

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"



ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Manutenzione e assistenza tecnica
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi Socio-sanitari
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO: Turismo

34074 MONFALCONE (GO) via A. Boito, 56 tel. 0481 410441 - 413339 - fax 0481 486681
C.F.: 90016920317 www.isispertini.edu.it e-mail: gois01100r@istruzione.it, gois01100r@pec.istruzione.it
Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE INDIVIDUALE

DOCENTE: prof.ssa ELENA GIORGI

MATERIA: INGLESE

CLASSE: 3 ASV

Anno scolastico 2025/2026

N. ore settimanali nella classe: 3

Ore in compresenza: 0

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 alunni, di cui una straniera ma scolarizzata in Italia, tre certificati ai sensi della L.170 e un certificato L.104. Gli alunni provengono dalla 2AEA e dalla 2BEA dell'anno scolastico 2024-25.

La classe si dimostra partecipe ed interessata all'attività didattica proposta. Alcuni alunni, nella prima parte dell'anno scolastico, stanno conseguendo un profitto buono. Altri alunni, pur attivi durante le lezioni, dimostrano uno studio domestico carente.

Il comportamento è corretto, sia con gli adulti che con i pari.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

X Prove oggettive di valutazione (test, questionari, ecc.);
x Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, ecc.);
x Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

x Colloqui con gli alunni;
x Colloqui con le famiglie;
○ Continuità didattica;
○ Altro

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

1. COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA GENERALE

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE TERZA

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

- ASSE DEI LINGUAGGI**
- ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**
- RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA**

- ASSE MATEMATICO**
- ASSE STORICO-SOCIALE**
- SCIENZE MOTORIE**

Competenze disciplinari della Classe 3asv.

Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti

4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

7– Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze/contenuti e abilità, l'UDA di riferimento, il periodo di svolgimento e il numero di ore previste)

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento) CG4; CG5				
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore
Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Vedi UDA Area d'indirizzo (CI6) - I pasti: colazione, brunch, pranzo e cena; - Bevande calde e fredde (non alcoliche) - Principali generi alimentari; - Abitudini alimentari in	<u>A TAVOLA!</u>	In itinere	50

	<p>place</p> <p>- Strutture grammaticali finalizzate all'acquisizione dei contenuti.</p>	<p><u>COME POSSO AIUTARLA?</u></p>		
--	--	------------------------------------	--	--

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)

CG7: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

Abilità	Conoscenze/ contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore
Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web	Vedi UDA Area d'indirizzo (CI1, CI3, CI6)	HOSPITALITY A TAVOLA!	SETTEMBRE (HOSPITALITY) IN ITINERE DA NOVEMBRE (A TAVOLA!)	30

<p>valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>- Strutture grammaticali finalizzate all'acquisizione dei contenuti.</p>			
---	---	--	--	--

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA DI INDIRIZZO
DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE 3ASV.

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

X ASSE DEI LINGUAGGI
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA

ASSE MATEMATICO
ASSE STORICO-SOCIALE
SCIENZE MOTORIE

<p><u>Competenze disciplinari della Classe 3ASV</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>
--

CI1: 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.

CI3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

CI6: 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 .

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze/contenuti e abilità, l'UDA di riferimento, il periodo di svolgimento e il numero di ore previste)

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento) CI1: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Conoscenze/ contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore
Riconoscere le caratteristiche	<u>The waiting staff:</u>	<u>AL LAVORO!</u>	Ottobre, novembre	8

<p>specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>The waiter and waitress career The qualities of a good waiter and waitress The waiter's uniform The restaurant staff The bar staff Bar and restaurant equipment (vedi raccordo con competenze Area Generale C.4, C.5, C.7)</p>			
---	---	--	--	--

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)
C3: Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

Abilità	Conoscenze/ contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore
<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p>	<p>personal hygiene</p> <p>Covid-19 and new hygienic rules</p> <p><u>Ingredients</u></p> <p>Vocabulary: fruit, vegetables, pulses, cereals, herbs and spices, meat, fish, eggs, milk and dairy products</p> <p>(vedi raccordo con competenze Area Generale C.4, C.5, C.7)</p>	<p><u>HYGIENE</u></p>	<p>Dicembre, gennaio</p>	<p>10</p>

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)

C6: Curare le fasi del ciclo

<p>cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p>				
Abilità	Conoscenze/ contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore
<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>What's hospitality Types of accommodation The catering industry: restaurants and bars types of restaurants types of bars (vedi raccordo con competenze Area Generale C.4, C.5, C.7)</p>	<p><u>HOSPITALITY</u></p>	<p>Settembre, ottobre</p>	<p>20</p>

3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- X Lezione frontale;
- x Lezione dialogata;
- x Metodo induttivo;
- x Metodo deduttivo;

- Metodo esperienziale;
- x Scoperta guidata;
- Metodo scientifico;
- x Lavoro di gruppo;

- x Ricerca individuale e/o di gruppo;
- Problem solving;
- x Brainstorming;
- Altro

Indicare le strategie utilizzate:

- X Lezione frontale;
- x Lezione guidata;
- Lezione dibattito;
- x Lezione multimediale;
- x Attività di gruppo;
- x Argomentazione/discussione;

- Attività laboratoriali;
- Attività di ricerca;
- Risoluzione di problemi;
- x Attività simulata;
- x Studio autonomo;
- Problem solving;

- x Brain storming;
- x Role playing;
- x Learning by doing;
- x E-learning;
- Altro

4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro di Testo: FLAVOURS, English for cooking and service
Autore, Casa Editrice: E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Education.

Indicare strumenti e attrezzature utilizzati:

- Laboratori;
- Palestra coperta;
- Palestra scoperta;
- x Computer;

- Testi di consultazione;
- Lavagna luminosa;
- x smat tv;
- Videocamera:

- x Sussidi multimediali;
- Audio-registratore;
- x Fotocopie;

5. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

Indicare le tipologie di prove di verifica utilizzati:

- X Test;
- Questionari;
- Relazioni;
- Analisi testuale;
- x Risoluzione di problemi ed esercizi;

- Sviluppo di progetti;
- Temj;
- Saggi brevi;
- x Traduzioni;
- Articoli di giornale;
- x Interrogazioni;

- Prove grafiche;
- Prove pratiche;
- Test motori;
- Altro

6. MODALITA' DI RECUPERO

Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

X Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
x Attività guidate a crescente livello di difficoltà;

x Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
Altro: peer education

7. MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

Per le ore di approfondimento, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

X Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti;
Impulso allo spirito critico e alla creatività;

x Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro;
Altro

Monfalcone, 16 dicembre 2023

Il Docente: prof.ssa Elena Giorgi