

IPSSAR “Giovanni Sandonà”

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Programmazione primo biennio

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. (prof. Conte Giuseppe)

Competenze di riferimento degli Assi Culturali

(Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):

Competenze di base a conclusione dell’obbligo di istruzione:

- 1) Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- 2) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza
- 3) Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
<p style="text-align: center;">Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali (fisici, chimici, biologici, geologici, ecc..) o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media. • Organizzare e rappresentare i dati raccolti. • Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli. • Presentare i risultati dell'analisi. • Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento. • Riconoscere e definire i principali aspetti di un ecosistema. • Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema. • Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori. • Analizzare un oggetto o un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto di misura e sua approssimazione • Errore sulla misura • Principali Strumenti e tecniche di misurazione • Sequenza delle operazioni da effettuare. • Fondamentali Meccanismi di catalogazione • Utilizzo dei principali programmi software • Concetto di sistema e di complessità • Schemi, tabelle e grafici • Principali Software dedicati. • Semplici schemi per presentare correlazioni tra le variabili di un fenomeno appartenente all'ambito scientifico caratteristico del percorso formativo. • Concetto di ecosistema. • Impatto ambientale limiti di tolleranza. • Concetto di sviluppo sostenibile. • Schemi a blocchi • Concetto di input-output di un sistema artificiale. • Diagrammi e schemi logici applicati ai fenomeni osservati.

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza

Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

- Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico distinguendo le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano.
- Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano.
- Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società.
- Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici.
- Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici..
- Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software
- Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.
- Concetto di calore e di temperatura
- Limiti di sostenibilità delle variabili di un ecosistema
- Strutture concettuali di base del sapere tecnologico
- Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall' "idea" all' "prodotto")
- Il metodo della progettazione.
- Architettura del computer
- Struttura di Internet
- Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.)
- Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni

Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):

- 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.*
- 2) *Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.*
- 3) *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*
- 4) *Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*
- 5) *Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.*
- 6) *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.*
- 7) *Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.*
- 8) *Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

PREMESSA (Tratta dall'Allegato 1 al D.M. 24 maggio 2018, n. 92)

“Il profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento.

In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017.

Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.

Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente allegato non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno "fare la differenza" per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti.

Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D. Lgs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali.

Tenuto conto di tutto ciò, la scelta metodologica che ha ispirato l'elaborazione del presente documento non è stata quella di prevedere obiettivi di apprendimento in termini di competenze distinti per ciascuna disciplina, ma di partire dalle competenze del PECUP dei percorsi di istruzione professionale e declinarle facendo riferimento agli assi culturali di cui alla Legge 296/2006. Tale impostazione implica che per non tutte le competenze è prevista una declinazione riguardante tutti e quattro gli assi, anche al fine di evitare collegamenti forzati e strumentali che poco senso avrebbero in un percorso di istruzione professionale.

È chiaro, altresì, che il presente documento va letto in stretta correlazione con quello concernente le competenze di uscita e la declinazione in abilità e conoscenze delle discipline di indirizzo, di cui all'allegato 2.

Si chiarisce, inoltre, che la declinazione si riferisce al profilo di uscita dell'intero quinquennio, anche se alcune delle attività e degli insegnamenti nei singoli indirizzi si fermano al primo biennio; è stato necessario cercare un delicato equilibrio tra la necessità di prevedere abilità e conoscenze riferite ad un percorso quinquennale, che deve avere una propria identità ed una caratterizzazione diversa ma non inferiore a quella degli altri "pezzi" del secondo ciclo, e la convinzione che tale declinazione non deve riferirsi ad obiettivi nella pratica irraggiungibili o comunque lontani dalla reale pratica didattica.

In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D. Lgs 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.”

Le competenze di riferimento indicate nel D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 (Allegato A) e declinate per il quinquennio in Abilità e Conoscenze nel D.M. 24 maggio 2018, n. 92 (Allegato 1) che coinvolgono l'Asse scientifico tecnologico sono le seguenti:

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.

Abilità	Conoscenze
Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane. L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane.

2) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Abilità	Conoscenze
Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

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

Abilità	Conoscenze
Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale. Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica. Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile. Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile.	Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima

4) Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

Abilità	Conoscenze
Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni. Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete. Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica.	Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità. Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica

5) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Abilità	Conoscenze
Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni	Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"

6) 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

Abilità	Conoscenze
Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.

7) Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Abilità	Conoscenze
Individuare le principali strutture e funzioni aziendali Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto Utilizzare la documentazione tecnica di progetto Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS	Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali

8) Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Abilità	Conoscenze
<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p> <p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki</p> <p>Certificazione dei prodotti e dei processi.</p> <p>Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p> <p>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p>

COMPETENZE PROFESSIONALI

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita.

Il contributo che può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, per il primo biennio, competenze indicata dal **D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61.**

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>	<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>	Modulo	Competenze n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
			Abilità	Conoscenze
1;2;.	1; 2; 4; 5; 8	2	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.2. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.3. Garantire la tutela e sicurezza del cliente in particolare, bambini, anziani, diversamente abili.	<ol style="list-style-type: none">1. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.2. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica .3. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali .4. Fattori di rischio professionale ed ambientale .5. Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.

Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):	Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):	Modulo	Competenze n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità , redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati .	
			Abilità	Conoscenze

2; 3.

1,2;3; 4; 5; 8

3; 5

1. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

2. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

3. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili

4. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*

1. Elementi di eco-gastronomia

2. Principi di ecoturismo

3. Concetti di sostenibilità e certificazione

4. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

5. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

6. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione

7. Politica di sconti per la clientela

8. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

Alcuni moduli di seguito riportati termineranno con un' **Unità di Apprendimento** che permetterà di verificare il livello di acquisizione delle competenze apprese mediante compiti specifici (compito di realtà; studio di un caso; risoluzione di un compito; ecc.).

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita.

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

Programmazione primo biennio

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>		Modulo	Abilità	Conoscenze
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>			
x	x	x	x	x	Tutti	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. <input type="checkbox"/> Identificare attrezzature e utensili di uso comune. <input type="checkbox"/> Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. <input type="checkbox"/> Rispettare le “buone pratiche” inerenti l’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. <input type="checkbox"/> Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. <input type="checkbox"/> Elementi di deontologia professionale. <input type="checkbox"/> Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. <input type="checkbox"/> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. <input type="checkbox"/> Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.

- 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.
- 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.

Modulo 1 (Competenze *D.M. 24 maggio 2018, n.92 - 1-2-3-7*)
Il mondo dell'enogastronomia, la sala e la vendita

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>		Saperi
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<p>UNITÀ1- Le aziende e le figure professionali dell'enogastronomia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le aziende enogastronomiche 2. Le figure professionali dell'enogastronomia <p>UNITÀ2- Il personale di sala e vendita</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La brigata di sala 2. La brigata del bar 3. Le divise professionali 4. La deontologia professionale <p>UNITÀ3- La sala e il ristorante</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le aree di lavoro del ristorante 2. I criteri progettuali e organizzativi della sala 3. L'arredamento della sala 4. Gli elementi della sala

Modulo 2 (Competenze *D.M. 24 maggio 2018, n .92 - 1-2-3-7*)
Igiene e sicurezza sul lavoro

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n .92):</i>		Saperi
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	

Unità1-igiene professionale

1. Igiene dell'operatore di sala e vendita
2. Igiene dei prodotti e delle lavorazioni
3. Igiene dell'ambiente e delle attrezzature
4. Il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Unità2- sicurezza sul lavoro

1. La normativa sulla sicurezza
2. La prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico
3. Le norme di primo soccorso

Modulo 3 (Competenze *D.M. 24 maggio 2018, n.92 - 1-2-3-4-7-8*)
La tecnica di sala

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>		Saperi
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<p>Unità1-La preparazione della sala</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La pulizia della sala 2. La pulizia dei bicchieri, stoviglie e posate 3. La mise en place della sala 4. La mise en palce del coperto <p>Unità2-il servizio di sala</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli stili di servizio 2. Le tecniche di base nel servizio <p>Unità3-La prima colazione e i servizi speciali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La prima colazione 2. I buffet 3. I banchetti 4. Il servizio ai piani

Unità4-Operare davanti al cliente

1. Il servizio delle insalate
2. Il servizio dei dolci
3. Il servizio della frutta
4. Le basi della cucina di sala: il flambage

Modulo 4 (Competenze *D.M. 24 maggio 2018, n. 92 - 1-2-3-4-7-8*)
Bar & Beverage

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>		Saperi
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
x	x	x	x	x	

Unità1-Il servizio di bar

1. I momenti della giornata al bar
2. Le aree di vendita e di consumo
3. L'attrezzatura del bar
4. Il lavoro del barman e il servizio al bar

Unità2-La caffetteria

1. La produzione del caffè
2. I metodi per ottenere il caffè
3. Il caffè espresso

Il latte

4. Il cacao e la cioccolata
5. Il tè e le tisane

Unità3-Le bevande analcoliche

1. Le bevande industriali
2. L'acqua minerale
3. Le bevande analcoliche preparate al bar

Gli snack al bar

Unità4-Le basi di enologia

1. La vite
2. La produzione del vino
3. La produzione degli spumanti naturali
4. La classificazione dei vini
5. Il sommelier e la vendita del vino
6. Il servizio del vino

Modulo 5 (Competenze *D.M. 24 maggio 2018, n. 92 - 1-2-3-6-7-8*)
La vendita dei servizi

<i>Competenze di riferimento degli Assi Culturali (Legge 27 dicembre 2006, n. 296; D.M. 22 agosto 2007, n. 139):</i>			<i>Competenze di riferimento (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92):</i>		Saperi
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	

x x x

x x

Unità1-gli strumenti di vendita: il menù

1. Le occasioni di vendita
2. Il menù come strumento di vendita
3. La successione delle portate nel menù
4. Le parole del menù

Unità2-la vendita e la promozione dei prodotti

1. Un servizio su misura
2. Le fasi preliminari del servizio
3. La vendita del servizio
4. Comunicare con il commensale

COMPETENZE:

Definizione: Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Nel contesto del Quadro Europeo delle Qualifiche le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel **primo biennio** il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **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**

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

CONOSCENZE

Definizione: Risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono un insieme di fatti, principi, teorie e pratiche relative ad un settore di lavoro o di studio. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

- 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 e rudimenti sul primo soccorso.
- 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.

ABILITA'

Definizione: Le capacità di applicare conoscenze e di utilizzare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi. Nel contesto del Quadro europeo delle qualifiche le abilità sono descritte come cognitive (comprendenti l'uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) o pratiche (comprendenti l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti)

- 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
- 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.

Chioggia, 10 Dicembre 2018

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof. Conte Giuseppe