

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

Classi: 5° Enogastronomia Disciplina: 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: Il vino in Italia e nel mondo
Competenze: <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i>
Conoscenze: Comprendere le trasformazioni locali e internazionali
Abilità: Identificare e distinguere i vari prodotti, compresi quelli di nicchia

Contenuti:

I vini più importanti in Europa e nel mondo: lo champagne. I prodotti tipici del Lazio, la produzione vitivinicola delle regioni italiane.

UDA n°2**Titolo:**

Analisi sensoriale e degustazione

Competenze:

Integrare le competenze professionali sulle sensazioni gustative del vino e del cibo per poi procedere a un giusto abbinamento

Conoscenze:

Conoscere le varie sensazioni del cibo

Abilità:

Riconoscere ed analizzare le diverse sensazioni percepite nelle preparazioni o alimento

Contenuti:

Analisi delle caratteristiche organolettiche del cibo e le sensazioni gusto olfattive, la Sommellerie e l'abbinamento cibo vino.

UDA n°3**Titolo:**

Eventi speciali

Competenze:

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

Conoscenze:

Comprendere i principali meccanismi della psicologia di vendita

Abilità:

Identificare e distinguere i diversi eventi delle aziende ristorative

Contenuti:

Banqueting e catering, la preparazione di un evento speciale

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
