

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE	
DOCENTE: Claudia Addis	DISCIPLINA: INGLESE		CLASSE: V I
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)			

Competenza 4:

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale

Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

Competenza 5

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti.

Competenza 7;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

Competenza in uscita 2 : **Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento**, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita 3: **Applicare correttamente il sistema HACCP**, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita 7 : Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Obiettivi minimi:

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- progettare, documentare e saper affrontare testi tecnici riguardanti la cucina, la sala e l'enogastronomia. L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico, scientifico, economico- Per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro sono utilizzati anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 146

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO**MODULO 1 DI RIPASSO**

E' stato svolto un ripasso del vocabolario tecnico contenuto nei capitoli 1, 2 e 3

(cucina) E' stato svolto un ripasso del vocabolario tecnico contenuto nei capitoli 5, 6

e 7 (sala)

MODULO 2 : (UNIT 9) : Purchasing and storing food

Buyers and suppliers pag 154

Receiving food delivery and dealing with food suppliers pag 158 How

to store Food properly in your restaurant (First in, First out; Food

labeling; airtight containers, etc) pag 161, 162

Why restaurants should buy local foods pag 164

MODULO 3 (UNIT 14) Safety in the catering industry HACCP

Safety regulations in the UK pag 236

Many risks and prevention pag 238/239

Hot Work environment pag 241

Food safety, HACCP system pag 242-243

The effects of cooking on nutrition pag 175 (ripasso)

MODULO 4 Lettura 12 da pag 295 a 298 FOOD IN ART, FOOD AS ART

Food and real life

Food and the early 20th century avant-garde

Food in contemporary art

Artisti approfonditi con letture supplementari su classroom:

- Andy Warhol
- Edward Hopper
- Dieter Roth Staple Cheese

-

APPROFONDIMENTO: Sull'argomento gli studenti hanno elaborato e consegnato su classroom una presentazione di un/a artista, a loro scelta, che avesse attinenza con il modulo Food in Art.

MODULO 5

Pag 72 Butter sculptures

- Pag 254 The Slow Food Movement (ripasso)

MODULO 6 FOOD BLOGGING da pag 259-260

How to become a food blogger – What can you do if you want to be a food blogger?

Gli studenti hanno creato un esempio di blog personale con recensioni su ristoranti o bar e lo hanno presentato singolarmente alla classe.

--

LIBRO DI TESTO E METODI E STRUMENTI

Libri di testo: "Daily Specials "- P.A. Caruso e A. Piccigallo - Mondadori Education/Le Monnier Complete Invalsi Helbling edition

Ad integrazione dei libri di testo in adozione è stato fornito agli studenti del materiale prodotto dalla docente. Il materiale fornito dalla docente è stato anche caricato nella piattaforma/Classroom ed è restato sempre a disposizione degli studenti

Uso di supporti video e collegamento alla rete Internet

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE :

Tipologia delle prove

Verifiche scritte sulle abilità di produzione scritta (quesiti a risposta aperta) e di reading comprehension con domande aperte/chiose. Attività lessicali, grammaticali e testuali diverse.

Per gli alunni BES E DSA sono state applicate le misure compensative e dispensative previste dal PEI o PDP

Prove orali in lingua inglese, riportando gli argomenti trattati in classe o relazioni personali, riutilizzando il lessico e le strutture acquisite.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

PREPARAZIONE ALL'ESAME ORALE (COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI)