



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
~~Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V~~

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE TERZA SEZ. B BES

Anno scolastico 2024/2025

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

PERCORSO: Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio

CODICI ATECO

I 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina

Codice NUP :

522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

Docente coordinatore della classe: prof. Antonella Pastorino

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	MATERIA
ALFONSO NOSCHESE	MATEMATICA
DI FILIPPO LAURA	LINGUA INGLESE
FRANCESCO DI FLORA	LAB. ENO
ANTONIO LAMBERTI	RELIGIONE
MARIA BARONE	SC. E CULT. ALIMENTAZ.

ANTONIO FAIELLA	LAB. SALA VENDITA BAR
ANTONIO COLAVOLPE	SCIENZE MOTORIE
MARIA PETRONI	DIR. E TECN. AMM.VE
PINTO SONIA	LINGUA FRANCESE
RITA ROBERTAZZI	ITALIANO/STORIA
PASQUALE MASI	SOSTEGNO
MARIA CHIOLO	SOSTEGNO

Rappresentanti Genitori:

NESSUN ELETTO	
NESSUN ELETTO	

Rappresentanti Alunni:

MARRANDINO	GIORGIA
TROTTA	MELANY

CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ALFANO	REBECCA GERARDA
AUSANIO	GIOVANNI
COBUCCIO	COSIMO
CORRADO	ASIA
DE BIASIO	ALESSIA
DI MARTINO	FRANCESCA
FORLANO	GIULIA
FORLENZA	VALERIO
GALLO	FEDERICA
JANANI	SAMYRA
LEO EMANUELE	EMANUELE
MADAIO	ANTONIA
MARRANDINO	GIORGIA
MENALE	CLAUDIA
NATALE	ALESSIA
PAPPALARDO	FABIANA

PASTORINO	DONATA
PERILLO	ANDREA
PETTI	MARTINA
RIPA	STEFANIA ALEXANDRA
RUSSO	DOMENICO
SELILOVSKIY	VALERIA
SENATORE	GIADA
SHIMA	LOTRENC
TISI	CHRISTIAN PIO
TROTTA	MELANY

TOTALE ALUNNI:

Diversamente abili	UNO
BES	NESSUNO
DSA	NESSUNO
Provenienti da altro Istituto	UNO
Ripetenti nell'Istituto	QUATTRO

SITUAZIONE INIZIALE:

All'inizio dell'anno la classe era composta da 27 alunni, ma Pellicano Diego si è trasferito in un altro istituto nel mese di Novembre. I restanti 26 alunni frequentano regolarmente. Gli studenti sono di estrazione sociale e culturale abbastanza diversificata con stili di apprendimento e di elaborazione personale differenziati che generano una realtà di classe disomogenea: un gruppo di studenti risulta particolarmente attento agli stimoli proposti e ha pertanto intrapreso un percorso costruttivo, ma la restante parte della classe mostra attitudini completamente distinte. I ragazzi in questione non studiano, in classe sono spesso distratti, affrontano con superficialità il percorso intrapreso. Alcuni aggiungono al disinteresse nei confronti dello studio un atteggiamento poco educato, spesso vengono meno al rispetto del regolamento scolastico; non a caso, in data 20 novembre 2024 è stato convocato un consiglio straordinario che ha deliberato la sospensione di 4 alunni.

La situazione di partenza degli alunni è stata rilevata mediante test d'ingresso in tutte le discipline. Si può affermare che all'interno della classe vi è un gruppo di allievi che ha buone capacità e motivazione; la parte restante della classe presenta lacune pregresse e mostra un interesse superficiale e un impegno discontinuo nei vari ambiti disciplinari.

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO (indicare i totali)

	1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello (da 5,5 a 6,4) (sufficiente)	4° Livello (da 4,5 a 5,4) (mediocre)	5° Livello (4,5 <) (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N.26	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	
100 %	10 %	20 %	50 %	15%	5 %	0 %

Alunni diversamente abili, con DSA, BES:

Per l'alunno con disabilità è previsto un P.E.I. con programmazione differenziata.



LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera possiede 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E LA CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Nel seguente prospetto viene riportata la descrizione del percorso e la correlazione con le 11 competenze di indirizzo del profilo per la declinazione degli indirizzi di studi della nuova istruzione professionale (IP), in percorsi rispondenti alle esigenze dei territori, coerentemente con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione

Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera -Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio" :

C 1 Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

C2 Pianifica e gestisce i processi di approvvigionamento, produzione e vendita secondo l'ottica di realizzare prodotti di qualità, e contestualmente di sviluppare la cultura dell'innovazione. A tal fine monitora i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione.

C3Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

C4 Predisporre una offerta di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e che intercettino le esigenze della clientela, con particolare attenzione a specifici regimi dietetici e nell'ottica della corretta alimentazione, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

C6 Predisporre una offerta di prodotti che siano attenti alle esigenze dei turisti stranieri che visitino i nostri siti, comprendendo le differenti culture e tradizioni, e le relative prescrizioni religiose e cura tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

C8 Promuove la produzione e vendita di prodotti coerenti con il contesto territoriale, integrata con i principi della ecosostenibilità, privilegiando l'utilizzo di ingredienti a filiera corta, a km 0.

C11Contribuisce alle strategie di Destination Marketing, attraverso la promozione di percorsi enogastronomici che veicolino un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese e almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico

PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ri-denominate **"insegnamenti"**.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpatisi in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplici aggregazioni di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerga da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle UdA previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I..

PIANO ANNUALE/BIENNALE DELLE UDA *Vedi UDA allegate	
Individuazione condivisa delle competenze-obiettivo per il gruppo classe relative al periodo della progettazione (biennio/annualità)	
canovaccio delle UdA	
Ponderazione del numero complessivo e della sequenza delle UdA	
Individuazione (per ogni UdA) di uno o più "compiti di realtà "	
Definizione dei criteri e delle modalità di valutazione	

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA: *si fa riferimento alle iniziative presenti nel PTOF e deliberate dai Dipartimenti disciplinari e dal Collegio docenti.

N.	TITOLO	CONTENUTI- OBIETTIVI	DESTINATARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	TEMPI E MODALITA'

METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio
- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e attualizzare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- LIM
- Libro di testo
- Testi trattati con finalità specifiche
- Documenti di vario tipo
- Personal computer e software di vario tipo
- Documenti elettronici, cartacei e filmati
- Laboratorio informatico, linguistico e scientifico
- Biblioteca
- Dizionari
- Atlanti storici e geografici

- Carte geografiche murali
- Quotidiani e riviste
- Cd, Cd-rom, MP3, Dvd

VERIFICHE E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:

PROVE SCRITTE	<p>A) prove strutturate :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Test a scelta multipla • Quesiti a completamento • Quesiti a corrispondenza • Quesiti vero/falso <p>B) prove semistrutturate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • quesiti a risposta singola • trattazione sintetica di argomenti • risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici • risoluzione di espressioni numeriche o letterali <p>C) produzioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo e argomentativo • Relazioni • Lettere • Articoli di cronaca • Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi • Sintesi e riassunti • Parafrasi <p>D) prove grafiche</p>
COLLOQUIO	<p>A) Espositivo</p> <p>B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)</p>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. Italiana	A (1,2,3,4), B1, C (1,2)	A, B
Lingua inglese	A (1,2,3,4), B1, C (1,2)	A, B
Storia	B (1,2), C (2,3)	A
Matematica	A (1,2,3,4), B4	A, B

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	A (1,2,3,4), B (1,2), C (1,2,5,6),	A, B
Scienze motorie		A
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	A (1,4), B2, C(2,6)	A, B
Laboratorio Sala e Vendita	A (1,2,3,4)	A
Lingua Francese	A (1,2,3,4), B1, C1	A, B

Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

1 Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:

- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati
-

GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

CLASSI TERZE

<i>Nodi concettuali</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze Chiave Europee 2018 apprendimento permanente</i>	<i>Monte ore 33</i>
Costituzione	Principi fondamentali Il diritto al lavoro Unione Europea ONU	All. C Linee guida	<ul style="list-style-type: none"> - competenza alfabetica funzionale - competenza multilinguistica - competenza digitale - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare - competenza in materia di cittadinanza - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 	<p>MAT/MI</p> <p>Italiano (h 5) Storia (h 2) Religione (h 2) Sc. motorie (h 3) Lingua inglese (h3) Inoltre: Corso MAT Tec. Mecc.Appl.(h 3) Tec. El.Appl. (h 3) Lab. Tec. Eser. (h 3) Docenti A045/A046 (h 9) in compresenza o quota autonomia (5%): Matematica (h 3) Tec. Mecc.Appl.(h 3) Tec. El.Appl. (h 3) Co r so Made in Italy</p> <p>Tec. Appl. Prod. (h 3) Prog. Prod. (h 3) Lab. Tec. Eser. (h 3) nonché Docenti A045-46 (h9) in compresenza o quota autonomia (5%): * Tec. Appl. Prod. (h 3) Prog. Prod. (h 3) Matematica (h 3)</p>
Sviluppo sostenibile	<p>Agenda 2030 Contesto globale</p> <p>La globalizzazione dell’economia, ieri e oggi. Educazione ambientale Clima e vulnerabilità del territorio</p> <p>Tutela delle eccellenze territoriali</p>			
Cittadinanza digitale	<p>Cittadinanza digitale e vita democratica</p> <p>I social network</p> <p>Il concetto di legalità nell’era digitale.</p>			

CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	LA CONOSCENZA È SICUREZZA. LA GARANZIA DELLA SICUREZZA
<i>Compito – prodotto</i>	POWER POINT, VIDEO sull'HACCP
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	N° 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio di lavoro n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale
ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n. 2-5	
Conoscenze	Abilità
ITALIANO La condizione operaia nella letteratura europea: Naturalismo e Verismo. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	ITALIANO Orientarsi nel contesto storico culturale dell'Ottocento. Saper rapportare le forme della letteratura al loro contesto storico e culturale.
LINGUA INGLESE Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette) Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina.	LINGUA INGLESE Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione

“Alcol...più sai meno rischi”



Prodotti

Elaborazione di un di un PPT e di un poster pubblicitario da rivolgere a ragazzi/e di pari età per la promozione di stili di vita sani, in particolare riferimento all'abuso di alcol.

Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali

Asse dei linguaggi

- L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S3. 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

Asse scientifico-tecnologico

- T2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4. 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
- T6. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

- C2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

UNITA' DI APPRENDIMENTO
per Classi Terze Sala e Vendita

Denominazione

International Breakfast...una colazione a 5 stelle



Prodotti

- Elaborazione di un PPT descrivendo il servizio della colazione internazionale in un albergo a 5 stelle
- Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di una colazione incentrata su stili di vita sani.
- Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet per il servizio delle colazioni.
- Relazione individuale

*Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali*

Asse dei linguaggi

- L1.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3.** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3.** Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1.** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S3.** 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

Asse scientifico-tecnologico

- T2.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4.** 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
- T6.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

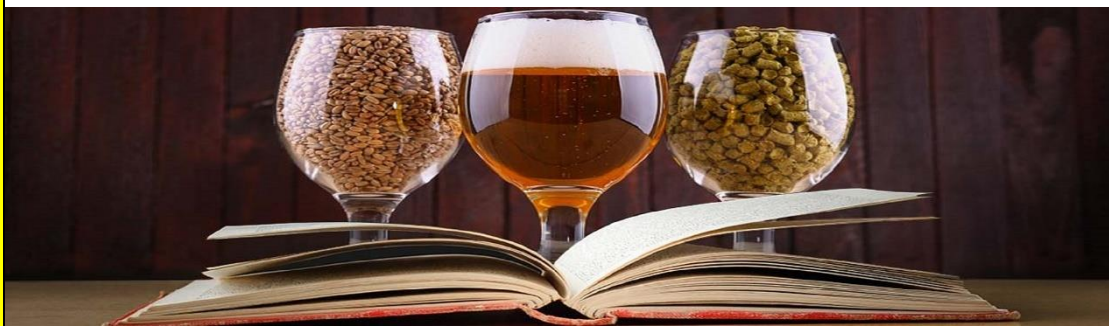
COMPETENZE PROFESSIONALI

- C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C4.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

UNITA' DI APPRENDIMENTO
per Classi Terze Sala e Vendita

Denominazione

La Birra...una storia millenaria



Prodotti

- Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie)
- Creare un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descriva la nascita della birra sino ai giorni nostri
- Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet con abbinamento cibo birra.
- Relazione individuale

*Competenze mirate
Comuni/cittadinanza
professionali*

Asse dei linguaggi

- L1.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- L3.** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Asse matematico

- M3.** Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Asse storico sociale

- S1.** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- S3.** 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

Asse scientifico-tecnologico

- T2.** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- T4.** 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
- T6.** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

- C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C4.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati