

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LABORATORIO DI SALA E VENDITA		
CLASSE 2 ^A	SEZIONE C	DOCENTE AZZARO PATRIZIA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE LA CLASSE RISULTA COMPOSTA OLTRE CHE DAGLI STESSI ALUNNI DELL'ANNO PRECEDENTE ANCHE DA UN ALUNNO RIPETENTE E DA TRE ALUNNI PROVENIENTI DA ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE. LA CLASSE NON SEMPRE HA UN ATTEGGIAMENTO DISCIPLINATO E RISPETTOSO DELLE REGOLE; E' NECESSARIO QUINDI RIPRENDERE FREQUENTI EPISODIO DI VIVACITA'. SONO PRESENTI 2 ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI PER I QUALI E' STATO PREDISPOSTO RELATIVO PEI.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
RIPASSO ARGOMENTI ANNO PRECEDENTE UNITÀ 4.L'OFFERTA RISTORATIVA: IL MENÙ E LA COMANDA. UNITÀ 6. TECNICHE DI SERVIZIO PARTICOLARI

CONTENUTI SECONDO PERIODO
UNITÀ 8. STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR UNITÀ 7.BASI DI SOMMELERIE

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI PER ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA
DEVONO: - CONOSCERE GLI ELEMENTI DI BASE DELLA COSTRUZIONE DEL MENÙ; - ESSERE IN GRADO DI PREDISPORRE LA MISE EN PLACE PER LE INSALATE, I TRANCI DI FRUTTA E DOLCI - POSSEDERE LE NOZIONI BASILARI DI ENOLOGIA; - SAPER SISTEMARE I COMMENSALI A TAVOLA IN MODO APPROPRIATO; - SAPER INDIVIDUARE LE ESIGENZE DI SERVIZIO NEL BAR IN CUI SI OPERA; - CONOSCERE I PRINCIPALI TIPI DI SNACK E DI PASTI CHE POSSONO ESSERE PREPARATI E SERVITI AL BAR.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) ☒ RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE ☒ IMPEGNO ☒ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO ☒ PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI ☒ SONDAGGI DAL POSTO ☐ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ☒ PROVE STRUTTURATE ☐ TEMI ☒ QUESTIONARI ☒ INTERROGAZIONI ☐ RELAZIONE ☒ PROVE PRATICHE
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: LIBRO DI TESTO, LIM, LABORATORIO DI SALA E BAR.
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: MAITRE CON MASTERLAB

VITTORIA, Li 22/10/2025

IL DOCENTE

AZZARO PATRIZIA