

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: LISA TOMASI

MATERIA: SECONDA LINGUA STRANIERA - TEDESCO

CLASSE: 5^AEN

Anno scolastico 2025/2026

N. ore settimanali nella classe: 3

Ore in presenza: NON PREVISTE

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

Nella classe, che è formata ora da 21 studenti (4 femmine e 17 maschi), sono presenti 3 studenti con DSA certificati ai sensi della legge 170/2010 e uno con disabilità ai sensi della legge 104/92 che segue una programmazione con obiettivi differenziati rispetto alla classe.

Dal punto di vista comportamentale, tutti gli alunni partecipano in modo positivo al dialogo educativo, anche se durante le lezioni risulta spesso necessario un controllo abbastanza fermo da parte dell'insegnante, in quanto alcuni evidenziano atteggiamenti ancora immaturi.

In generale, dal punto di vista degli apprendimenti, il gruppo presenta delle competenze estremamente eterogenee, anche se, in generale, buona parte degli studenti si attesta su di una fascia medio-bassa e solo un ristretto numero dimostra buone competenze e abilità. Anche l'impegno profuso nelle attività domestiche, pur eterogeneo, appare perlopiù modesto.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove oggettive di valutazione (test, questionari, ecc.); | <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui con gli alunni; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, ecc.); | <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui con le famiglie; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche; | <input checked="" type="checkbox"/> Continuità didattica; |
| | <input type="checkbox"/> Altro |

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA DI INDIRIZZO

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE QUINTA

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 Quinta

Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti:

- **(CI 1)** 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.
- **(CI 4)** 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 ed equilibrati.
- **(CI 6)** 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.
- **(CI 7)** 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.
- **(CI 8)** 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.
- **(CI 9)** 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.

Si rimanda altresì alle seguenti competenze dell'area generale:

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- 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.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE

COMPETENZA					
C.I. 1 - 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.					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Conoscenze: Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. Contenuti: - Weine beschreiben - Weine und Speisen	DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO VINO	maggio	10	Non prevista

COMPETENZA

C.I. 4 - 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 di stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	<p>Conoscenze: - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Contenuti: - Rezepte beschreiben: Zutaten und Zubereitung (ripasso e potenziamento) - Diätformen</p>	LA PROVA DEL CUOCO	Aprile	10	Non prevista

COMPETENZA

C.I. 6 - 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.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	<p>Conoscenze: - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Contenuti: - Elementi principali di un <i>Menü</i> - <i>Menüreihenfolge</i> (ordine delle portate)</p>	MENÜ-, ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELKUNDE	gennaio	10	Non prevista

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Menüarten</i> (tipologie di <i>Menü</i>) - Stesura di un menù in lingua straniera - Differenza tra <i>Menü</i> e <i>Speisekarte</i> - Il <i>Foodcost</i> e la <i>Rezeptkarte</i> 				
---	--	--	--	--	--

COMPETENZA

C.I.7 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.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. -Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bankett - Buffet -Catering - Menüvorschläge machen 	TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY	Marzo	12	Non prevista

COMPETENZA

C.I. 8 - 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.

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	<p>Conoscenze: - Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Contenuti: - Nachhaltigkeit in der Küche (sostenibilità in cucina)</p>	FOOD BLOGGER	maggio	6	Non prevista

COMPETENZA

C.I. 9 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

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	<p>Conoscenze: - Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Contenuti: - Mein Praktikum - Einen Lebenslauf erstellen</p>	RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	Settembre/ottobre/novembre/dicembre	30	Non prevista

3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Metodo induttivo;
- Metodo deduttivo;
- Metodo esperienziale;
- Scoperta guidata;
- Metodo scientifico;
- Lavoro di gruppo;
- Ricerca individuale e/o di gruppo;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Altro *Flipped Classroom*

Indicare le strategie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione guidata;
- Lezione dibattito;
- Lezione multimediale;
- Attività di gruppo;
- Argomentazione/discussione;
- Attività laboratoriali;
- Attività di ricerca;
- Risoluzione di problemi;
- Attività simulata;
- Studio autonomo;
- Problem solving;
- Brain storming;
- Role playing;
- Learning by doing;
- E-learning;
- Altro *Flipped Classroom*.

4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro di Testo: **Kochkunst Neu – Deutsch für Gastronomie und Patisserie**

Autore, Casa Editrice: *Tiziano Pierucci, Alessandra Fazzi, Loescher Editore*

Indicare strumenti e attrezzature utilizzati:

- Laboratori;
- Palestra coperta;
- Palestra scoperta;
- Computer;
- Testi di consultazione;
- Lavagna luminosa;
- LIM;
- Videocamera;
- Sussidi multimediali;
- Audio-registratore;
- Fotocopie;
- Altro

5. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

Indicare le tipologie di prove di verifica utilizzate:

- Test;
- Questionari;
- Relazioni;
- Analisi testuale;
- Risoluzione di problemi ed esercizi;
- Sviluppo di progetti;
- Temi;
- Saggi brevi;
- Traduzioni;
- Articoli di giornale;
- 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:

- Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- Altro *Peer Tutoring*

7. MODALITA' DI APPROFONDIMENTO

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

- Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti;
- Impulso allo spirito critico e alla creatività;
- Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro;
- Altro *Peer Tutoring*

Monfalcone, 15/12/2025

Il Docente

Prof.ssa Lisa Tomasi


