

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 C FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	2
DATA PRESENTAZIONE:	25.10.2023

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input 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		
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> dialogo	verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> 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. 0	Alunni N. 3	Alunni N. 6	Alunni N. 1	Alunni N. 0	Alunni N <u>2</u>

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		
COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Le competenze da acquisire nel corso del quarto anno sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 regola il settore ristorativo - Conoscere i vini regionali e le proprie caratteristiche - Conosce la metodologia di abbinamento vino-cibo.

2.1 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

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

	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

(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	

Letture 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

X Restituzione elaborati corretti/feedback

Test on line (Google Moduli, Altro)

Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)

Altro

Verifiche orali

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)	<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..
Competenze dell'asse : - Si rimanda alle Rubriche Valutative già definite all'interno del Dipartimento Asse dei linguaggi.	
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 PLUS" Trinity Whitebridge	
Food safety +		
UDA : "Haccp e sicurezza alimentare"		
CLASSE	SEZIONE	INDIRIZZO
V	C FPP	IPSEOA
SINTESI		
La finalità è quella di conoscere i metodi di conservazione dei cibi e conoscere la legislazione che regola il settore ristorativo		

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
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	C 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****C 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 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 25.10.2023**FIRMA***Rosaria Zizzo*