

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

anno scolastico	2023/24
classe	5C
disciplina	LINGUA FRANCESE
settore	SALA E VENDITA
indirizzo	PROFESSIONALE – SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4
Ore annuali	132
Docente	Prof.ssa TESTASECCA MARIA STELLA

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Alla fine del **Quinto Anno** lo studente dovrà essere in grado di:

- Attivare modalità di apprendimento autonomo.
- Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua francese, previsti dal percorso di studio, per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Produrre testi specifici in relazione all'indirizzo di appartenenza.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Riflessione sulla propria lingua e realtà sociale attraverso l'analisi comparativa con la lingua e cultura straniera.

Acquisizione di una competenza comunicativa nella LS per facilitare il confronto e lo scambio con culture diverse.

Acquisizione di uno spirito critico su aspetti socioculturali ed apertura al dialogo attraverso l'ascolto, il rispetto e l'accettazione di opinioni e convinzioni altrui.

Conoscenza di usi, costumi e culture diverse e disponibilità ad accettare il concetto di diversità in ogni suo aspetto e forma.

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

La classe è composta da 17 alunni quasi tutti provenienti dai paesi limitrofi, tutti frequentanti.

In classe sono presenti un alunno ripetente e due alunni H, uno supportato dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali e l'altro per 18 ore, che seguono la programmazione curricolare per obiettivi minimi, due alunni BES e un alunno DSA.

I livelli di partenza della classe sono stati accertati tramite un test d'ingresso, letture, dialoghi, semplici conversazioni in lingua atti a verificare le acquisizioni sui vari piani linguistici: comunicativo, funzionale, strutturale e fonologico.

Da questo esame preliminare è emerso che la classe si presenta come un gruppo eterogeneo con una buona preparazione, fatta eccezione per 3 studenti.

Dal test linguistico è emerso un quadro di competenze linguistiche pregresse adeguate. Alcuni alunni dimostrano di conoscere discretamente le strutture elementari della lingua; altri evidenziano qualche carenza nelle conoscenze disciplinari, incertezze nel metodo di studio, difficoltà nell'analizzare, sintetizzare, collegare ed esporre i concetti. In una prima fase, si renderà necessario un lavoro di ripasso, insistendo soprattutto sugli argomenti in cui gli alunni evidenzieranno maggiori difficoltà di apprendimento per colmare eventuali alcune lacune.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non è particolarmente vivace, anche se ogni tanto necessita di qualche richiamo all'attenzione.

#### LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n.	n. 8	n. 3

N. 5 assenti

### COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO   ☐ 3° ANNO   ☐ 4° ANNO   ☒ 5° ANNO

#### 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

	<b>C1</b>	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	<b>C2</b>	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	<b>C3</b>	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	<b>C4</b>	COMPETENZA DIGITALE
X	<b>C5</b>	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	<b>C6</b>	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	<b>C7</b>	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

#### 2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	<b>L1</b>	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	<b>L2</b>	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	<b>L3</b>	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	<b>L4</b>	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	<b>L5</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	<b>L6</b>	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	<b>M1</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	<b>M2</b>	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando varianti e relazioni.
	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con

		l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	<b>S1</b>	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
X	<b>S2</b>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

### 3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	<b>G2a</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	<b>G2b</b>	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
X	<b>G5</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G7</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
	<b>G8</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	<b>G11</b>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	<b>G12</b>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

#### 4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

	<b>IE1</b>	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
	<b>IE2</b>	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE3</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	<b>IE4</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	<b>IE5</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
	<b>IE6</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	<b>IE7</b>	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	<b>IE8</b>	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	<b>IE9</b>	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	<b>IE10</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
	<b>IE11</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

## SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

### OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Comprensione della lingua orale e scritta: a) saper comprendere semplici frasi e conversazioni relativi al settore professionale. b) saper comprendere il significato generale di semplici testi relativi al settore specifico.</li> <li>– Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole su argomenti del settore. b) saper produrre semplici testi in modo corretto relativi al settore professionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base.</li> <li>– Conoscenza della civiltà straniera: assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.</li> </ul>

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>UdA 0</b>	<b>ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA</b>	<b>Settembre (3 ore)</b>
competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>– C2</li> <li>– C5</li> <li>– L2</li> <li>– L4</li> <li>– G2a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</li> <li>- Comprendere globalmente argomenti del settore specifico di indirizzo.</li> </ul>	Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta Esercitazioni orali riguardanti i principali argomenti dell'anno precedente.
<b>UdA 1</b>	<b>LES VINS</b>	<b>Primo trimestre (30 ore)</b>
competenze	abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C2</li> <li>- C4</li> <li>- C5</li> <li>- C6</li> <li>- L1</li> <li>- L2</li> <li>- L3</li> <li>- L4</li> <li>- L6</li> <li>- G2a</li> <li>- G2b</li> <li>- G5</li> <li>- G7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale.</li> <li>- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico</li> <li>- Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>- Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale.</li> <li>- Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</li> <li>- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.</li> </ul>	Petite histoire du vin Les caractéristiques du vin Comment lire l'étiquette Le service des vins Le champagne Le Prosecco
<b>UdA 2</b>	<b>ALIMENTATION ET SANTÉ</b>	<b>Primo trimestre/Secondo trimestre (30 ore)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C2</li> <li>- C4</li> <li>- C5</li> <li>- C6</li> <li>- L1</li> <li>- L2</li> <li>- L3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale.</li> <li>- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico</li> </ul>	Comment manger équilibré Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire Les régimes crétois

<ul style="list-style-type: none"> <li>- L4</li> <li>- L6</li> <li>- G2a</li> <li>- G2b</li> <li>- G5</li> <li>- G7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>- Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale.</li> <li>- Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</li> <li>- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.</li> </ul>	<p>Les régimes alternatifs Les régimes religieux</p> <p><b>Cultures vis-à-vis</b> Les produits du terroir</p> <p><b>Coin vidéo</b> Le couvert de base</p>
<b>UdA 3</b>	<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ</b>	<b>Secondo trimestre/Terzo trimestre (30 ore)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C2</li> <li>- C4</li> <li>- C5</li> <li>- C6</li> <li>- L1</li> <li>- L2</li> <li>- L3</li> <li>- L4</li> <li>- L6</li> <li>- G2a</li> <li>- G2b</li> <li>- G5</li> <li>- G7</li> <li>- IE3</li> <li>- IE6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale.</li> <li>- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico, per descrivere esperienze e narrare avvenimenti.</li> <li>- Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>- Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale.</li> <li>- Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</li> </ul>	<p>Les aliments à risque Le système HACCP L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux Les labels de qualité et d'origine La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne La traçabilité</p> <p><b>Cultures vis-à-vis</b> L'apéritif</p>
<b>UdA 4</b>	<b>LES NOUVELLES TENDANCES DU BEVERAGE</b>	<b>Terzo trimestre (30 ore)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- C2</li> <li>- C4</li> <li>- C5</li> <li>- C6</li> <li>- L1</li> <li>- L2</li> <li>- L3</li> <li>- L4</li> <li>- L6</li> <li>- G2a</li> <li>- G2b</li> <li>- G5</li> <li>- G7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale.</li> <li>- Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico</li> <li>- Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>- Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale.</li> <li>- Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate.</li> <li>- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</li> <li>- Utilizzare correttamente la terminologia tecnica settoriale per predisporre le diverse attività legate al mondo della ristorazione.</li> </ul>	<p>Des boissons bonnes pour la santé L'innovation avec les mélanges Les boissons nolow</p>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
<b>2.</b> <i>“Qualité et sécurité alimentaire”</i>	<p><b>Competenze chiave europee</b> Competenza multilinguistica</p> <p><b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare una lingua straniera per i</p>	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.	<p>-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR.</p> <p>-Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in</p>	Dossier digitale	5 ore

	principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Utilizzare e produrre testi multimediali <b>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare <b>Competenze dell'area di indirizzo</b> IE3	-Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale. -Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere eventi concreti della vita scolastica - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali	relazione al contesto e agli interlocutori. – Qualità e sicurezza alimentare		
--	--	---	---	--	--

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<b>1</b> <i>La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione</i>	<b>La "cuisine durable", nouvelle tendance de la restauration</b>	<b>Competenze chiave europee</b> Competenza multilinguistica <b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <b>Competenze trasversali</b> Compiere le scelte di partecipazione	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto testi e/o dialoghi coerenti su tematiche note	La cucina eco-sostenibile Le nuove tendenze alimentari	Secondo Trimestre ore 4

		<p>alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità.</p> <p><b>Competenze dell'area di indirizzo</b></p> <p>- IE8</p>	<p>di interesse sociale.</p> <p>- Sapere utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati.</p> <p>-Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche.</p> <p>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>		
--	--	---	---	--	--

NODI CONCETTUALI	
<b>Le nuove tendenze del Beverage</b>	In considerazione di un mercato che guarda all'innovazione e alle sempre più varie esigenze dei consumatori anche in termini ambientali ed alla sostenibilità.
<b>I marchi di qualità del territorio</b>	In quanto strumento di garanzia per il riconoscimento, la valorizzazione e la tutela della qualità della produzione agroalimentare regionale.
<b>Igiene e sicurezza in laboratorio</b>	Alla luce delle vigenti normative che regolamentano la sicurezza alimentare nella sua più ampia accezione.
<b>A tavola con le religioni</b>	In riferimento alla continua evoluzione culturale della società attuale in una prospettiva multietnica e professionalizzante.
<b>La Piramide alimentare mediterranea: "Viaggio tra i sapori della Sicilia"</b>	Nell'ottica di sottolineare l'importanza di un sano e corretto stile di vita correlato alla prevenzione e al benessere dell'individuo.

## METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input type="checkbox"/> videolezione <input checked="" type="checkbox"/> cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning <input checked="" type="checkbox"/> project based learning	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input type="checkbox"/> attività di laboratorio <input type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	--



<input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input checked="" type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	
--	--

## STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: Duvallier Christine <b>SUBLIME - CENOGASTRONOMIE ET SERVICE</b> , Casa editrice ELI <input checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
--	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre  Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.  La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate al verbale del sottodipartimento di lingue straniere.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

MILAZZO, 24/10/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Maria Stella Testasecca