

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

Classi: 5 A – 5 F

Disciplina: enogastronomia settore sala e vendita

Lo schema di programmazione delle attività tiene conto di ciò che è stato definito a livello di curriculum 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 curriculum 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: ENOGRAFIA INTERNAZIONALE EXSTAEUROPEA ED EUROPEA
Competenze: valorizzare e promuovere le tradizioni estere ed europee, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Conoscenze: attuare strategie di pianificazione, compensazione monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
Abilità: svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti turistici e servizi enogastronomici.

Contenuti:

enologia della Francia, Portogallo, Spagna, Germania.

Paesi extraeuropei: Stati Uniti d'America, Argentina, Cile, Australia.

UDA n° 2

Titolo: LA CUCINA REGIONALE E INTERNAZIONALE. ABBINAMENTI.

Competenze:

valorizzare e promuovere le tradizioni regionale e internazionale, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative regionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Conoscenze:

attuare strategie di pianificazione, compensazione monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Abilità:

svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti turistici e servizi enogastronomici.

Contenuti:

la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza. Le regioni d'Italia.

Le cucine del mondo: cinese, indiana, giapponese, araba e americana.

Abbinamento cibo-vino e preparazione di menu.

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)

Visione di filmati specifici

Libri di testo

Materiale prodotto dai docenti

You Tube

WhatsApp

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

Pc

Visione di filmati specifici

Libri di testo

Materiale prodotto dai docenti

You Tube

WhatsApp

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

Chiamate vocali di classe

Audio lezione differita

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.)

Smartphone

Google

Pc

Visione di filmati specifici

Libri di testo

Materiale prodotto dai docenti

You Tube

WhatsApp

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)

Test on line

Smartphone

Google

Pc

You Tube

WhatsApp

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

Arpino: 26 marzo 2020

Firma

Nicandro Pirolli

Per presa visione
Il Dirigente Scolastico
