ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO
DI ROVERETO E LEVICO TERME

Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN) - tel. 0464439164 - fax. 0464435851 - email: ifpa.rovereto@scuole.provincia.tn.it

DIPARTIMENTO di-

GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2018/2019

Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

De Cecco Marco

Collini Corrado

L.A.R. Laboratorio Atteggiamenti e Relazioni

CLASSI 3e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO

A.F. 2018/2019 - DIPARTIMENTO di-

Gastronomia e Arte bianca

MATERIA: Laboratorio Atteggiamenti e Relazioni

CLASSE 3°

A.F. 2018/2019 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

- P.A.M. (Piano Annuale di Materia)

- CLASSI 3^. – h 60 annuali - Prove: Verifiche osservative del lavoro e della partecipazione alla discussione in classe

(prove scritte e orali facoltative a discrezione dell'insegnante) .

L.A.R. , CONCORRE AL TERMINE DEL PERCORSO TRIENNALE A METTERE LO STUDENTE IN GRADO DI:

1. cogliere le responsabilità che comportano ogni azione o scelta individuale nella quotidianità e nell'ambito professionale;
2. sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri;
3. collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo;
4. identificare i punti di forza e di debolezza della propria preparazione, verificando l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale nonché attuando gli opportuni adattamenti di percorso, consapevole dell'importanza dell'apprendimento lungo tutto l'arco della vita;
5. elaborare, esprimere e argomentare, in merito al proprio futuro esistenziale, sociale e professionale, ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro e la formazione continua che tengano conto del percorso finora compiuto e delle aspettative personali;
6. adottare comportamenti e assumere atteggiamenti adeguati per favorire, attraverso l'alimentazione e l'attività motoria, anche di carattere sportivo, stili di vita improntati al benessere psico-fisico;
7. agire nel contesto di vita e professionale nel rispetto del sistema di regole fondato sull'adempimento dei doveri, sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza;
8. essere consapevoli e adottare i comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza propria/degli altri e per la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità;
9. contribuire creativamente all'erogazione di servizi personalizzati tenendo conto delle differenze culturali, dell'ambiente di lavoro e della domanda e dei bisogni del consumatore;
10. riconoscere la propria collocazione nell'ambito delle strutture organizzative e dei processi lavorativi tipici di settore, cogliendone la specifica identità e deontologia professionale;
11. operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa;

COMPETENZE:

A). è consapevole delle proprie capacità, attitudini, aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possono valorizzare e realizzare

B). ricostruisce il proprio percorso di apprendimento, descrivendo e valutando le attività svolte, i risultati raggiunti, le difficoltà incontrate, la coerenza fra il progetto formativo, professionale e personale iniziale e le esperienze vissute durante il triennio

C). pone in relazione le aspettative sociali su di sé (della famiglia, degli insegnanti/formatori, degli amici) con le aspettative personali, esplicitando preferenze, interessi, motivazioni, fantasie, preoccupazioni,

timori nei confronti del proprio futuro formativo, professionale e personale

D). partecipa attivamente alle attività di un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, cogliendo e valorizzando i desideri e i bisogni dei componenti

E). si relaziona nei vari ambiti e con i diversi interlocutori con empatia e con atteggiamento accogliente e collaborativo, cogliendo i bisogni e i desideri, rispettando le percezioni soggettive ed i valori, gestendo eventuali situazioni di conflittualità e di problem solving

F). interagisce con persone di cultura di vita differenti in modo aperto e ne rispetta i valori

G). cura l'aspetto esteriore ed è consapevole dell'importanza dell'igiene, della postura, dei gesti e del linguaggio nelle relazioni interpersonali

H). svolge le attività in autonomia, rispettando i compiti

I). agisce sulla base della specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento

J). agisce assicurando il benessere e la sicurezza propria/degli altri e la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità

OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 3^

- **INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DI SEMPLICI PROBLEMATICHE**

–

NUCLEI FONDANTI:

CLASSE 3^:
- Presentazione degli argomenti, approfondimenti teorici.
- Esercitazioni tecnico-pratiche; esecuzione di simulazioni e/o servizi; rielaborazioni (Autoanalisi) da parte degli alunni.
- Visite guidate in aziende ristorative del settore, eventuali testimonianze di professionisti esterni.
- Utilizzo di testi e dispense.

CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Nella valutazione delle attività all'interno della classe (discussioni attività di gruppo, interazioni tra pari e guidate dall'insegnante) degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione delle prove pratiche si terrà conto:

- dell'impegno e della partecipazione
- delle conoscenze e competenze acquisite
- dei progressi rispetto ai livelli di partenza

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI CRITERI	VALUTAZIONI	VOTO IN DECIMI
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	**OTTIMO**	**10**
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	**DISTINTO**	**9**
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	**BUONO**	**8**
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta	**DISCRETO**	**7**
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	**SUFFICIENTE**	**6**
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	**NON DEL TUTTO SUFFICIENTE**	**5**
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento il proseguimento degli studi. Espone in modo improprio e scorretto.	**NON SUFFICIENTE**	**4**
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento degli studi.	**DEL TUTTO NON SUFFICIENTE**	**3-2**

MOD. 1 L.A.R.	ATTEGGIAMENTI E RELAZIONI IN AMBITO PROFESSIONALE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; , UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			**Periodo: SETT/GIUGNO.** **Durata: 30 ore**
ARGOMENTO	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**OBIETTIVI MINIMI**
IL SENSO DEL LAVORO DI GRUPPO IN BRIGATA - Il mio posto in laboratorio di cucina/pasticceria - I requisiti e l'atteggiamento necessario per comunicare al meglio e lavorare con professionisti del settore - Analisi, obiettivi e azioni che una brigata può avere	**A_** è consapevole delle proprie capacità, attitudini, aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possono valorizzare e realizzare **C_** pone in relazione le aspettative sociali su di sé (della famiglia, degli insegnanti/formatori, degli amici) con le aspettative personali, esplicitando preferenze, interessi, motivazioni, fantasie, preoccupazioni, timori nei confronti del proprio futuro formativo, professionale e personale **E_** si relaziona nei vari ambiti e con i diversi interlocutori con empatia e con atteggiamento accogliente e collaborativo, cogliendo i bisogni e i desideri, rispettando le percezioni soggettive ed i valori, gestendo eventuali situazioni di conflittualità e di problem solving **H_** svolge le attività in autonomia, rispettando i compiti	- Usare determinate strategie di comunicazione - Gestisce in maniera adeguata una conversazione - Riconosce i ruoli fondamentali nella comunicazione - Riconosce i principali linguaggi del corpo, la gestualità, tono della voce - Riconosce l'importanza del valore della comunicazione come strumento fondamentale alla base di un rapporto interpersonale - Riconosce l'importanza nel comunicare le proprie emozioni per comprendere quelle altrui. - Descrivere ed esternare i propri sentimenti - Usare terminologie corrette negli ambienti di lavoro e con i colleghi - Sfruttare in maniera vincente la collaborazione con i colleghi - Valutare il lavoro di gruppo ottenuto e ne riconosce i ruoli	- La comunicazione verbale e non verbale - Auto consapevolezza ed emozioni - La comunicazione di settore - La comunicazione con il cliente - la comunicazione all'interno del gruppo di lavoro	*Ind*ividuare le strategie appropriate per la soluzione di semplici problematiche

MODULO 2 L.A.R.	L'APPROCCIO ALLA PROFESSIONE			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			**Periodo: SETT/GIUGNO.** **Durata: 30 ore**
ARGOMENTI	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI
LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE Io riconosco di avere (punti di orza e debolezza) Stili comportamentali Come gestire le emozioni positive negative Normativa 81/2008 e HACCP	**B_** ricostruisce il proprio percorso di apprendimento, descrivendo e valutando le attività svolte, i risultati raggiunti, le difficoltà incontrate, la coerenza fra il progetto formativo, professionale e personale iniziale e le esperienze vissute durante il triennio **C_** pone in relazione le aspettative sociali su di sé (della famiglia, degli insegnanti/formatori, degli amici) con le aspettative personali, esplicitando preferenze, interessi, motivazioni, fantasie, preoccupazioni, timori nei confronti del proprio futuro formativo, professionale e personale **D**_partecipa attivamente alle attività di un gruppo istituzionale per la costruzione di un prodotto condiviso, cogliendo e valorizzando i desideri e i bisogni dei componenti **E**_si relaziona nei vari ambiti e con i diversi interlocutori con empatia e con atteggiamento accogliente e collaborativo, cogliendo i bisogni e i desideri, rispettando le percezioni soggettive ed i valori, gestendo eventuali situazioni di conflittualità e di problem solving **F**_interagisce con persone di cultura di vita differenti in modo aperto e ne rispetta i valori **G_**cura l'aspetto esteriore ed è consapevole dell'importanza dell'igiene, della postura, dei gesti e del linguaggio nelle relazioni interpersonali **H**_svolge le attività in autonomia, rispettando i compiti **J**_agisce assicurando il benessere e la sicurezza propria/degli altri e la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità	- Gestire in maniera adeguata una richiesta da parte di un cliente - Come mantenere la calma e adottare tecniche di problem solving - Interpretare, leggere e rispondere ad una comanda - Valutare l'importanza dei media nel mondo del turismo e delle figure che ne appartengono - - Descrivere ed esternare i propri sentimenti - Approfondire la conoscenza di sè tramite il diario o portfolio del suo bagaglio personale - Stilare e valutare un menu -Riconosce l'importanza di un menu per una struttura ristorativa/ ricettiva	- La comunicazione verbale - La comunicazione non verbale - Auto consapevolezza ed emozioni omunicazione di settore e fra settori diversi - La compilazione di un menu - Caratteristiche di un menu	*Ind*ividuare le strategie appropriate per la soluzione di semplici problematiche