



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità
Alberghiera "S. Savioli" - Riccione**

PROGRAMMAZIONE

PER OBIETTIVI MINIMI CLASSI TERZE

a.s. 2020/2021

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO STORIA SECONDO BIENNIO INSEGNAMENTO DI ITALIANO

FINALITA' GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.
- Acquisire diverse metodologie di analisi dei testi letterari
- Sviluppare nello studente la capacità di individuare collegamenti in ambito storico-letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a scelte linguistiche corrette e Adeguate

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

ABILITA'

Ascoltare e comprendere un testo orale
Riconoscere tipologia e scopo comunicativo di un testo ascoltato

PARLARE

ABILITA'

Parlare in forma corretta e adeguata alla situazione comunicativa
Sintetizzare un testo ascoltato
Fare interventi coerenti a partire da un testo ascoltato
Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione
Essere in grado di pianificare un intervento su un argomento dato, rispettando l'ordine espositivo

CONOSCENZE

Conoscere il lessico specifico di un argomento trattato

LEGGERE

ABILITA'

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:
- riconoscere le diverse tipologie testuali
- riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave e storico-culturali, cartine, tabelle, mappe)

- essere in grado di leggere e individuare collegamenti tra i testi letti e altre fonti (documenti storici, carte geografiche, grafici e tabelle)
- leggere consapevolmente un testo individuando tema e messaggio, forme metriche di base, figure retoriche.
- contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

ABILITA'

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna
Ideare e pianificare un testo coerente e coeso adeguato alla tipologia testuale richiesta

CONOSCENZE

Conoscenza delle caratteristiche formali delle seguenti tipologie testuali: relazione, testo argomentativo (saggio breve e articolo di giornale) e analisi testuale

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE

Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.

Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari

Scelte antologiche ed eventuali riferimenti ad autori stranieri sono affidati alla discrezione dell'insegnante

INSEGNAMENTO DI STORIA SECONDO BIENNIO

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XI al secolo XIX in Italia e in Europa
- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione
- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geo-storiche e tematiche, mappe statistiche e grafici
- Conosce i principi fondamentali della Costituzione
- Conosce i principi della cittadinanza attiva

ABILITÀ

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individuare i nessi di causa-effetto
- Colloca correttamente gli eventi principali nello spazio e nel tempo
- Adopera correttamente il lessico delle scienze storico-sociali
- Sa leggere e analizzare una fonte, una carta tematica, un grafico o una mappa statistica
- Sa orientarsi nella lettura dei principi fondamentali della Costituzione
- Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano

MATEMATICA

PROGRAMMAZIONE MINIMA

OBIETTIVI MINIMI

Classe terza

- Conoscere il metodo delle coordinate: individuare punti nel piano cartesiano note le coordinate e viceversa
- Saper applicare le formule: distanza tra due punti, punto medio del segmento;
- Riconoscere l'equazione di una retta
- Disegnare rette la cui equazione sia data in forma esplicita
- Sapere applicare la formula per determinare l'equazione di una retta noto il suo coefficiente angolare ed un suo punto
- Individuare condizioni di parallelismo e perpendicolarità
- Risolvere problemi di scelta lineari
- Riconoscere l'equazione di una parabola, individuare i suoi elementi caratteristici (concavità, vertice e intersezione con gli assi), rappresentarla

di Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA
PROGRAMMAZIONE MINIMA

Testo in uso: "BENVENUTI COMPACT"- Lucia Evangelisti e Paola Malandra,
Casa Editrice Paramond.

OPERAZIONI RELATIVE ALLA FASE DELLA PRENOTAZIONE – FASE ANTE

La gestione delle prenotazioni: definizione, processo e fasi della prenotazione

L'accettazione delle prenotazioni

Gli arrangiamenti in albergo

I no show

La tecnica dell'overbooking

La tipologia delle prenotazioni: al banco, telefoniche e scritte

La corrispondenza alberghiera: regole fondamentali.

L'agenzia di viaggi: la collaborazione tra alberghi e a.d.v.

Il contratto d'albergo

Il contratto di pensione

Le tariffe alberghiere

OPERAZIONI RELATIVE ALLA FASE DI CHECK IN

L'accoglienza del cliente e il servizio di ospitalità

La gestione del check in: l'arrivo del cliente

La scheda cliente

Il planning (quadro camere)

Le fasi del check in: accoglienza del cliente e assegnazione della camera

Le registrazioni imposte dalla legge

OPERAZIONI RELATIVE ALLA FASE DI LIVE IN

La contabilità del cliente

La preparazione del conto

LE OPERAZIONI RELATIVE ALLA FASE DI CHECK OUT

La presentazione del conto

Gli obblighi fiscali: la ricevuta fiscale, la fattura fiscale.

Lo scorporo dell'IVA

Il pagamento del conto

I mezzi di pagamento

Il voucher

Il pagamento delle commissioni alle agenzie di viaggi

LA VALORIZZAZIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

La destinazione turistica – Le tradizioni e i prodotti tipici - Le iniziative promozionali adottate dalle strutture

ricettive-Il turismo enogastronomico.

IL PRODOTTO TURISTICO E I CANALI DI DISTRIBUZIONE

Le agenzie viaggi e i tour operator - I rapporti tra agenzie viaggi e albergo – I vettori

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

PROGRAMMAZIONE MINIMA

PROGRAMMA E COMPETENZE CLASSE 3°

<p>Le tecniche di trasformazione delle derrate (basi). Le materie prime. Carni, Prodotti ittici, Salumi e formaggi, latte e derivati (elementi di base, cenni). I metodi di cottura; classificazione. L'igiene e i diversi campi di applicazione. Il menù e la sequenza delle portate. Il menù e le diverse tipologie di servizio; saper riconoscere le varie proposte (coffee-break, buffet di vario tipo colazione di lavoro). Gli ingredienti base della pasticceria Italiana (cenni) Le preparazioni di base della pasticceria Italiana(cenni). La panificazione (basi). I prodotti del made in Italy locale.</p>	<p>Il sistema HACCP (cenni) Il menù: nozioni generali e principali tipologie di menù e le diverse tipologie di "carte" (cenni). Gli ingredienti base della pasticceria Italiana(cenni) Preparazioni di base della pasticceria Italiana (cenni). La panificazione (basi – cenni). I prodotti del made in Italy.</p>
---	--

COMPETENZE

- Conoscenza delle nozioni di base relative fondi e salse(ripasso), minestre e farinacei, carni, prodotti ittici pasticceria/panificazione.
- Conoscenze generali e applicazione dei metodi di cottura e conservazione (elementi di base).
- Conoscenza delle materie prime e delle tecniche per la loro trasformazione e cottura (riconoscere le diverse tipologie di prodotti, la conservazione, preparazione e cottura degli alimenti – Elementi basilari).
- Le vivande e i marchi di qualità (elementi fondamentali.)
- Sapere che cosa è un menù ed essere in grado di compilarlo rispettando un corretto ordine cronologico.
- Nozioni relative all'igiene professionale e al sistema haccp (cenni).
- Tecniche di compilazione corretta dei menu.
- Conoscenza delle basi di cucina Nazionale, Regionale e del Territorio (preparazione caratteristiche).
- Conoscenza del mercato gastronomico e delle principali tipologie di esercizi (nozioni di base).
- Utilizzo di un linguaggio tecnico di settore.
- Capacità di svolgere semplici mansioni inseriti in brigata.
- Saper eseguire in maniera autonoma ma con guida del docente tutte le fasi di preparazione di una ricetta.
- Saper gestire i tempi di lavoro e il proprio spazio.
- Rispetto delle regole, capacità di socializzazione e collaborazione, senso di responsabilità e autonomia individuale.
- Conoscenza di se e capacità di rapportarsi agli altri.

LINGUE STRANIERE

PROGRAMMI MINIMI

Materia: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 3[^] Sez. Cucina

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE MATERIA: Inglese
Classe 3[^] Sez. Cucina

Module 1 : Grammar revision

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Grammar revision to enable students to manage English having a good basic knowledge of the essential structures of the language	Verb tenses Adverbs of frequency Comparatives Prepositions of place Time prepositions The building of the sentence	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd, multimediali, fotocopie	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : The Catering Industry

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know about the world of hospitality, enabling students to understand differences between catering and accommodation from page 10 to page 19	Types of restaurants ; Famous food outlet chains ; The restaurant: location and layout.	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 3 : Working in a kitchen

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know the uniform and the different roles in the kitchen ; dialogues between chef and commis.Pag 50-60	The kitchen brigade and the various stations;hygiene rules;Organising the kitchen brigade.	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 4 : Kitchen equipment

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to recognize the kitchen configuration, design and area ; Getting to know difference between heavy and light equipment ; promoting interaction via professional dialogues from page 62 to page 79	Functional parts of a kitchen ; Tools and equipments ; Dialogues between chef and commis	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 5 : Menu Planning

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know and understand what the word menu implies ; Improving communication skills in explaining a menu. Pag 140-149	What is a menu ; Menu formats ; Types of menus ; Menus for different meals and selection of dishes.	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

MODULO 6 The perfect mise en place

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Acquiring the ability to exhibit the correct layout of the ingredients and tools in the working place; get to know about recipes and methods of preparations; interactive activity between chef and commis. From page 110 to page 117	Practice working on various recipes to acquire the professional language and understand the way to present a dish	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: Mastering Cooking and Service – Elen Morris and Alison Smith. Eli editore

Materia: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 3[^] Sez. Pasticceria

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera opzione "Prodotti dolciari artigianali" il Diplomato "è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategia condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE MATERIA: Inglese
Classe 3[^] Sez. Pasticceria

Module 1 : Grammar revision

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Grammar revision to enable students to manage English having a good basic knowledge of the essential structures of the language	Verb tenses Adverbs of frequency Comparatives Prepositions of place Time prepositions The building of the sentence	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd, multimediali, fotocopie	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : Pastry and Bakery

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know some basic ingredients in Pastry, their use, storage and nutritional values.	Flour Wheat flour Alternative flours UDA I QUADRIMESTRE : « La forza della farina »	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 3 : Working in a kitchen

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know the uniform and the different roles in the kitchen ; dialogues between chef and commis. Pagg 50-60 pag. 192	The kitchen brigade and the various stations;hygiene rules;Organising the kitchen brigade. The Pastry Brigade	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 4 : Kitchen equipment

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
How to recognize the kitchen configuration, design and area ; Getting to know difference between heavy and light equipment ; promoting interaction via professional dialogues from page 62 to page 71 and from page 194 to page 200	Functional parts of a kitchen known as linear production line ; Tools and equipment ; Dialogues between chef and commis	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 5 : Menu Planning

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Getting to know and understand what the word menu implies ;</p> <p>Improving communication skills in explaining a menu.</p> <p>Pag 140-149</p>	<p>What is a menu ;</p> <p>Menu formats ;</p> <p>Types of menus ;</p> <p>Menus for different meals and selection of dishes.</p>	<p>Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.</p>	<p style="text-align: center;">Secondo quadrimestre</p>

MODULO 6 The perfect mise en place

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Acquiring the ability to exhibit the correct layout of the ingredients and tools in the</p>	<p>Practice working on various recipes to acquire the professional language and understand the way to present a dish</p>	<p>Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di</p>	<p style="text-align: center;">Secondo quadrimestre</p>

working place; get to know about recipes and methods of preparations; interactive activity between chef and commis. From page 110 to page 117 Pag. 208 (“Cocoa and chocolate”)	UDA II QUADRIMESTRE : “Il cacao” (presentation of a cocoa-based recipe)	disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.		vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	
--	---	--	--	---	--

Gli argomenti proposti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Materia: Lingua e Civiltà INGLESE

PROGRAMMAZIONE MINIMA

Classe 3[^] Sez. SALA/BAR

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Module 1 : Revision

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of the grammar structures and functions of the previous classes	Verb tenses from present simple, continuous, past simple; Prepositions of place ; Adjectives and comparatives	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : The world of hospitality

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Introduction to the professional world and acquiring the specific language.	Types of restaurants (14-15) ; The restaurant : location and layout (18-25).	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 3: Working in the restaurant

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know and talk about the various roles in the restaurant area.	The service brigade ; The waiter's uniform (244,2452 46)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 4 : Dining in a restaurant

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know about the working place (dining room) and its equipment.	Mise en place and clearing front of the house ; The dining room ; Service equipment ; Table setting (247-251)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e	Primo/Secondo o quadrimestre

Module 5 : The art of service

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Acquiring the professional language to talk about specific services	Types of service ; Flambé and flamed dishes ; Filleting and carving (256-259) ; Dialogues to explain dishes.	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 6: Serving wine

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know about wine to describe and serve.	Types of wines (306) ; Serving wine and pairing food and wine (260-261) ; Glassware and equipment (296) ; Dialogues to describe wines.	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 7 : Beverages

OBIETTIVI COMPETENZE	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Get to know information and acquiring skill to describe and prepare cold and hot drinks	How to make the perfect loose tea ; How to make the perfect cappuccino (322-323)	Lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriali acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim quando possibile.	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Gli argomenti saranno trattati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni.

Libro di testo: 'Mastering Cooking and Service' di Elen Morris e Alison Smith, Eli Publishing.

Materia: Lingua e Civiltà Inglese

Classe 3[^] Sez. Accoglienza Turistica

Come indicato dalle linee guida della nuova riforma degli istituti professionali, nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" il Diplomato "acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

Nello specifico, i docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento che li mettano in grado di:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (competenza di riferimento n. 2)
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (competenza di riferimento n. 3)
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (competenza di riferimento n. 8)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE
MATERIA: Lingua e Civiltà Inglese
Classe 3[^] Sez. Accoglienza turistica
Module 1 : Grammar Revision

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Revision of the programme referred to the first and second class	Basic grammar structures and the functions related to the previous classes.	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriale acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo 'On the Roads', Cibelli d'Avino, Clitt editore; cd multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim, materiale autentico	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 2 : The Travel and Tourism Industry

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Talk about the nature of tourism; get to know about the meaning of tourism, its types and a bit of history; from page 24 to page 44	The history of tourism from touring in the past to present days enhancing key moments ; get to know the meaning of mass tourism and global tourism ;	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriale acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, CD multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim, materiale autentico	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Primo quadrimestre

Module 3 : Accommodation

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know about the different types of accommodation and services offered ; getting to know about facilities and services of the rooms and common areas getting to know the symbols used to distinguish services from page 158 to page 172 ;	Getting to know about serviced and self catering accommodation ; how to distinguish rooms according to services ; how to present hotels ; how to illustrate brochures referred to hotels and regions.	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriale acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, CD multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim, materiale autentico	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Fine primo quadrimestre inizio secondo quadrimestre

Module 4 : The guest's stay

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Getting to know the hotel organization chart as concerns staff and duties from page 173 to page 176 ; getting to know about the guest cycle sequence from page 179 to page 187	Being able to recognize and talk about the organization of a hotel regarding people working there and interacting with guests ; getting to know specific vocabulary regarding the client's cycle : Pre-check in Check in Live in Check out	Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriale acquisite; lavori a coppie e di gruppo.	Libro di testo, CD multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula Lim, materiale autentico	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, trasformazione, role play, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione orale di argomenti di carattere settoriale e personale.	Secondo quadrimestre

Module 5 : The Correspondence Folder

OBIETTIVI	CONTENUTI	MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
<p>Getting to know meaning of formal and informal letters ;</p> <p>How to write a business letter selecting from page 323 to page 354</p>	<p>Basic knowledge of informal and formal letters as concerns style and vocabulary ; the different type of letters from enquiry, booking, reply, reservation, confirmation, cancellation, adjustment</p>	<p>Metodo situazionale-funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, procedere per ipotesi e scoperta, riferimento alle competenze settoriale acquisite; lavori a coppie e di gruppo.</p>	<p>Libro di testo,CD multimediali, fotocopie, laboratorio informatico o aula LIM, materiale autentico</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di un testo scritto, esposizione</p>	<p style="text-align: center;">Secondo quadrimestre</p>

Gli argomenti proposti saranno sviluppati tenendo conto delle capacità dei singoli alunni

Libro di testo 'On the Roads' di Cibelli d'Avino, Ed. Clitt.

PIANO ANNUALE DI LAVORO

Materia Tedesco

Classe 3[^] Sez. Prodotti dolciari artigianali e industriali

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n.4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (competenza di riferimento n (5)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

MATERIA: TEDESCO

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

Classe 3^P

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1: Wiederholung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Wiederholung des Programms von „Biennio“	Die Grammatik von „Biennio“	Primo quadrimestre

Module 2: Italienische und deutsche Essgewohnheiten

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani;saper riferire in tedesco le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca	Essgewohnheiten Wie essen die Italiener? Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?: Die Mahlzeiten (in Deutschland, in Österreich, in der Schweiz) (lessico)	Primo quadrimestre

Module 3: Zur Arbeit in der Küche

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">descrivere il personale di cucina e le relative mansioni;saper descrivere le principali attrezzature di lavoro in cucina;	Die Küchenbrigade: das Küchenpersonal; Berufsbekleidung Koch; Die Küche: Küchengeräte und -maschinen; Konditoreilabor.	Secondo quadrimestre

Module 4: Kochrezepte

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
---------	------------	-------

<ul style="list-style-type: none"> • Saper usare la terminologia relativa ai metodi di cottura; • saper comprendere, elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca; • conoscere dessert tipici della cucina regionale tedesca e italiana. 	<p>Garmethoden: Wie man Gerichte kocht; Das Rezept: wie man die Kreativität entfalten kann; Erarbeitung eines Rezepts; Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien: ein Dessert darf nicht fehlen. (semplici frasi)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>
---	--	-----------------------------

Module 5: Brot- und Backwaren

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere gli ingredienti base per la preparazione del pane e riconoscere i diversi tipi; • conoscere gli ingredienti base per la preparazione della pizza ed elaborare alcune ricette; • identificare i principali tipi di impasti. 	<p>Brot: ein unentbehrliches Nahrungsmittel: Italienisches und deutsches Brot; Pizza: Was für eine Leidenschaft!: Pizzateig Grundrezept, Pizza mit Fantasie; Wo isst man Pizza?; Berühmte Pizza- Rezepte Die wichtigsten Teigarten: Süßer Mürbeteig –Grundrezept, Blätterteig, ein Rezept mit dem Rührteig (semplici e brevi frasi)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Tiziano Pierucci – Alessandra Fazzi “Kochkunst *Neu*”- Edizioni Loescher.

Materia Tedesco

Classe 3[^] Sez. Sala-Bar e Vendita

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo sala-bar e vendita individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (competenza di riferimento n. 1)
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

MATERIA: TEDESCO Classe 3^S

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1: Wiederholung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Wiederholung des Programms von „Biennio“	Die Grammatik von „Biennio“	Primo quadrimestre

Module 2: Essgewohnheiten

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani; • saper riferire in tedesco le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca 	Essgewohnheiten Wie essen die Italiener? Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?: Die Mahlzeiten (in Deutschland, in Österreich, in der Schweiz) (lessico)	Primo quadrimestre

Module 3: Zur Arbeit im Speisesaal und im Café

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere il personale di sala e di bar e le relative mansioni; • saper descrivere le principali attrezzature di lavoro in sala da pranzo e al bar 	Die Servicebrigade: Arbeitsorganisation im Service, Kellnerbekleidung; Die Mise en place: Das Tischaufdecken. (lessico)	Primo quadrimestre

Module 4: Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper gestire situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni, ordinazioni, descrizioni di piatti, reclami) • Saper gestire situazioni comunicative al bar (ordinazioni, descrizioni di cocktail) sia al banco, sia al tavolo 	Im Speisesaal: Gäste empfangen, Bestellung entgegennehmen, telefonische Tischreservierungen, Reklamationen, Abrechnung; In der Bar und im Café: an der Theke, am Tisch (einfache Sätze)	Secondo quadrimestre

Module 5: Rezepte und Menüs

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere, tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca • Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo 	Rezepte beschreiben: das Rezept, Rezepte aus Italien und Deutschland; Menü und Speisekarte: Beispiele von Menüs, Speisekarten und Getränkekarten (einfache und kurze Sätze)	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Tiziano Pierucci – Alessandra Fazzi “*Mahlzeit! Neu*” Edizioni Loescher.

Materia Tedesco

Classe 3[^] Sez. Accoglienza Turistica

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo accoglienza turistica individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (competenza di riferimento n. 8)
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (competenza di riferimento n. 9)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

MATERIA: TEDESCO Classe 3[^]T

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1: Wiederholung

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Wiederholung des Programms von „Biennio“	Die Grammatik von „Biennio“	Primo quadrimestre

Module 2: Das Hotel

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper descrivere la dotazione di una camera, di un albergo per elaborare depliant;Saper descrivere le varie tipologie di alberghi	Hotelbeschreibung: Das Hotel stellt sich vor; Verschiedene Hotelarten: Hotel am Meer, Hotel im Gebirge, Hotel am See (lessico)	Primo quadrimestre

Module 3: Zur Arbeit an der Rezeption

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none">Saper conoscere e descrivere il personale di ricevimento e le relative mansioni;conoscere e descrivere le principali attrezzature del front office in lingua tedesca.	Das Rezeptions- und Etagenpersonal: Die Organisation des Frontbüros und der Etagen; Die Ausstattung im Frontbüro: Einrichtung und Geräte (brevi frasi)	Primo quadrimestre

Module 4: Bauernhof: der Trendurlaub von heute

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • Saper comprendere e redigere dépliant di aziende agrituristiche; • saper gestire la corrispondenza inerente a richieste di informazioni, offerte e prenotazioni. 	Reisevorbereitungen: Sprachliche Situation, die Anfrage, das Angebot, die Reservierung und die Bestätigung der Reservierung (einfache und kurze Sätze)	Secondo quadrimestre

Module 5: Urlaub am Meer: Im Feriendorf

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<ul style="list-style-type: none"> • saper comprendere ed effettuare la descrizione di un villaggio turistico; • gestire in forma orale e scritta prenotazioni di appartamenti, camere ecc... e a proporre soluzioni alternative in caso di struttura completa. 	Sprachliche Situation; Korrespondenz; Annahme des Gegenangebots und Reservierung; Bestätigung der Reservierung. (einfache Sätze)	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese. Al
bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Tiziano Pierucci – Alessandra Fazzi “*Reisezeit neu*” Edizioni Loescher

Materia Francese

Classe 3[^] Sez. Cucina

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese Classe 3[^]K

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo,	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e

lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.		multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.
--	--	--

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Révisions du programme du « Biennio »	Les structures grammaticales et fonctionnelles du « Biennio »	Primo quadrimestre

Module 2 : Introduction au monde de la restauration

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir définir les lieux de la restauration Savoir présenter de différents types de restaurant Savoir présenter un restaurant : décor, ambiance	La restauration commerciale et sociale (cenni) Les types de restaurant (nomi) La présentation d'un restaurant en générale	Primo quadrimestre

Module 3 : En cuisine

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

Savoir présenter la brigade, ses rôles, les tâches, les qualités	La brigade de cuisine, les tâches, les qualités	Primo quadrimestre
Savoir parler de la tenue	La tenue professionnelle	
Savoir parler de l'importance de l'hygiène personnelle	L'hygiène personnelle dans le lieu de travail	

Module 4 : La cuisine et ses équipements

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir décrire l'organisation de la cuisine et l'emploi des ustensiles et du matériel; Savoir reconnaître et présenter les différentes méthodes de cuisson	L'équipement de la cuisine; Les méthodes de cuisson L'hygiène dans le lieu de travail	Primo/secondo quadrimestre

Module 5 : Cartes et menus

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter et rédiger un menu Concevoir une carte Connaître les habitudes alimentaires des français et des italiens	Le menu La carte Les différents types de menu (noms) Les habitudes alimentaires des français et des italiens (schéma)	Secondo quadrimestre

Module 6 : La recette

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir préparer la mise en place en cuisine Savoir décrire une recette	Préparer le poste de travail Présenter une recette	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Christine Duvallier “Gourmet (Enogastronomie)” – ed. Pierre Bordas et fils – Eli

Materia Francese

Classe 3[^] Sez. Prodotti dolciari artigianali e industriali

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e

favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (competenza di riferimento n (5)
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio (competenza di riferimento n. 11)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese

Classe 3[^]P

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
<p>Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;</p> <p>lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.</p>

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Révisions du programme du « Biennio »</p>	<p>Les structures grammaticales et fonctionnelles du « Biennio »</p>	<p>Primo quadrimestre</p>

Module 2 : Bienvenue en cuisine

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter la brigade, ses rôles, les tâches, les qualités et la tenue;	La brigade de cuisine, les tâches, les qualités (p.48-52); La tenue professionnelle (p.56);	Primo quadrimestre

Module 3 : Pour réussir un gâteau : les ingrédients de base

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Parler de l'histoire, de la production et de l'emploi des ingrédients de base. Unità didattica I quadrimestre: "La forza della farina"	Les ingrédients de base : la farine, le sucre, le lait (p.88-93) ;	Primo quadrimestre

Module 4 : Le labo

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir décrire l'emploi des ustensiles et du matériel;	Les ustensiles (p.63-66) (p.126-127).	Secondo quadrimestre

Module 5 : Habitudes alimentaires italiennes et françaises

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
---------	------------	-------

Décrire les habitudes alimentaires des français et des italiens ; Exprimer son opinion ;	Les repas (p.12) (p.42) La carte des desserts (p.17) ;	Secondo quadrimestre
---	---	----------------------

Module 6 : Les incontournables en pâtisserie

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Traduire une recette italienne en français et vice versa ; Présenter quelques recettes traditionnelles Unità didattica II quadrimestre: "Cacao, l'ingrediente che cambiò"	Les crèmes en pâtisseries (p.97-99) ; Les pâtes en pâtisserie (feuilletée, brisée, sablée, pâte à choux...) (p.99-103).	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si prenderanno in esame argomenti legati alla civiltà e saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Daniela Bertone – Paola Bovero “ Et comme dessert?” – Loescher Editore

Materia Francese

Classe 3[^] Sez. Sala-Bar e Vendita

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)
-

Le competenze della macro-area di indirizzo sala-bar e vendita individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (competenza di riferimento n. 1)
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (competenza di riferimento n. 4)
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

Data di presentazione: 30 ottobre 2020

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese Classe 3[^]S

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina; lezione frontale, lezione partecipata, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.	Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete	Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI

Savoir appliquer les structures grammaticales et fonctionnelles « Biennio »	Les structures grammaticales et fonctionnelles du « Biennio »	Primo quadrimestre
---	---	--------------------

Module 2 : Introduction au monde de la restauration

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir définir les lieux de la restauration Savoir présenter de différents types de restaurant Savoir présenter un restaurant : décor, ambiance	La restauration commerciale et sociale (cenni) Les types de restaurant (nomi) La présentation d'un restaurant en générale Lexique	Primo quadrimestre

Module 3 : En salle

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter la brigade, ses rôles, les tâches, le comportement, les qualités Savoir parler de la tenue Savoir communiquer avec la brigade Savoir parler de l'importance de l'hygiène personnelle	La brigade de salle, les tâches, le comportement, les qualités La tenue professionnelle Dialogues en salle L'hygiène personnelle dans le lieu de travail	Primo quadrimestre

Module 4 : Le service

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir décrire l'organisation de la salle Savoir reconnaître et décrire le mobilier et l'équipement, les outils pour le services et la mise en place Savoir parler de l'importance de l'hygiène	La salle, le mobilier, les équipements, les outils pour le service et la mise en place Les types de service L'hygiène dans le lieu de travail	Primo quadrimestre

○ **Module 4 : Cartes et menus**

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir présenter et rédiger un menu Savoir décrire un plat Savoir connaître les ingrédients	La conception de la carte Les types de carte Comprendre un menu (categorie) Les aliments (lexique)	Secondo quadrimestre

○

○

○

○ **Module 5 : De la réservation à l'addition**

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Savoir accueillir le client, conseiller , prendre la commande, servir les plats, gérer les réclamations, présenter l'addition ; Apprendre le lexique.	Dialogues dans les différentes situations.	Secondo quadrimestre

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale e civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Duvallier - Gourmet Service – ed. Eli

Materia Francese

Classe 3[^] Sez. Accoglienza Turistica

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze della macro-area di indirizzo accoglienza turistica individuate nello specifico per le Lingue straniere sono:

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (competenza di riferimento n. 6)
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (competenza di riferimento n. 7)
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (competenza di riferimento n. 8)
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale (competenza di riferimento n. 9)

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE PER OBIETTIVI MINIMI

MATERIA: Francese Classe 3[^]T

MODALITA' DI LAVORO	STRUMENTI	TIPOLOGIA VERIFICHE
---------------------	-----------	---------------------

<p>Metodo funzionale-comunicativo, fondato su un approccio comunicativo e cognitivo della disciplina;</p> <p>lezione frontale, utilizzo di metodologie di tipo induttivo, lavori a coppie e di gruppo, classe capovolta.</p>	<p>Libro di testo, cd multimediali, fotocopie, risorse in rete</p>	<p>Prove di tipo oggettivo e soggettivo: esercizi a scelta multipla o di completamento, di trasformazione, jeu de rôle, ricostruzione di frasi, dialoghi di vario tipo, comprensione di testi scritti, di documenti sonori e multimediali, esposizione orale di argomenti di carattere personale e professionale.</p>
--	--	---

Module 1 : Révision

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Révision du programme de la 2ème année</p>	<p>Les structures grammaticales et fonctionnelles de la 2^{Eme} année</p>	<p>Primo quadrimestre</p>

○

Module 2 : Le tourisme

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir parler de l'évolution du tourisme en France et dans le monde</p> <p>Savoir comprendre l'organisation du tourisme en France et en Italie</p> <p>Savoir reconnaître les différents types d'entreprises et métiers du tourisme</p>	<p>L'évolution du tourisme</p> <p>Le poids économique du tourisme</p> <p>L'organisation du tourisme</p> <p>Les types de tourisme</p> <p>Les entreprises touristiques</p> <p>Les métiers du tourisme</p>	<p>Primo quadrimestre</p>

○

○ Module 3 : Héberger

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir reconnaître les types d'hébergement, les services et les équipements</p> <p>Savoir présenter les types de chambre et équipements</p> <p>Savoir lire et comprendre différents types de documents et réutiliser les informations</p> <p>Apprendre le lexique.</p>	<p>Les hébergements touristiques</p> <p>Les services et les équipements</p> <p>Les équipements d'une chambre</p> <p>La promotion d'hôtel (les moyens)</p>	<p>Primo quadrimestre</p>

○ **Module 4 : La communication touristique**

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir distinguer les différentes façons de communiquer et le registre qui est propre à chaque type de message</p> <p>Savoir s'orienter dans un dialogue face à face ou au téléphone</p> <p>Savoir structurer une lettre, un</p>	<p>Les outils de la communication</p> <p>Lire, comprendre, rédiger des documents concernant l'activité hôtelière. (livello base)</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Module 5 : À la réception

ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<p>Savoir interagir à la réception.</p>	<p>De l'offre à la confirmation de la réservation</p> <p>Accueil du client</p> <p>Description de la chambre réservée</p> <p>Renseignements concernant les différents services de l'hôtel</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>

Durante l'anno scolastico si effettueranno approfondimenti su argomenti di cultura generale civiltà del paese di L2 con confronti col proprio paese.

Al bisogno saranno riviste o affrontate regole di grammatica.

Sarà richiesto un reportage sullo stage.

Libro di testo: Parodi/Vallacco – Objectif Tourisme – ed. Juvenilia Scuola

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 3[^] (“Enogastronomia”)

1. Alimentazione e ristorazione – sapere il significato di dieta equilibrata; conoscere la composizione chimica del corpo umano; conoscere la classificazione degli alimenti; saper leggere ed interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti; saper eseguire un calcolo calorico e nutritivo di un prodotto alimentare, ricetta, menu.
 2. Gli alimenti del I gruppo – conoscere i principali cereali e derivati – conoscere il valore nutritivo di un piatto a base di cereali – conoscere gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di cereali
 3. Gli alimenti del III gruppo - conoscere gli alimenti derivati dal latte – conoscere il valore nutritivo del latte e dei derivati
 4. Gli alimenti del IV gruppo – conoscere quali sono gli alimenti di origine animale (carne, prodotti ittici e uova) – conoscere le loro proprietà nutrizionali e i principali salumi – sapere gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di tali alimenti
 6. Gli alimenti del V gruppo – conoscere i principali grassi e oli da condimento – le loro proprietà nutrizionali e gli aspetti negativi e positivi legati al consumo di tali alimenti
 7. I legumi – conoscere il valore nutritivo dei legumi .
- Per la preparazione degli esami di qualifica: il sistema HACCP e il calcolo calorico-nutrizionale.

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 3[^] (“Servizi di sala e vendita”)

1. Alimentazione e ristorazione – sapere il significato di dieta equilibrata; conoscere la composizione chimica del corpo umano; conoscere la classificazione degli alimenti; saper leggere ed interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti; saper eseguire un calcolo calorico e nutritivo di un prodotto alimentare, ricetta, menu.
 2. Gli alimenti del II gruppo: alimenti di origine vegetale (frutta e ortaggi)- conoscere le caratteristiche merceologiche, nutritive, gli aspetti legati alla qualità degli alimenti di origine vegetale
 3. Gli alimenti del III gruppo: latte e derivati. Importanza del latte,caratteristiche chimiche e tecnologiche, caratteristiche nutrizionali. I derivati del latte.
 4. Le bevande alcoliche e nervine – conoscere gli aspetti generali di bevande alcoliche fermentate e distillate, delle bevande nervine e quali sono gli aspetti positivi e negativi per la salute legati al consumo di tali alimenti
 5. Distillati: Cenni sulla distillazione
 6. Liquori: Composizione e cenni sulla produzione. salati e prodotti di caffetteria.
 7. Le acque minerali
 8. Bevande analcoliche.
- Per la preparazione degli esami di qualifica: calcolo del contenuto alcolico di una bevanda. Calcolo calorico e nutrizionale di un soft drink, di snack dolci o salati

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 3[^] (“Pasticceria”)

1. Alimentazione e ristorazione – sapere il significato di dieta equilibrata; conoscere la composizione chimica del corpo umano; conoscere la classificazione degli alimenti; saper leggere ed interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti; saper eseguire un calcolo calorico e nutritivo di un prodotto alimentare, ricetta, menu.

2. La merceologia degli alimenti

-Generalità, i prodotti naturali e trasformati, la classificazione degli alimenti e la stagionalità .

-Gli alimenti del I gruppo – sapere i principali cereali e derivati

- Generalità, produzione e consumi, aspetti nutrizionali, conservazione e alterazioni, frodi.

- I prodotti derivati: sfarinati, pane, pasta, crackers, grissini, fette biscottate; le tecniche di produzione.

Prodotti da forno, pasticceria, gelateria, cioccolateria.

Gli alimenti del secondo gruppo: frutta e ortaggi

Gli alimenti del III gruppo: latte e derivati

Gli alimenti del IV gruppo: le uova

Gli alimenti del V gruppo - Generalità, produzione e consumi, aspetti nutrizionali, conservazione e alterazioni, frodi. I prodotti derivati; le tecniche di produzione. - I prodotti derivati: le tecniche di lavorazione e conservazione. - Grassi animali, vegetali, idrogenati

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 3[^] (“Accoglienza turistica”)

1. Conoscere il concetto e i principi di alimentazione equilibrata e la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Conoscere le diverse tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, vegetariana e ipocalorica. Conoscere le basi del calcolo nutrizionale degli alimenti.

2. Conoscere i concetti di filiera agroalimentare, tracciabilità, rintracciabilità, qualità alimentare. Conoscere i marchi di qualità e le indicazioni obbligatorie che devono comparire sulle etichette alimentari. Conoscere le frodi alimentari.

3. Conoscere i prodotti tipici regionali.

4. Conoscere la storia del turismo, le caratteristiche generali del fenomeno turistico e il turismo enogastronomico regionale

5. Conoscere il quadro generale del patrimonio turistico e del mercato turistico regionale.

TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA-BAR

Classe 3[^]sala bar Programma minimo

Le aziende enogastronomiche

I ristoranti. I locali della neo ristorazione. La ristorazione collettiva, produzione e distribuzione. I bar.

Alimenti e condimenti

La classificazione degli alimenti.

Le etichette alimentari. L'olio. L'aceto.

Le bevande analcoliche

L'acqua. Le bevande di frutta. Le bibite analcoliche. caffè e il tè.

Le bevande a base di latte.

Le bevande alcoliche

La birra. Il vino. Le bevande spiritose.

L'organizzazione del bar

Le aree di lavoro e la brigata il servizio caffetteria. Servizio di prima colazione.

Il bere miscelato

Ingredienti e attrezzature per cocktail. Tipologie di cocktail e preparazione.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROGRAMMI MINIMI

CLASSI 3 (Tutti gli indirizzi)

Contenuti:

- *Aziende, imprese turistiche e società;*
- *Calcolo percentuale di base;*
- *Interesse;*
- *Contratto di compravendita;*
- *IVA e fatturazione;*
- *Titoli di credito.*

Obiettivi:

- *Conoscere gli elementi minimi dei contenuti proposti;*
- *Comprendere gli elementi minimi dei contenuti proposti;*
- *Produrre semplici elaborati relativi ai contenuti.*

Il programma indicato sarà attuato con i seguenti supporti: libri di testo, appunti, modulistica, riviste specializzate, ricerche e lavori individuali e/o di gruppo.

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE PASTICCERIA – MINIMI

Secondo biennio : terzo e quarto anno

ANNO	NUCLEO FONDANTE 1°Q.	NUCLEO FONDANTE 2°Q.
3°	<ul style="list-style-type: none">-Professione Pasticciere - La Brigata di Pasticceria.-Igiene Professionale.-Il Sistema HACCP - La sanificazione dell'impianto.-Le Attrezzature di Pasticceria: I Macchinari di Laboratorio, Utensili e Stampi.-Gli ingredienti base della Pasticceria: conoscenza ed utilizzo.-Le preparazioni di base ed il loro impiego.-Realizzazione pratica dei fondamenti di Pasticceria: le paste/impasti di diversa tipologia, creme e salse di pasticceria, i diversi tipi di pasta frolla, la pasta choux. Le bagne alcoliche.-Processo di lievitazione. I dolci lievitati e panificazione semplice.	<ul style="list-style-type: none">-Approfondimento impasti, creme e bagne.-I dolci per la prima colazione i più semplici-Pasticceria salata : i più semplici
4°	<ul style="list-style-type: none">-Potenziamento ed approfondimento dei nuclei fondanti del terzo anno di corso relativi alla conoscenza del laboratorio, dell'organizzazione del lavoro, dell'igiene e sicurezza.-Potenziamento ed ampliamento delle conoscenze relative ai prodotti di base impiegati in pasticceria.-Conoscenza delle basi di pasticceria; loro impiego e varianti.-Conoscenza di tutte le tipologie di dolci al cucchiaio: ingredienti, preparazione e presentazione.-La pasticceria salata e la panificazione: approfondimenti.-Potenziamento ed affinamento delle tecniche di pasticceria.-Realizzazione pratica di diverse tipologie di dolci e dessert.-La biscotteria.	<ul style="list-style-type: none">-Tecniche di decorazione in pasticceria semplice

RIEPILOGO NUCLEI FONDANTI MINIMI DISTINTI PER ANNO DI CORSO

SETTORE PASTICCERIA - MINIMI

Secondo biennio : terzo e quarto anno

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera**

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti

Conoscenze

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
Programmazione e organizzazione della produzione.
Tecniche di pasticceria.
Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.

Abilità

Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.
Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.

CHIMICA (pasticceria)

PROGRAMMA MINIMO

Programma minimo di Chimica classe 3P

Materia e principali trasformazioni

- Stati fisici della materia
- Sistemi omogenei ed eterogenei
- Trasformazioni chimiche e fisiche

Struttura dell'atomo

Particelle subatomiche

Modello atomico a strati

Quantità chimica: la mole

- Numero atomico
- Massa atomica e molecolare
- Mole

Tavola periodica

Caratteristiche generali

Legami Chimici

- Regola dell'ottetto
- Legame covalente
- Legame ionico
- Legame metallico

TECNICHE ORGANIZZATIVE DI GESTIONE (pasticceria)

PROGRAMMA MINIMO

OBIETTIVI MINIMI

Obiettivi minimi classe 3P

- - Elementi per il disegno
- - Principali metodi di rappresentazione
- - Principi di statica
- - Principi di cinematica
- - Principi di dinamica

MATERIA: GEOGRAFIA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
OBIETTIVI MINIMI

CLASSE TERZA T - indirizzo Accoglienza Turistica

PRIMO QUADRIMESTRE.

Gli strumenti del geografo

Orientamento.

SECONDO QUADRIMESTRE.

L'Italia (aspetti morfologici ed antropici)

Il turismo in Italia

OBIETTIVI MINIMI

Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà aver raggiunto gli obiettivi posti dalle Linee Guida e, in generale, dovrà quindi essere in grado di "riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente

naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo..." con particolare riferimento all'Italia. In particolare, lo studente

dovrà saper:

- utilizzare gli strumenti del geografo (orientamento, scala, reticolato geografico, carte geografiche, indicatori

statistici);

- riconoscere le dinamiche relative alla presenza dell'uomo sulla terra (gli Stati, l'ONU, etnie lingue e religioni,

gli spazi urbani, tensioni fra Stati e migrazioni, globalizzazione, individuare e definire le caratteristiche dei settori economici);

- distinguere le caratteristiche dell'Italia (territorio, clima, ambiente, struttura urbana, vie di comunicazione,

popolazione, economia);

- approfondire il turismo in Italia (i differenti tipi di turismo in Italia ed le rispettive principali mete).

RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA MINIMO

Obiettivi generali

Nel triennio gli alunni sono stimolati e accompagnati a maturare in modo progressivo la loro identità personale e culturale, misurandosi:

A) con se stessi, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;

B) con la religione cattolica, nella quale trovano concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a segnare la storia della nostra cultura italiana e ed europea;

C) con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e occorre confrontarsi.

Obiettivi specifici del triennio

Nel triennio, rispetto al biennio, si dà più spazio al sapere sistematico dei contenuti disciplinari e allo sviluppo della capacità di rielaborazione personale. Gli obiettivi specifici sono definiti nei seguenti ambiti:

1) I grandi interrogativi dell'uomo che suscitano la domanda religiosa: il senso della vita, della morte, della sofferenza.

2) La figura di Gesù Cristo nella sua identità storica e nella sua dimensione divina, il suo messaggio di amore e di salvezza per il credente.

3) La capacità di progettare la propria vita, legata al tema della fede, della libertà e della speranza, quale essenza ultima dell'agire dell'uomo.

4) Sette sataniche, spiritismo, New Age e nuovi movimenti religiosi all'inizio del nuovo millennio: riti, pratiche culturali, forme di plagio e controllo della mente.

5) Riflessione su alcune tematiche di attualità: violenza, razzismo, guerre, disagio giovanile, dialogo interreligioso e interculturale, ecc.

Competenze

- *Capacità di elaborare un progetto di vita, sulla base di una obiettiva conoscenza della propria identità personale e culturale, delle proprie aspirazioni e attitudini.*

- *Capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare e dell'esperienza religiosa in genere nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità.*

- *Consapevolezza della centralità di Cristo nella storia della salvezza e del valore del suo insegnamento di amore per i credenti e per tutti gli uomini.*
- *Corretta comprensione della Chiesa e del suo contributo alla vita della società, della cultura e della storia italiana, europea e dell'umanità.*
- *Maturazione di una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con il cristianesimo, quelli di altre religioni e sistemi di significato presenti nella società italiana.*

Metodologie

L'insegnante muoverà dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Avrà inoltre cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione.

Strumenti

Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente dal libro di testo. Si utilizzeranno inoltre audiovisivi, computer, materiale multimediale, quotidiani, ecc.

Valutazione

Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:

- *Conoscenza dei contenuti essenziali della religione.*
- *Capacità di riconoscere e apprezzare i valori.*
- *Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.*
- *Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.*

I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

Verifica

Il raggiungimento degli obiettivi sarà verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimento.

SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA MINIMO

OBIETTIVI MINIMI (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE:

- Saper individuare le capacità richieste all'interno di un'azione motoria;
- Saper utilizzare una terminologia specifica appropriata;
- Partecipare al gioco in modo attivo ed eseguire i fondamentali individuali dei giochi sportivi;
- Gestire il movimento, in relazione a piccoli e grandi attrezzi;
- Adattare il movimento a fattori temporali, spaziali e di carico (intensità, gradualità, variabilità);
- Conoscere le nozioni base che collegano sport e alimentazione;
- Conoscere le basi degli apparati cardiaco e respiratorio;
- Conoscere e applicare le tecniche per la sicurezza a scuola, in palestra e le regole comportamentali;

CAPACITÀ:

- Saper applicare uno schema di gioco;
- Saper risolvere vari compiti motori coordinando uno o più schemi d'azione in un contesto preordinato;
- Svolgere esercizi che richiedono variazione della velocità e rapidità di esecuzione;
- Saper eseguire esercizi, di mobilità articolare, di forza e di resistenza;

COMPETENZE:

Raggiunge il livello minimo per ogni standard di competenza:

1. Eseguire azioni motorie e tattiche sportive specifiche adeguate al contesto e alle proprie possibilità
2. Praticare le attività sportive autonomamente con corrette tattiche e strategie di gioco, in sicurezza, nel Fair Play e aderisce agli aspetti organizzativi.
3. Assumere comportamenti attivi e utili a migliorare la propria salute e benessere psico-fisico e sociale;
4. Svolge l'attività sportiva in ambiente naturale rispettando le consegne