

|                                                               |                                                                        |  |                  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--|------------------|
|                                                               | <b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G.<br/>MARCONI”<br/>VITTORIA</b> |  | Pagina 1 di<br>1 |
| <b>PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE</b> |                                                                        |  |                  |

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

**2025/26****X** ALBERGHIERO

• MANUTENZIONE

• INDUSTRIA E

ARTIGIANATO

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| MATERIA<br>LABORATORIO DI SALA E VENDITA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                                |
| CLASSE<br>2 <sup>A</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | SEZIONE<br><b>A</b> | DOCENTE<br>ALESCIO<br>MAURIZIO |
| LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE<br>LA CLASSE RISULTA COMPOSTA OLTRE CHE DAGLI STESSI ALUNNI DELL'ANNO PRECEDENTE ANCHE DA DUE NUOVI INSERIMENTI DI ALUNNI PROVENIENTI DA ALTRO INDIRIZZO E DA DUE ALUNNI RIPETENTI: LA QUASI TOTALITA' DELLA CLASSE HA UN ATTEGGIAMENTO DISCIPLINATO E RISPETTOSO DELLE REGOLE ANCHE SE A VOLTE E' NECESSARIO RIPRENDERE QUALCHE EPISODIO DI VIVACITA'. SONO PRESENTI 3 ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI PER I QUALI E' STATO PREDISPOSTO RELATIVO PEI E TRE ALUNNI STRANIERI CON EVIDENTI PROBLEMI DI COMPrensione DELLA LINGUA ITALIANA, |                     |                                |

**CONTENUTI PRIMO PERIODO**

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

**CONTENUTI SECONDO PERIODO**

|                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|
| UNITÀ 12. LAVORARE AL BAR.<br>UNITÀ 11. UNO SGUARDO AL MONDO DEL VINO. |
|------------------------------------------------------------------------|

**OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI PER ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DEVONO:</b> <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 TRINCI 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> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

**X** RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE  
**X** IMPEGNO  
**X** PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO  
**X** PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL  
 LIVELLO INIZIALE

**STRUMENTI DELLE MISURAZIONI**

**X** SONDAGGI DAL POSTO  
 • ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA  
**X** PROVE STRUTTURATE  
 • TEMI  
**X** QUESTIONARI  
**X** INTERROGAZIONI  
 • RELAZIONE  
**X** PROVE PRATICHE

**STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI:** LIBRO DI TESTO, LIM, LABORATORIO DI SALA E BAR.**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** PROTAGONISTI IN SALA.

