PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

## IIS ENZO FERRARI

**Battipaglia**

ANNO SCOLASTICO

**2023-2024**

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINA:** | **LINGUA INGLESE** |
| **ASSE\*:** | **ASSE DEI LINGUAGGI** |
| **DOCENTE:** | **PROF.SSA Zizzo Rosaria** |
| **CLASSE e SEZIONE:** | **V A FPP** |
| **ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:** | **2** |
| **DATA PRESENTAZIONE:** | **25.10.2023** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 - SITUAZIONE DI PARTENZA | | | | | | | |
| Livello della classe | | | Comportamento | | | N.° ALLIEVI | Osservazioni : |
|  |  | Medio-alto | X | Vivace Tranquillo Passivo  Problematico | | 17 | |
|  | x | Medio Medio-basso  Basso |  |
|  | Strumenti utilizzati per l’analisi X test d’ingresso  X questionari | |  | X X | osservazione dialogo | verifiche alla lavagna Altro | |

***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 ) | Assenti |
| Alunni N.  3 | Alunni N.  10 | Alunni N.  3 | Alunni N.  0 | Alunni N.  0 | Alunni N  1 |
|  |  |  |  |  |  |

**2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO***   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***COMPETENZE*** | ***ABILITA'/CAPACITA'*** | ***CONOSCENZE*** | | **Le competenze da acquisire nel corso del quarto anno sono:**  **-Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti i bar: tipologie, menu di bevande e snack**  **-Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali.**  **-Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.**  **-Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi**  **-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.**  **Strutture e funzioni linguistiche nonché lessico specifico legato all’acquisizione della microlingua enogastronomica attraverso lo studio delle unità 1-7 del testo De Chiara-Torchia, About a Catering PLUS, Trinity Whitebridge.** | **-Esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti o ascoltati.**  **-Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.**  **-Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue**  **-Comunicare oralmente, per iscritto, in modo sintetico ed essenziale, in situazioni di vita quotidiana e professionale**  **-Riferire con lessico e strutture semplici gli argomenti.**  **-Imparare a identificare i prodotti tipici regionali**  **-Imparare le specialità di ciascuna regione e la sua produzione vinicola**  **.** | * 1. **- conoscere i ruoli del personale addetto alla ristorazione**   **- ampliare il lessico di base**  **- le diverse forme di ristorazione**  **- approfondire ed ampliare le conoscenze delle abitudini alimentari italiane e dei paesi**  **stranieri**  **- conoscere il rapporto tra alimentazione e**  **salute**  **- conoscenza dei vini e delle bevande in**  **genere**  **- presentare un menu e spiegare le relative**  **ricette**  **- presentare i prodotti e piatti nazionali**  **ed esteri**  **- conoscere i metodi di conservazione dei**  **cibi**  **- conoscere la legislazione che regolamenta**  **il settore ristorativo**  **- Conoscere i vini regionali e le proprie caratteristiche**  **- Conosce la metodologia di**  **abbinamento vino-cibo.** | |

## 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

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenze disciplinari del Biennio** *Competenze della disciplina definite all’interno dei Dipartimenti* | **L1 L2 L3 L4** |

|  |
| --- |
| LIBRO DI TESTO: De Chiara- Torchia, *About a Catering Plus*, Trinity Whitebridge  Primo modulo:  Secondo modulo: "Alimentazione e ristorazione oggi"  - fast food e slow food  - nouvelle cuisine  - fusion cuisine  - cibi biologici e OGM  - street food  Terzo modulo:" I vari tipi di dieta"  - la piramide alimentare  - la dieta mediterranea  - la dieta macrobiotica  - la dieta vegetariana  - la Ducan diet  - (per il settore di produzioni dolciarie si selezioneranno scelte di attinenza specifica)    Quarto modulo:"Food safety"  - HACCP  - batteri e contaminazione alimentare  - conservazione degli alimenti  - metodi di conservazione    Quinto modulo: "I vini"  - le appellazioni  - vino e cibo  Sesto modulo: “La Birra”   * Storia * Produzione * I Pub * Degustazione * Valutazione * Abbinamenti     Settimo modulo: “Liquori e Cocktails”   * Vodka * Rum * Whisky * Cognac * Categorie dei cocktails * Tecniche * Ricette |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 1 | 1.1  **UDA DI ASSE**  Tutela delle eccellenze locali | FRANCESE, INGLESE,  LABORATORIO DI SETTORE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG5:**  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | **Conoscenze**  Scoprire, valorizzare e tutelare i tesori del “Bel Paese”  **Abilità**  Utilizzare il lessico e la fraseologia utile nella presentazione di strutture turistiche ed enogastronomiche e di luoghi di interesse artistico e paesaggistico, in contesti comunicativi particolari. Padroneggiare la microlingua del turismo sostenibile | Ottobre  Dicembre |
| **COMPETENZA IN USCITA :**  **CG-1 CG-4 CG-5 -CG-6**  Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6 | | | | | | |

## 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) **Food safety** |
| UDA di riferimento**: Haccp e sicurezza alimentare** |

|  |
| --- |
| **MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO** |
| Modulo 2. (titolo) **Alimentazione e ristorazione oggi** |
| UDA di riferimento: **Banqueting e catering** |

|  |
| --- |
| **MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO** |
| Modulo 3. (titolo) **I vini** |
| UDA di riferimento: **Le esigenze della clientela** |

|  |
| --- |
| **4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA** |
| 🗑 Avere rispetto di sé e degli altri.  🗔 Rispettare le regole più elementari della buona educazione.  🖵 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

X Quesiti

X Vero/falso

X Scelta multipla X Completamento

Libero

X Restituzione elaborati corretti/feedback Test on line (Google Moduli, Altro) Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)

Altro

## Verifiche orali

**Competenze dell’asse**

**:**

**-** Si rimanda alle Rubriche Valutative già definite all’interno del Dipartimento Asse dei linguaggi.

X Interrogazione X Intervento

X Dialogo

X Discussione X Ascolto

## Altro

**7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LIVELLO** | **DESCRITTORI (livelli di padronanza)** | |
| **0 (insufficiente)** | * 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. | * 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. | * 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. | * I contenuti espressi sono corretti, completi ed approfonditi. * Del tutto autonomo l’uso delle abilità.. | |
| **8 – Rubriche valutative degli apprendimenti** | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STRATEGIE DI RECUPERO** |  | * 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 dlg 66/2017 |
| **Misure dispensative/compensative** |  | Si adotteranno **(a seconda del caso**) le seguenti misure:   * Dispensare dai compiti a casa o in classe; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ove dovesse occorrere un**  **caso di DSA L.170** |  | * 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 PLUS”**  **Trinity Whitebridge**  **Food safety +**  **UDA : “Haccp e sicurezza alimentare”** | | |
| **CLASSE** | **SEZIONE** | **INDIRIZZO** |
| **V** | **A FPP** | **IPSEOA** |
|  | | |
| **SINTESI**  La finalità è quella di conoscere i metodi di conservazione dei cibi e conoscere la legislazione che regolamenta il settore ristorativo | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **CONOSCENZE** | **ABILITÀ’** |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | La struttura linguistica straniera di base | Conoscere i principali termini in inglese relativi al settore ristorativo |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  |
| **U.D.A. N° 2** | | | | |
| **DISCIPLINA: INGLESE** | | | | |
| **CLASSE** | **SEZIONE** | | **INDIRIZZO** | |
| **V** | **A FPP** | | **IPSEOA** | |
| **Alimentazione e ristorazione oggi +**  **UDA : “Banqueting e catering”** | | | | |
| **SINTESI**  La finalità è quella di presentare un menu e spiegare le relative ricette di piatti nazionali ed esteri | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **CONOSCENZE** | **ABILITÀ’** |
| 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 | Conoscenza dei vini e delle bevande in genere | Imparare a identificare i prodotti tipici regionali |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **U.D.A. N°3** | | |
| **DISCIPLINA: INGLESE** | | |
| **CLASSE** | **SEZIONE** | **INDIRIZZO** |
| **V** | **A FPP** | **IPSEOA** |
| **I vini +**  **UDA : “Le esigenze della clientela”** | | |
| **SINTESI**  La finalità è quella di saper proporre menù speciali per regimi dietetici alternativi | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **CONOSCENZE** | **ABILITÀ’** |
| Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali. | Conosce la metodologia di  abbinamento vino-cibo. | Imparare le specialità di ciascuna regione e la sua produzione vinicola |

Per quanto riguarda Educazione Civica dedicherò n. 2 ore agli argomenti di Ed. Civica contenuti nel curricolo 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 25.10.2023**

# FIRMA

Rosaria Zizzo