

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

Classi: 3° Indirizzo Sala e vendita Disciplina: Enogastronomia settore sala e vendita

Lo schema di programmazione delle attività tiene conto di ciò che è stato definito a livello di curricolo d'istituto e di quanto è inserito nel PTOF per questo Anno Scolastico. Il Dipartimento procederà alla rimodulazione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze fissate per disciplina, come da programmazione di curricolo di Istituto per come formulato a inizio d'anno scolastico.

Il Dipartimento riporterà eventuali adattamenti introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza iniziata il giorno **05 marzo 2020** a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus.

Il Dipartimento delibera che per tutto il periodo della sospensione dell'attività didattica in presenza è sospeso il lavoro relativo alle UDA interdisciplinari, salvo la messa in atto di eventuali, future e condivise modalità di gestione. La delibera deriva dal fatto che la lavorazione di tali UDA prevede un lavoro costante e strutturato tra studenti e docenti appartenenti ad assi culturali diversi e a classi diverse.

Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum (per lo più le competenze dovrebbero rimanere invariate mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere diverse)

UDA n°1
Titolo: Gli alimenti e bevande
Competenze: <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico</i>
Conoscenze: Comprendere le trasformazioni chimico fisiche che avvengono nello studio degli alimenti e bevande studiate
Abilità: Identificare e distinguere i vari prodotti

Contenuti:
L'acqua e le bevande analcoliche, i liquori e i distillati

UDA n°2

Titolo:
Tecniche avanzate del servizio di sala

Competenze:
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici

Conoscenze:
Approfondire le tecniche di servizio di sala e vendita

Abilità:
Riconoscere i diversi aspetti dei servizi adottati in sala

Contenuti:
Mise en place particolari, I servizi particolari della sala

UDA n°3

Titolo:
Gli Oli

Competenze:
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze della filiera

Conoscenze:
Comprendere le trasformazioni chimico fisiche che avvengono nello studio degli alimenti studiati

Abilità:
Identificare e distinguere i diversi aspetti dei prodotti, in particolare gli oli serviti in sala con le diverse salse utilizzate

Contenuti:
La classificazione degli oli, le salse fredde e i metodi di servizio delle stesse

UDA n°4

Titolo: La sicurezza negli ambienti di lavoro

Competenze:
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Conoscenze:
Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro

Abilità:
Rispettare e identificare le regole teoriche di sicurezza durante il lavoro.

Contenuti:
La sicurezza e l'HACCP

Indichi, qui, il Dipartimento, quali materiali di studio intende proporre (nello specifico abbia cura di elencare e motivare la scelta tra queste ipotesi e altre liberamente scelte: visione di filmati, documentari, Treccani, libro di testo parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, materiali prodotti dai docenti, YouTube)

Schede, materiale prodotto da docenti, You tube. Per ottemperare alle difficoltà che incontrano i discenti

Indichi, qui, il Dipartimento, quali strumenti digitali di studio intende proporre (gli strumenti didattici digitali sono notevolmente aumentati, negli ultimi decenni. Il Dipartimento individui, se lo ritiene, quelli realmente utili alla didattica a distanza: App case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice e modalità di accesso da parte dell'alunno. A tal riguardo abbia cura di indicare, anche, il percorso e la modalità per accedere, on line o scaricando i contenuti sul pc, smartphone)

Smartphone e scaricando contenuti su pc

Come si intende gestire l'interazione, anche emozionale, con gli alunni specificando, al contempo, anche con quale frequenza ciò debba avvenire (chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico o utilizzando, dopo avere acquisito ogni liberatoria un WhatsApp Broadcast appositamente costituito)

Chiamate vocali di gruppo, individuali, videolezioni, chat e anche WhatsApp

Si indichino, qui, tutte le piattaforme e gli strumenti canali di comunicazione che vengono utilizzate dai docenti (WhatsApp, Trello, Skype, e-mail – aule virtuali del RE, GoToMeeting, Discord didattica del RE - Google education, Moodle, WeChat, Weschool, Teams di office 365, CISCO WebEx, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, Google Suite, Google team.)

WhatsApp, didattica dal RE, Skype

Si indicano, a seguire, prioritariamente le modalità di verifica formativa e, a seguire, i materiali utilizzati per la verifica delle competenze e la conseguente valutazione dei processi, delle competenze, delle abilità e delle conoscenze (individuare come restituire gli elaborati corretti; come restituire la valutazione sugli elaborati corretti; livello di interazione; test on line; quali tipologie di colloquio intende promuovere con attenzione, in via di principio prioritario alle piattaforme per le quali si dispone di liberatoria o, in alternativa ai colloqui via Skype o Zoom Cloud Meetings, rispetto dei tempi di consegna da considerare e da auspicare molto distesi e poco perentori)

Colloqui via Skype

Inoltre, visto che non tutti gli studenti hanno a disposizione un computer o una connessione internet, nella valutazione prevalentemente saranno tenuti in considerazione la frequenza dell'interazione e la produzione di lavori che testimonino l'impegno e l'applicazione degli alunni, anche se con tempi dilatati e modalità diversificate.

Per quanto concerne le forme di personalizzazione della didattica a distanza riservata agli allievi Bes si rimanda, eventualmente, ai singoli consigli di classe, in particolare ai docenti di sostegno.

Luogo e data

Firma

Per presa visione
Il Dirigente Scolastico
