



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

**IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA
E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE
- SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E
COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.-
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



CAF

ForMiur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010417 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della disciplina

Laboratorio Sala e Vendita

CLASSE 4^a SEZ. I

**CORSO SERVIZI di ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Docente
Prof. Vincenzo Vuono

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale – Enog. E Osp. Alb.

LIVELLI DI COMPETENZA – Totale alunni 17							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	11.5%	7	77%	1	11.5%		

1.2 Esiti di eventuali prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza ha mirato a rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattica – educativa.

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva, attraverso la somministrazione di prove d'ingresso scritte e di test informali di tipo orale, colloqui si sono osservati, invece, il possesso dei seguenti prerequisiti:

- conoscenza delle principali strutture e funzioni pratiche di laboratorio;
- conoscenza del lessico, delle frasi e delle espressioni più frequenti relativi ad ambiti di vita quotidiana;

L'andamento generale della classe per quanto riguarda il profitto scolastico è adeguato per buona parte della classe.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le attività di recupero dei prerequisiti saranno compiute durante la normale attività didattica attraverso il ripasso e, soprattutto, attraverso l'attività presso il laboratorio volta al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla UDA
La tutela dell'ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici 	Tutte le discipline del CdC
Educazione sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità 	Tutte le discipline del CdC
Educazione Civica ■ Agenda 2030	- Il Riciclo Alimentare	Laboratorio enogastronomia- sala e vendita Laboratorio enogastronomia-cucina Scienza dell'alimentazione Scienze motorie Inglese Francese
Educazione Finanziaria	- Finanziamenti	Laboratorio sala e vendita Laboratorio-cucina Inglese Matematica Francese DTASR

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA 1: LA GESTIONE DEL SERVIZIO, LA CUCINA DI SALA E LA BANCHETTISTICA"
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017) All. 2G <ul style="list-style-type: none">• Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo• Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.• Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.• Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.• Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.• Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.• Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.• Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alla sala e bar• Calcolare i costi di produzione specifici del settore• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze• Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi e applicare le norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro• Assistere il cliente nella fruizione del servizio
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione del personale del settore sala• L'organizzazione e la programmazione della produzione• Cucina di sala e i principali strumenti di lavoro• La tecnica flambè• Consigli per la lavorazione alla lampada
NUCLEI FONDANTI <ul style="list-style-type: none">• Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi• Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale• L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio• Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore• Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni• Tecniche di stesura di ricette e relazioni• Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche• Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale• L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori• Tecniche di stesura di ricette e relazioni• Organizzazione della produzione di beni e servizi• La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione• La decorazione e la presentazione dei piatti• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte

<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta • L'autocontrollo: HACCP • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • Le certificazioni di qualità • Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi • Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse • La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti • I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue • Organizzazione del lavoro • La gestione tecnica e organizzativa del bar • Tipologia di buffè e allestimento della sala • Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering • Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande • Ricerche di mercato quali e quantitative
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata • Apprendimento collaborativo e fra pari • Dialogo e confronto interculturale. • Discussione guidata. • Lezione con esperti. • Problem solving. • Analisi dei casi.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Attrezzi di bar e di sala • Video • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazione breve. • Colloquio. • Relazioni personali e di gruppo. • Risoluzione di problemi. • Esercitazioni di laboratorio. • Prove di realtà. • Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. • Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ottobre-novembre-dicembre

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 2: «LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR »	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
<p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo • Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. • Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. • Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. • Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.. • Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. • Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. • Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi • Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock • Realizzare le bevande preparate al bar e servirle • Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del lavoro del bar • Le tecniche di gestione del bar • Tipi di snack • La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche • La classificazione delle birre 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi • Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori • Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio • Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore • Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni • Tecniche di stesura di ricette e relazioni • Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche • Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori • Tecniche di stesura di ricette e relazioni • Organizzazione della produzione di beni e servizi • La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione • La decorazione e la presentazione dei piatti • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta 	

<ul style="list-style-type: none"> • L'autocontrollo: HACCP • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • Le certificazioni di qualità • Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi • Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse • La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti • I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue • Organizzazione del lavoro • La gestione tecnica e organizzativa del bar • Tipologia di buffè e allestimento della sala • Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering • Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande • Ricerche di mercato quali e quantitative
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata • Apprendimento collaborativo e fra pari • Dialogo e confronto interculturale. • Discussione guidata. • Lezione con esperti. • Problem solving. • Analisi dei casi.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • LIM • Attrezzi di bar e di sala • Video • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interrogazione breve. • Colloquio. • Relazioni personali e di gruppo. • Risoluzione di problemi. • Esercitazioni di laboratorio. • Prove di realtà. • Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. • Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gennaio-febbraio- marzo

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 3: ELEMENTI DI ENOLOGIA DALLA VITE ALLA BOTTIGLIA	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
<p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo • Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. • Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. . • Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale. • Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. • Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. • Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • I principi di enologia. • Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina. • Le modalità di produzione dei vini. • La classificazione del vino. 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi • Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori • Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio • Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore • Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni • Tecniche di stesura di ricette e relazioni • Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche • Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori • Tecniche di stesura di ricette e relazioni • Organizzazione della produzione di beni e servizi • La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione • La decorazione e la presentazione dei piatti • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta • L'autocontrollo: HACCP • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • Le certificazioni di qualità • Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi • Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse • La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti • I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue • Organizzazione del lavoro • La gestione tecnica e organizzativa del bar 	

<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di buffè e allestimento della sala • Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering • Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande • Ricerche di mercato quali e quantitative
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate. • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazione di una brigata operativa
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • laboratorio sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Video • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Aprile-maggio</p>

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	Agenda 2030.	
Compito di realtà	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Acquisire azioni rivolte a migliorare la salute e il benessere per sé come pure per gli altri membri della comunità migliorando anche il rendimento scolastico. Comprendere le problematiche specifiche come il tabagismo, il consumo di alcolici, l'attività fisica, l'alimentazione, la sessualità, ecc. Favorire l'adozione di comportamenti corretti per la salvaguardia della salute e del benessere personale, favorendo l'adozione di sani comportamenti alimentari e di atteggiamenti corretti ed educati a tavola e negli ambienti di lavoro.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Conoscere i principi nutritivi e le loro caratteristiche. Conoscere la piramide alimentare e la dieta mediterranea. Conoscere le regole per una corretta ed equilibrata alimentazione.	Sviluppare la cura e il controllo della propria salute e del proprio corpo, attraverso una corretta alimentazione basata sulla scelta di alimenti in relazione al contenuto dei principi nutritivi. Assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita utilizzando il proprio patrimonio di conoscenze.	
Discipline coinvolte	Laboratorio enogastronomia- sala e vendita Laboratorio enogastronomia-cucina Scienza dell'alimentazione Scienze motorie Inglese Francese	2 2 3 2 1 1
TEMPI	Ott./nov.	Tot.11
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti. 2.Giornata contro la violenza sulle donne	20 Novembre (tutte le classi) 25 Novembre (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo	Educazione Finanziaria	
Compito di realtà	Produzione di un lavoro multimediale su comportamenti corretti nella vita quotidiana e all'accesso dei servizi sanitari, con l'uso della lingua francese e/o inglese. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli	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. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema	

strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Saper leggere e interpretare i certificati dei crediti. Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Fonti normative specifiche Forme e finalità del denaro, semplici transazioni monetarie: spese e pagamenti quotidiani, rapporto costi-benefici. Istituti di Credito, carte bancarie-assegni, conti bancari e le valute, banca Centrale Europea, organizzazione bancaria, l'home banking, microcredito.	Riconoscere le informazioni di base riguardanti il denaro e le principali forme di transazione, riconoscere le principali banconote e monete; comprendere che il denaro si può dare o ricevere in prestito e le ragioni per cui si pagano o si percepiscono gli interessi; riconoscere i principali modi per ricevere denaro da altri e di trasferire denaro tra persone o organizzazioni. Saper gestire le operazioni di base di un conto corrente, saper utilizzare contanti, carte e altre forme di pagamento per l'acquisto di beni; saper utilizzare i dispositivi automatici per ritirare contanti o chiedere un estratto conto.	
Discipline coinvolte	Laboratorio sala e vendita Laboratorio-cucina Inglese Matematica Francese DTASR	1 1 2 2 2 3
TEMPI	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
DESTINATARI	Alunni classe quarte	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving	
RISORSE UMANE Interne/esterne		
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione	

	<p>sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>
--	--

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SIx

NO

Trebisacce, 05/10/2024

Il Docente

Vincenzo Vuono