

|  |                    |               |
|--|--------------------|---------------|
| <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI"<br/>VITTORIA</b> | data<br>12/10/2018 | Pagina 1 di 2 |
| <b>PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE</b>      |                    |               |

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

**2023/24**

ALBERGHIERO    MANUTENZIONE    INDUSTRIA E ARTIGIANATO

|   |              |                            |
|---|--------------|----------------------------|
| MATERIA<br>LABORATORIO DI SALA E VENDITA  |              |                            |
| CLASSE<br>2 <sup>A</sup>  | SEZIONE<br>A | DOCENTE<br>AZZARO PATRIZIA |
| LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE<br>LA CLASSE RISULTA COMPOSTA DAGLI STESSI ALUNNI DELL'ANNO PRECEDENTE: LA MAGGIOR PARTE DI LORO SONO DISCIPLINATI E RISPETTOSI DELLE REGOLE MENTRE ALTRI PARTICOLARMENTE VIVACI CHE VANNO ATTENZIONATI. SONO PRESENTI ALCUNI ALUNNI PROVENIENTI DA UN'ALTRA CLASSE PRIMA OLTRE AGLI ALUNNI RIPETENTI. SONO PRESENTI 2 ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI E 3 ALUNNI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI PER I QUALI SONO STATI PREDISPOSTI I PDP. |              |                            |

| <b>CONTENUTI PRIMO PERIODO</b>   |
|--|
| UNITÀ 8. IL MENÙ E LA COMANDA.<br>UNITÀ 9. I SERVIZI SPECIALI AL TAVOLO.<br>UNITÀ 10. PARTICOLARI SERVIZI DI SALA. |

| <b>CONTENUTI SECONDO PERIODO</b>                                       |
|--|
| UNITÀ 12. LAVORARE AL BAR.<br>UNITÀ 11. UNO SGUARDO AL MONDO DEL VINO. |

| <b>OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI PER ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA</b>  |
|---|
| <b>DEVONO:</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCERE GLI ELEMENTI DI BASE DELLA COSTRUZIONE DEL MENÙ;</li> <li>- ESSERE IN GRADO DI PREDISPORRE LA MISE EN PLACE PER LE INSALATE, I TRANCI DI FRUTTA E DOLCI</li> <li>- POSSEDERE LE NOZIONI BASILARI DI ENOLOGIA;</li> <li>- SAPER SISTEMARE I COMMENSALI A TAVOLA IN MODO APPROPRIATO;</li> <li>- SAPER INDIVIDUARE LE ESIGENZE DI SERVIZIO NEL BAR IN CUI SI OPERA;</li> <li>- CONOSCERE I PRINCIPALI TIPI DI SNACK E DI PASTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI E SERVITI AL BAR.</li> </ul> |

|  |   |
|--|---|
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b><br>(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)<br><br><input checked="" type="checkbox"/> RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE<br><input checked="" type="checkbox"/> IMPEGNO<br><input checked="" type="checkbox"/> PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO<br><input checked="" type="checkbox"/> PROGESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE<br><br><input type="checkbox"/> _____<br><input type="checkbox"/> _____ | <b>STRUMENTI DELLE MISURAZIONI</b><br><input checked="" type="checkbox"/> SONDAGGI DAL POSTO<br><input type="checkbox"/> ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA<br><input checked="" type="checkbox"/> PROVE STRUTTURATE<br><input type="checkbox"/> TEMI<br><input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONARI<br><input checked="" type="checkbox"/> INTERROGAZIONI<br><input type="checkbox"/> RELAZIONE<br><input checked="" type="checkbox"/> PROVE PRATICHE<br><br>_____ |
|--|---|

|  |
|--|
| STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: LIBRO DI TESTO, LIM, LABORATORIO DI SALA E BAR.<br><br>LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PROTAGONISTI IN SALA. |
|--|

VITTORIA, Li 24/10/2023

IL DOCENTE

|   |  |                    |               |
|---|--|--------------------|---------------|
|   | <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI"</b><br><b>VITTORIA</b> | data<br>12/10/2018 | Pagina 2 di 2 |
| <b>PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE</b> |  |                    |               |

***AZZARO PATRIZIA***