

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE–**

Anno scolastico	2025/2026
classe	3A
disciplina	INGLESE
settore	PROFESSIONALE-SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
indirizzo	MONOENNIO
Ore settimanali	2
Ore annuali	66
Docente	ARIOSTO MARIA GRAZIA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- Padroneggiare i linguaggi specifici necessari all'accesso al mondo del lavoro
- Produrre testi specifici in relazione all'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*
- Attivare modalità di apprendimento autonomo
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

FINALITA' EDUCATIVE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento a conclusione del percorso di studio, nel secondo biennio, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1/B2 (QCER);
- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

Nell'articolazione *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*, si mira a far acquisire le competenze necessarie per svolgere attività nel settore specifico e consolidare le abilità utili per interagire professionalmente in relazione ai processi di produzione e preparazione nel settore culinario e ristorativo, alla promozione di tradizioni locali, nazionali ed internazionali, all'applicazioni normative per la sicurezza e tracciabilità dei prodotti, alla predisposizione di menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche dal punto di vista educativo l'allievo dovrà consolidare l'abitudine al rispetto in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe 3A mi è stata affidata quest'anno. Dall'analisi del test d'ingresso, delle esercitazioni ed osservazioni in classe, si evince che il livello di preparazione è eterogeneo: alcuni alunni attestano un livello medio/alto, altri sufficiente ed infine qualcun altro insufficiente. Pertanto, si intende dedicare del tempo al recupero delle strutture grammaticali di base durante le lezioni di micro lingua, al fine di colmare le lacune più gravi, e permettere l'acquisizione degli argomenti teorici previsti nel programma. La maggior parte degli alunni si distrae, non partecipa alle attività proposte e necessita di richiami frequenti all'attenzione. Il metodo di studio risulta per la maggior parte inadeguato e lo svolgimento dei compiti assegnati appare scarso o inesistente, tranne che per pochissimi alunni. Il comportamento di diversi alunni risulta scorretto, non ascoltano e quando sono rimproverati, rispondono in modo insolente mostrando di non essere ancora scolarizzati, per gli atteggiamenti assunti in classe.

LIVELLI DI PARTENZA

LIVELLO INIZIALE < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n. 3	n. 14	n. 4

Assenti //

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
X	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	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.
	S1	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.
	S2	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.

	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fairplay - SM4 Salute e benessere.
	IRC	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	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	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	G2b	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.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del Territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a Soggetti di altre culture.
X	G5	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.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G7	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.
	G8	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.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G11	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.
	G12	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

	IE1	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.
	IE2	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.
	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
	IE8	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	IE9	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.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
	IE11	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

ABILITA'	CONOSCENZE
<u>Comprensione della lingua orale e scritta:</u> ➤ saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale. <u>Produzione della lingua orale e scritta:</u> ➤ sapersi esprimere in forma semplice e corretta su argomenti relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina, diete alimentari, richieste di informazioni, HACCP ecc.) ➤ saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, diete, HACCP ecc.)	<u>Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche:</u> ➤ saper riconoscere ed utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche. <u>Conoscenza della civiltà straniera:</u> ➤ assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	PRIMO TRIMESTRE
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 2,5 L 4 G2a	Verifica delle abilità linguistiche comunicative possedute dagli allievi. Recupero, consolidamento e/o potenziamento delle abilità linguistiche – comunicative.	- Accoglienza e accertamento dei livelli di partenza attraverso osservazioni e domande - Somministrazione del test d'ingresso, esercitazioni orali e scritte riguardanti strutture e funzioni trattate nel primo biennio
UdA 1	WORKING IN A KITCHEN	PRIMO/SECONDO TRIMESTRE

Competenze	Abilità	Conoscenze
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	Comprendere il significato di concetti inerenti il settore specifico. Riconoscere e saper utilizzare correttamente i termini acquisiti per il lavoro in cucina	- The Kitchen Brigade - Kitchen Stations - A Chef's Uniform and Hygiene Rules - Famous Food Outlet Chains - Equipment and Kitchen Utensils
UdA 2	THE WORLD OF PASTRY	SECONDO TRIMESTRE
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	Comprendere il significato di concetti inerenti il settore specifico. Riconoscere e saper utilizzare correttamente i termini acquisiti per il lavoro in pasticceria	- The Craft of Pastry Making and Baking - A Brief History of Baking - The Pastry Brigade - Small Equipment and Tools - Bakeware and Moulds
UdA 3	RESTAURANT & HOTEL HOSPITALITY	SECONDO/TERZO TRIMESTRE
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4,4b,5	Comprendere il significato di concetti inerenti il settore specifico. Riconoscere e saper utilizzare correttamente i termini acquisiti per il lavoro in sala e l'accoglienza in albergo	At the Restaurant: - The Service Brigade - The Waiter's Uniform <i>Mise en Place</i> and clearing Front -of - House At the Hotel: - Welcoming guests - Check in and check out

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	TEMPI
1. "Dall'aroma ai sapori dei prodotti tipici del territorio"	Competenze chiave europee Competenza multi linguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi	- Comprendere e produrre oralmente e per iscritto brevi e semplici testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere bisogni concreti della vita quotidiana in laboratorio. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR. -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali	Ricettario o Glossario	3 ore

	della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare, collaborare e partecipare				
2. “Lo Street Food nel mondo”	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS Utilizzare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare, collaborare e partecipare	Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche trattate -Interagire in modo semplice ma efficace per porre domande e rispondere. -Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali	-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 e B1 del QCER - Il valore culturale del cibo e il rapporto tra gastronomia e società - Lo Street Food	Ricettario o Power Point	3 ore

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
1.La legalità e la mafia	“Teen Dilemmas”	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze	Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Sapere utilizzare la rete internet per ricercare fonti e	Conoscere il concetto di legalità Conoscere le problematiche e i disagi giovanili: il bullismo, il cyberbullismo, le droghe, il razzismo	Secondo Trimestre ore 4 ore

		trasversali Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica e di cittadinanza conformemente ai principi di legalità e democrazia. Partecipare al dibattito culturale.	dati. - Riconoscere gli atteggiamenti arroganti ed adoperarsi per indurre il soggetto che li attua ad evitarli. - Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea		
--	--	---	---	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	TEMPI
1. “Dal campo alla tavola”	Competenze chiave europee Competenza multi linguistica. Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS. Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare. Comunicare, collaborare e partecipare.	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi e testi. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1/B2 (QCER). -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Ricettario o Glossario	4 h

2. “Lo spreco alimentare”	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS. Competenze di cittadinanza Comunicare, collaborare e partecipare.	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	- Il valore culturale del cibo - Sustainable development	Power point o Glossario	4 h
----------------------------------	--	---	---	-------------------------	-----

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

☒ lezione frontale ☒ lezione interattiva lezione multimediale ☒ video lezione e cooperative learning ☐ problem based learning ☒ project based learning ☒ roleplaying ☐ digital storytelling ☐ EAS - episodi di apprendimento situato	☒ flipped classroom ☒ debate ☒ attività di gruppo ☐ attività di laboratorio ☒ esercitazioni pratiche ☐ altro:
---	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

☒ libro di testo: C.E. Morris “ Mastering Cooking & Service Premium ”, ELI ☐ lezioni registrate ☒ aule multimediali ☒ laboratori ☐ sussidi didattici ☒ strumenti digitali	☒ risorse didattiche online ☐ visite didattiche ☐ attività integrative ☐ ☐ interventi di esperti ☒ materiale prodotto dall’insegnante ☐ altro:
--	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE

☒ prove scritte strutturate ☒ prove scritte semi-strutturate ☒ prove scritte non strutturate ☒ interrogazioni orali ☒ prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1/2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà 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 e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà; ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo; ☒ Recupero durante la pausa didattica; ☒ Sportello didattico; ☒ Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo, 20/10/2025

IL DOCENTE

Prof.ssa Ariosto Maria-Grazia