

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2019/2020**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**

Ore settimanali 1

Ore annuali :33

MATERIA: LINGUA SPAGNOLA/ LAB. CUCINA**Prof. sse** Daniela Marano/Ragini Stefania**CLASSE 1 E****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.

In particolare, l'utilizzo della lingua straniera come veicolo per apprendere i contenuti di una materia laboratoriale si pone come obiettivo quello di costruire competenze linguistiche e abilità comunicative contestualmente allo sviluppo e 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 straniera non è un'astratta entità regolata da grammatica e sintassi ma uno strumento di comunicazione e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

PIANO DI LAVORO

Attività	Obiettivi	Metodologie	n° ore
Igiene e sicurezza in cucina -Reglas básicas de higiene -Riesgos laborales en el sector gastronómico -Prevención de riesgos laborales.	- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Utilizzare e produrre testi multimediali	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo	11
Gli ambienti ed il personale -La brigada de la cocina - Organización de la cocina -La 'mise en place'	-Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. -Riconoscere le diverse aree di lavoro di una cucina. - Utilizzare la lingua straniera	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo	

	per i principali scopi comunicativi ed operativi		
La grande attrezzatura -Los equipos de cocina	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale	
La piccola attrezzatura -Los utensilios de cocina	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale	11 ore
I primi piatti -Los primeros platos	- Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli - Esprimere le proprie opinioni - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale -learning by doing	
Elementi di base di pasticceria -Los dulces españoles y italianos	- Analizzare delle ricette. -Spiegare una ricetta. -dare istruzioni e consigli -Esprimere le proprie opinion -Cogliere il carattere interculturale della lingua spagnola	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale -learning by doing	
Il Menu -Las diferentes tipologías de Menu -La composición del Menu -Presentación del menu	- Comporre un menu - Identificare l'ordine dei servizi di un menu. - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS - Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina.	-Scoperta guidata -Lezione frontale -Lezione dialogata -Ricerca individuale	11 ore

Milazzo

Le docenti
Daniela Marano
Ragini Stefania