ISMI ISTITUTO PARITARIO	Anno scolastico: 2023-2024 ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA Classe: II MATERIA: TIC DOCENTE: Fabrizio Pivari

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento
L'insegnamento dell'informatica e di materie ad essa riconducibile (ad es la comunicazione via internet, nello specifico menù digitali, post per siti e social, …) sono finalizzate al supporto dell'attività di sala e cucina, ad es. la comprensione del calcolo delle spese, della misurazione e delle ricette, e nell'ottica di una futura gestione in proprio della attività (simulazione di impresa).

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche
La conoscenza dei programmi base di Office (Word, Excel e Power Point) o degli *equivalenti* Google (Google Documenti, Fogli, Presentazioni) è finalizzata al supposto delle attività di sala e cucina come ad es riuscire da una ricetta per un numero specifico di persone di un cocktail e di una pietanza a ricavare le quantità necessarie per un numero qualsiasi di persone e di stimarne i costi. Interessante l'utilizzo di unità di misura non *internazionali* (gallone, libra, …).
Nell'ottica della simulazione di impresa la creazione di menù (utilizzando soprattutto canva), immagini e articoli per post (per siti e social), descrizione dell'azienda, …

3) Materiali didattici e libri di testo
Si utilizza Classroom per esercizi e la documentazione necessaria

4) Tipologia e numero di verifiche
Interrogazioni basate su esercitazioni in classe

5) Obiettivi minimi
Il raggiungimento della conoscenza base degli strumenti di Office per riuscire a supportare anche dal punto di vista informatico le attività di sala e cucina e comprendere la necessità dell'utilizzo dell'informatica e dei necessari programmi anche per gestire la parte economica e di comunicazione che non può più solo basarsi sul passaparola.