

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
 ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	LINGUA INGLESE
ASSE*:	ASSE DEI LINGUAGGI
DOCENTE:	PROF.SSA Zizzo Rosaria
CLASSE e SEZIONE:	V A BES
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	2
DATA PRESENTAZIONE:	24.11.2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	12
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> X test d'ingresso X questionari </div> <div> X osservazione X dialogo </div> <div> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI: *insufficiente/base/intermedio/avanzato.*

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello (da 5,5 a 6,4) (sufficiente)	4° Livello (da 4,5 a 5,4) (mediocre)	5° Livello (4,5 <) (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 0	Alunni N. 1	Alunni N. 3	Alunni N. 5	Alunni N. 1	Alunni N. 2

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale nei vari contesti. -Utilizzare la lingua straniera per i principali	<ul style="list-style-type: none"> Sa selezionare le informazioni principali: prendere e utilizzare appunti Sa riferire il contenuto essenziale di ciò che ha appreso Sa scrivere una relazione su un argomento di studio Sa organizzare una lista o mappa delle idee, redigere una scaletta

scopi comunicativi ed operativi. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione	
---	--

2.2 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

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.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

✳ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<u>Competenze disciplinari del Biennio</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	L1 L2 L3 L4
---	--

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

	UDA/MODULI	INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI	COMPIITI DI REALTA' E PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	DURATA
1	1.1 UDA DI ASSE EATING AND DRINKING	FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	Cartellone, power point	Competenza Intermedia CG-5: L4.	Conoscenze Le bevande calde. Le bevande fermentate. Gli smoothies e i cocktails non alcolici. I cocktails e gli aperitivi alcolici. I liquori e i distillati. Abilità Proporre una bevanda Presentare le caratteristiche delle differenti birre. Presentare le caratteristiche dei liquori e il loro utilizzo.	Ottobre- Gennaio

COMPETENZA IN USCITA :

CG-5 CG-1 CG-4 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6

	UDA/MODULI	INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI	COMPIITI DI REALTA' E PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	DURATA
2	2.1 UDA DI ASSE LE VIE DEL GUSTO	FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	Cartellone, power point	Competenza Intermedia CG-5 : L4.	Conoscenze Il vino. La classificazione del vino. Le caratteristiche del vino. La carta del vino. Il servizio del vino. Lo champagne e il suo servizio. Abbinamento cibo-vino Abilità Presentare i vini più prestigiosi. Analizzare l'etichetta di un vino. Presentare le caratteristiche di un vino. Abbinare vino e cibo. Presentare le caratteristiche dello Champagne.	FEBBRAIO- MAGGIO

COMPETENZA IN USCITA

COMPETENZA N.1 (ASSE DEI LINGUAGGI_)**L1 : Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti**

CONOSCENZE	ABILITA'
Tenere una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore Formulare una ipotesi e svilupparne una tesi. Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità(funzioni e linguaggi settoriali) con l'apporto delle principali lingue europee. Saper usare i mezzi multimediali con padronanza.	Saper utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici. Saper attingere dai dizionari il maggior numero di informazioni sull'uso della lingua. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo Intessere conversazioni tramite precise argomentazioni a carattere dialogico

COMPETENZA N.2 (ASSE dei LINGUAGGI)**L2: Leggere , comprendere, interpretare testi di vario tipo**

CONOSCENZE	ABILITA'
Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi. Principali connettivi logici. Varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi. Tecniche di lettura analitica e sintetica. Denotazione e connotazione. Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione letteraria inglese. Contesto storico di alcuni autori e opere.	Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Cogliere i caratteri specifici di un testo.

COMPETENZA N.3 (ASSE dei LINGUAGGI)**L3: Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi**

CONOSCENZE	ABILITA'
Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso Uso dei dizionari Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, ecc. Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione	Ricerca acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni Rielaborare in forma chiara le informazioni Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

COMPETENZA N.4 (ASSE dei LINGUAGGI)**L4: Utilizzare una Lingua Straniera per i principali scopi comunicativi**

CONOSCENZE	ABILITA'
Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Uso del dizionario bilingue Regole grammaticali fondamentali Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, lettera informale Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale , quotidiano, sociale o professionale.

	<p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio.</p> <p>Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali</p>
--	---

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI



(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 1. (titolo) The History of Food and Beverages
UDA di riferimento: L'UNIVERSO DEL VINO

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 2. (titolo) Healthy Eating
UDA di riferimento: GEOGRAFIA E CULTURA DELLE REGIONI VINICOLE IN ITALIA

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 3. (titolo) Food Safety
UDA di riferimento: GEOGRAFIA E CULTURA DELLE REGIONI VINICOLE NEL MONDO

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

 Avere rispetto di sé e degli altri.
<input type="checkbox"/> Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
<input type="checkbox"/> Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
 Imparare a intervenire nel momento opportuno.
X Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. X Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione. X Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. X Collaborare con il gruppo.
X Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera) X Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

X Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

X Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

5 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)		Soluzioni organizzative (Mezzi)		Spazi	
Flipped Classroom	X	Testi	X	Aula	X
Debate	X	Lavagna		Aula virtuale	X
Peer To Peer		Vocabolari	X	Aula multimediale	
Cooperative Learning	X	Materiale in fotocopia	X	Spazi laboratoriali	X
Didattica breve		Giornali		Azienda Istituto	
Lezione Frontale	X	Supporti multimediali	X	Visite guidate	
Lettura ed interpretazione del testo	X	Stage		Altro (specificare)	
Lezione introduttiva	X	Altro (specificare)			
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema	X				
Attività laboratoriale	X				

Costruzione di mappe/schemi	X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)			
Analisi critica			
Lavori di gruppo	X		
- Eterogenei al loro interno	X		
- Per fasce di livello			
Tutoraggio			
Altro: specificare			

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali) (g-Suite)	X
Testi didattici di supporto	
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	

Filmato didattico	
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ☐ Prove autentiche
- ☐ Prova esperta
- ☐ Analisi del testo legislativo
- ☐ Prove pratiche
- ☐ Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

- ☒ Quesiti
- ☒ Vero/falso
- ☒ Scelta multipla
- ☒ Completamento
- ☐ Libero
- ☒ Restituzione elaborati corretti/feedback
- ☐ Test on line (Google Moduli, Altro)
- ☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- ☐ Altro
- ☐
- ☐

Verifiche orali

- ☒ Interrogazione
- ☒ Intervento
- ☒ Dialogo
- ☒ Discussione
- ☒ Ascolto
- ☐ Altro

7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	Competenze dell'asse DESCRITTORI (livelli di padronanza)
- Si rimanda alle Rubriche Valutative già definite all'interno del Dipartimento Asse dei linguaggi. 0 (insufficiente)	<ul style="list-style-type: none"> • Non si esprime • Estese lacune su tutti gli argomenti • L'esposizione dei contenuti è frammentaria ed approssimativa. • Assente o del tutto inadeguato l'uso delle abilità.
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	<ul style="list-style-type: none"> • Riferisce i contenuti fondamentali. • I contenuti espressi sono completi, nonostante la presenza di lievi errori. • Parzialmente autonoma l'applicazione delle conoscenze; lo studente deve essere in parte guidato per esprimere le abilità essenziali.
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	<ul style="list-style-type: none"> • I contenuti espressi sono corretti e completi. • Autonomo l'uso delle abilità, nonostante qualche lieve errore.

3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	<ul style="list-style-type: none"> • I contenuti espressi sono corretti, completi ed approfonditi. • Del tutto autonomo l'uso delle abilità..
8 – Rubriche valutative degli apprendimenti	

STRATEGIE DI RECUPERO	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)	Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative	Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe;
Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170	<ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali: Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

ORGANIZZAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE IN U.D.A		
U.D.A. N° 1		
DISCIPLINA: INGLESE Prof.ssa ZIZZO ROSARIA Libro di testo "ABOUT A CATERING" Trinity Whitebridge The History of Food and Beverages + UDA : "L'UNIVERSO DEL VINO"		
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
V	A BES	IPSEO

SINTESI

La finalità è quella di considerare l'importanza del cibo come espressione di socialità, strumento di incontro e scambio fra generazioni e popoli, come specchio della storia, delle tradizioni e dell'economia di un territorio.

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
Riconoscere le trasformazioni avvenute nel tempo del cibo. Valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali.	Il cibo nell'arte antica che svela usi e costumi alimentari dei nostri antenati . Fast food Slow food Nouvelle cuisine Street food	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione con la cultura del territorio. Individuare e promuovere prodotti enogastronomici internazionali Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio. Illustrare brevemente i prodotti tipici

U.D.A. N° 2		
DISCIPLINA: INGLESE		
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
V	A BES	IPSEOA
<p style="text-align: center;">Healthy Eating + UDA :” GEOGRAFIA E CULTURA DELLE REGIONI VINICOLE IN ITALIA”</p>		
<p>SINTESI La finalità è quella di diffondere la conoscenza e la consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione ai fini di una vita sana e del benessere dell'uomo.</p>		

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
Identificare i cibi OGM e i diversi impatti dei GM Food cogliere gli aspetti significativi delle diete “stile di vita” Identificare le allergie, le intolleranze alimentari e disturbi legati all'alimentazione e l'importanza nella ristorazione Illustrare le tecniche e le misure preventive per combattere le contaminazioni del cibo e le regole di rispetto dell'igiene e del HACCP	Slow Food philosophy Organism (GMOs) La dieta mediterranea Disordini alimentari HACCP Intolleranze e allergie alimentari	Comunicare oralmente, per iscritto ed in modo sintetico ed essenziale in situazioni di vita quotidiana e professionale Dare e ricevere semplici Informazioni inerenti le diete, e i disturbi alimentari. Riferire con lessico e strutture semplici gli argomenti.

U.D.A. N°3		
DISCIPLINA: INGLESE		
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
V	A BES	IPSEOA
Food Safety + UDA :” GEOGRAFIA E CULTURA DELLE REGIONI VINICOLE NEL MONDO”		
SINTESI La finalità è quella di descrivere e consigliare i vari tipi di vini		

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
Distinguere i vini giusti nelle diverse occasioni Descrivere i vini principali locali, italiani ed europei ed i loro abbinamenti Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali.	Conoscere i vini regionali e le proprie caratteristiche Conosce la metodologia di abbinamento vino-cibo.	Saper utilizzare correttamente la terminologia dedicata all'enologia. Saper promuovere un vino della propria regione. Saper consigliare un vino abbinato ad un piatto. Riconoscere le caratteristiche qualitative dei vini.

Per quanto riguarda Educazione Civica dedicherò n. 2 ore agli argomenti di Ed. Civica contenuti nel curriculum Educazione Civica 2020/2023.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

DATA 24.11.2022

FIRMA

Rosaria Zizzo