

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 ATTIVITA' COMPRESENZA****Ore settimanali: 1 Ore annuali: 33****MATERIA : LINGUA INGLESE / LAB. SALA E VENDITA : CLASSE 5C****PROFESSORI: PAPALIA ALESSANDRA/PREVITI GIACOMO****FINALITA' EDUCATIVE**

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici di apprendimento.

In particolare, l'utilizzo della lingua inglese come veicolo per apprendere i contenuti di una materia laboratoriale si pone come obiettivo quello di costruire competenze linguistiche ed abilità comunicative unitamente allo sviluppo ed all'acquisizione di conoscenze disciplinari.

L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze comunicative degli studenti nella lingua veicolare e nella lingua comunitaria, facendo al contempo acquisire i contenuti disciplinari specifici.

L'apprendimento di tipo esperienziale mostrerà agli alunni che la lingua inglese non è un'astratta entità regolata da grammatica e sintassi ma un valido strumento di comunicazione e acquisizione del sapere volto a facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

PIANO DI LAVORO

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i>
MENU PLANNING And the MEDITERRANEAN DIET	-Conoscere i vari tipi di menu -conoscere i criteri per elaborare un menu -conoscere i principi fondamentali della dieta mediterranea	Lezione frontale, Lim ricerca individuale o di gruppo/ attività simulata Materiale fornito dal docente	7

PERSONAL HYGIENE HACCP SYSTEM	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le regole principali dell'igiene personale e negli ambienti di lavoro. -Conoscere il piano di autocontrollo HACCP. 	Lezione frontale, Lim lavoro di gruppo, cooperative learning, power point Materiale fornito dal docente	6
BANQUETING AND SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le principali fasi del service -conoscere il banqueting 	Lezione frontale, Lim work-group, cooperative learning, power point, simulazioni Materiale fornito dal docente	10
BEVERAGES	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i vari tipi di bar -conoscere il bar service -conoscere i vari tipi di vino e sapere come si serve - conoscere i vari di cocktails - redigere un curriculum vitae 	Lezione frontale, Lim work-group, cooperative learning, power point, simulazioni Materiale fornito dal docente	10

MILAZZO 11/10/2023

I DOCENTI
Papalia Alessandra - Previti Giacomo