

DIPARTIMENTO di-
GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

A.F. 2021/2022



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

DOCENTI:
Avancini Marika
Collini Corrado
D'Ascoli Mario

**L.A.R. Laboratorio Atteggiamenti
e Relazioni**

CLASSI 3^e

COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO

A.F. 2021/2022 - DIPARTIMENTO di-
Gastronomia e Arte bianca

MATERIA: Laboratorio Atteggiamenti e Relazioni
CLASSE 3°

A.F. 2021/2022 - 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, sa applicare autonomamente le conoscenze, esposizione sicura e corretta.	DISTINTO	9
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, 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 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 degli studi. Espone in modo improprio e scorretto.	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4

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
<p>IL SENSO DEL LAVORO DI GRUPPO IN BRIGATA</p> <p>- Il mio posto in laboratorio di cucina/pasticceria</p> <p>- I requisiti e l'atteggiamento necessario per comunicare al meglio e lavorare con professionisti del settore</p> <p>- Analisi, obiettivi e azioni che una brigata può avere</p>	<p>A_ è consapevole delle proprie capacità, attitudini, aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possono valorizzare e realizzare</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>G_ cura l'aspetto esteriore ed è consapevole dell'importanza dell'igiene, della postura, dei gesti e del linguaggio nelle relazioni interpersonali</p>	<p>- Usare determinate strategie di comunicazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>- Usare terminologie corrette negli ambienti di lavoro e con i colleghi</p> <p>- Sfruttare in maniera vincente la collaborazione con i colleghi</p> <p>- Valutare il lavoro di gruppo ottenuto e ne riconosce i ruoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p><i>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di semplici problematiche</i></p>

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 forza e debolezza) - Stili comportamentali - Come gestire le emozioni positive e negative - Normativa 81/2008 e HACCP Slow food	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>F_ interagisce con persone di cultura di vita differenti in modo aperto e ne rispetta i valori</p> <p>H_ svolge le attività in autonomia, rispettando i compiti</p> <p>I agisce sulla base della specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del luogo lavorativo di riferimento</p> <p>J_ agisce assicurando il benessere e la sicurezza propria/degli altri e la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire in maniera adeguata una richiesta da parte di un cliente - Come mantenere la calma e adottare tecniche di problem solving - agire nel contesto professionale nel rispetto del sistema di regole fondato sull'adempimento di doveri - Interpretare, leggere e rispondere ad una comanda - Descrivere ed esternare i propri sentimenti - Capire l'importanza della sostenibilità, dei processi lavorativi del settore -Riconosce i principali prodotti alimentari locali e nazionali 	<ul style="list-style-type: none"> - La comunicazione verbale - La comunicazione non verbale - Auto consapevolezza ed emozioni -I principali prodotti trentini e nazionali 	<i>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di semplici problematiche</i>

