Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile. Acquisire e interpretare l'informazione. COMPETENZE GENERALI 1,2,5,8,10, 11,12 C7	Elaborazione power point	Scientifico Tecnologico	Sala-Vendita Sc. Alimenti Diritto e tecniche amm.ve
2	PROFESSIONE RISTORAZIONE	n.1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realiz-	COMPETENZE DI CITTADINANZA Imparare a imparare. Risolvere i problemi. Progettare, comunicare, collaborare e partecipare. COMPETENZE GENERALI 2,3,4,5,6,7,8,	Elaborazione power point	Scientifico Tecnologico	Sala-Vendita Sc. Alimenti Diritto e tecniche amm.ve



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



		zazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	10,12 C7			
3	SERVIZI PARTICOLARI IN HOTEL	n.2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	COMPETENZE DI CITTADINANZA Imparare a imparare. Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire e interpretare l'informazione. COMPETENZE GENERALI 2,3,4,5,6,7,8, 10,12, C4	Elaborazione ricerca su caso reale	Scientifico Tecnologico	Sala-Vendita Sc. Alimenti Diritto e tecniche amm.ve
4	L'ARTE DEL BERE	n.4 Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	COMPETENZE DI CITTADINANZA Imparare a imparare. Collaborare e partecipare, comunicare. Acquisire e interpretare l'informazione. Risolvere i problemi. COMPETENZE GENERALI 2,3,4,5,6,7,8, 12 C4	Elaborazione di una preparazione	Scientifico Tecnologico	Sala-Vendita Sc. Alimenti Diritto e tecniche amm.ve
5	VENIAMO NOI DA VOI	n.7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professio-	COMPETENZE DI CITTADINANZA Imparare a imparare. Collaborare e partecipare, comunicare. Acquisire e inter-	Svolgimento di un servizio	Scientifico Tecnologico	Sala-Vendita Sc. Alimenti Diritto e tecniche amm.ve



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



		nali noti.	pretare l'informazione. Risolvere i problemi COMPETENZE GENERALI 2,3,4,5,6,7,8, 12 C4		
--	--	------------	--	--	--

* Competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata. Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale:

Competenza 1 – 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.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

LA PROGRAMMAZIONE DI ASSE È ARTICOLATA NELLE SEGUENTI UNITA' FORMATIVE

UNITA' FORMATIVA MULTIDISCIPLINARE PRESENZA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
<i>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.</i>	<i>Saper classificare gli alimenti in base alla loro principale funzione. Saper calcolare il fabbisogno energetico giornaliero di un</i>	<i>Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela.</i>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



<p><i>Funzione nutrizionale dei nutrienti.</i> <i>Alimentazione, nutrizione e principi di una alimentazione equilibrata.</i> <i>Valutazione del peso corporeo e calcolo dell'IMC.</i> <i>Calcolo del fabbisogno energetico giornaliero, distribuzione dell'energia nei principali pasti e ripartizione dei nutrienti.</i> <i>Le nuove linee guida per una sana alimentazione.</i> <i>Calcolo nutrizionale di alimenti e bevande</i></p>	<p><i>individuo e la ripartizione calorica dei nutrienti e nei pasti principali.</i> <i>Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.</i> <i>Saper calcolare il valore nutrizionale di un piatto o di una bevanda utilizzando le tabelle di composizione degli alimenti.</i> <i>Saper calcolare del contenuto calorico e di alcol etilico di una bevanda.</i></p>	
<p><i>Analisi sensoriale di alimenti e bevande.</i></p>	<p><i>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</i></p>	<p><i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</i> <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</i></p>

UNITA' FORMATIVA MULTIDISCIPLINARE: EDUCAZIONE CIVICA IL BERE CONSAPEVOLE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p><i>La Ristorazione Agrituristica</i></p>	<p><i>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. (azienda agrituristica)</i></p>	<p><i>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo assumendo il principio di responsabilità.</i></p>
<p>OBIETTIVI IN TERMINI DI ESITI ATTESI</p>	<p><i>Comprendere la centralità di uno sviluppo rivolto alla sostenibilità ambientale e utilizzare le conoscenze acquisite in situazioni di vita reale.</i></p>	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECCL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



UNITA' FORMATIVA MULTIDISCIPLINARE: PCTO
"Professionalità nella ristorazione" PROGETTO TRIENNALE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua. Comunicazione interna. Norme di sicurezza igienica e sul posto di lavoro. Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto. Criteri di abbinamento cibo-vino. Principi di enologia. Tecniche avanzate di bar. Normative nazionali ed internazionali su prodotti tipici, a marchio e per la prevenzione degli sprechi alimentari. Lessico e fraseologia del settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Adottare in ambito lavorativo un comportamento responsabile e sicuro sotto l'aspetto igienico e di sicurezza sul lavoro. Lavorare in brigata di sala e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti. Utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia. Eeguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare principi di abbinamento cibo-vino. Realizzare porzionature in sala. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva. 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. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando prodotti tipici. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Utilizzare il patrimonio lessicale espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.</p>
<p>OBIETTIVI IN TERMINI DI ESITI ATTESI</p>	<p>Realizzare proposte enogastronomiche legate al territorio e al turismo sostenibile valorizzando le produzioni italiane tipiche e le filiere di produzione locali e nazionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working appropriate per intervenire nei contesti</p>	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
 Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
 CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
 CERTIFICAZIONE N. 9175.IISL



organizzativi e professionali di riferimento e servizio catering.

LA CLASSE SVOLGERA' NEL LABORATORIO DI SALA ' IL PROGETTO DIDATTICO OPEN BAR – COLAZIONI (PROGETTO PTOF) PROGETTO ANNUALE

LA CLASSE PARTECIPERA' ALL'EVENTO COOKING QUIZ INSIEME ALLA CLASSE 3E

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

UDA	CONTENUTI	TEMPI	OBIETTIVI IN TERMINI DI ESITI FORMATIVI ATTESI
1	<p>La sicurezza negli ambienti di lavoro Le buone prassi igieniche.</p> <p>La filiera agroalimentare. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera. Il concetto di sostenibilità alimentare e sicurezza del cibo.</p> <p>Aspetti normativi e legislativi delle imprese ristorative.</p>	<p>SETTEMBRE OTTOBRE</p>	<p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
2	<p>Le aziende della ristorazione. Lavorare nelle aziende enogastronomiche. Comunicare con il cliente. Il ciclo cliente. Attrezzature particolari per la mise en place. Tipologie dietetiche</p>	<p>OTTOBRE/ NOVEMBRE</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali .</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



	<p>nella ristorazione</p> <p>L'attività economica, le sue fasi e i suoi soggetti Il sistema azienda e i suoi rapporti con l'ambiente esterno Il mercato turistico Tipologie di aziende ristorative</p>		
3	<p>Il servizio degli antipasti, salumi e formaggi. Aspetti particolari del servizio di sala: sfilettatura e tranciatura dei prodotti ittici, della carne. La cucina di sala.</p> <p>Alimenti di origine animale e vegetale: caratteristiche; classificazioni e valore nutritivo. Oli e grassi.</p> <p>I contratti dell'azienda ristorativa. Aspetto fiscale della compravendita (DDT, la fattura, la ricevuta fiscale, lo scontrino fiscale e contabilità dell'IVA). I mezzi di pagamento nell'attività aziendale .</p>	<p>DICEMBRE GENNAIO FEBBRAIO</p>	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato .</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio. Riconoscere i criteri di qualità dei vari alimenti.</p>
4	<p>I vini. Analisi sensoriale e degustazione.</p>	<p>GENNAIO FEBBRAIO MARZO</p>	<p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICAZIONE N. 9175.IISL



	La birra. I superalcolici. L'arte del bere miscelato.	APRILE	<p>prime/prodotti/servizi</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>
5	<p>Nuovi trend della caffetteria e del beverage. Catering e banquetig.</p> <p>Le bevande non alcoliche (le acque minerali, le bibite e i succhi di frutta; le bevande nervine; cacao e cioccolato; camomilla e tisane.</p>	APRILE MAGGIO	<p>Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p>

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

METODOLOGIE			
X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
X	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>	X	Esercitazioni pratiche
X	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>		Altro ---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICATO N. 9175.IISL



MEZZI, STRUMENTI, SPAZI				
X	Libri di testo		Registratore	Cineforum
X	Altri libri		Letture CD	X Lezioni fuori sede
X	Dispense, schemi	X	Biblioteca	Alternanza scuola/lavoro
X	Videoproiettore/LIM	X	Laboratorio di SALA	Altro ---

MODALITA' DI VERIFICA			
	Analisi del testo	X	Prova strutturata
	Saggio breve	X	Risoluzione di problemi
	Articolo di giornale	X	Prova grafica / pratica
X	Tema – relazione	X	Interrogazione
X	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio
X	Prova semi strutturata		Altro ---

VALUTAZIONE	
CRITERI DI VALUTAZIONE	
<i>La valutazione terrà conto di:</i>	
Livello individuale di acquisizione di conoscenze	Impegno
Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	Partecipazione
Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	Frequenza
Interesse	Comportamento

Numero minimo prove previste	Scritto	Orale	Pratico	Altro
Trimestre				
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	1		
Sala-Vendita	2	1	2	-
Diritto e tecniche amministrative	1	1		
Pentamestre				
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	2		
Sala-Vendita	3	2	2	-



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
 Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
 CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
 CERTIFICATO N. 9175.IISL



Diritto e tecniche amministrative	1	2		-
-----------------------------------	---	---	--	---

Griglie di valutazione: saranno utilizzate quelle concordate a livello di Istituto.

STRATEGIE DA METTERE IN ATTO PER IL SUPPORTO E IL RECUPERO

Disponibilità per attività di recupero: SI NO

- In orario curricolare
- In orario extracurricolare

Interventi didattici:

- Esami o soluzioni di casi pratici
- Allungamento dei tempi di assimilazione dei contenuti
- Controllo dei compiti svolti a casa, del materiale, etc.
- Offerta di occasioni gratificanti
- Studio assistito in classe
- Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche e richiami
- Guida a un comportamento equilibrato e responsabile
- Esercitazione per l'uso di un linguaggio specifico nelle diverse discipline
- Altro ---

STRATEGIE DA METTERE IN ATTO PER IL CONSOLIDAMENTO

Disponibilità per attività di consolidamento: SI NO

- In orario curricolare
- In orario extracurricolare

Interventi didattici:

- Attività guidate a crescente livello di difficoltà
- Esercitazione per migliorare /perfezionare il metodo di lavoro
- Inserimento in gruppi di lavoro motivati
- Rielaborazione dei contenuti
- Altro ---

STRATEGIE DA METTERE IN ATTO PER IL POTENZIAMENTO

Disponibilità per attività di potenziamento: SI NO

- In orario curricolare
- In orario extracurricolare

Interventi didattici:

- Approfondimento e problematizzazione dei contenuti
- Valorizzazione degli interessi extrascolastici positivi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"BERNARDINO LOTTI"

58024 MASSA MARITTIMA - GROSSETO www.islotti.edu.it
Sede accreditata A.I.C.A. ECDL Core Level - Test Center ADRN0001

Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana
CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015 - SETTORE EA37
CERTIFICAZIONE N. 9175.IISL

- Sviluppo dell'autonomia di studio
- Sviluppo della capacità critica
- Altro ---

Data di consegna: 04.11.2020

I DOCENTI

Prof.ssa. Tabata Naiadi SALA E VENDITA

Prof.ssa. Cristina Grassi SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Francesca Vaccaro DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE