



TREBISACCE - ORIOLO

# **PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA LINGUA INGLESE**

**della CLASSE IV H CORSO ENOGASTRONOMIA E ACCOGLIENZA  
TURISTICA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*il Docente*

Prof. Bianca Nicoletta Murano

## 1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

A seguito dell'accertamento dei pre-requisiti tramite somministrazione di test d'ingresso ,e dalle prove e dalle valutazioni fin qui effettuate ,è emerso che una parte degli allievi possiede un'adeguata preparazione di base e mostra un vivo interesse per la disciplina. Altri invece mostrano di essere molto fragili nell'acquisizione delle competenze e lenti nell'apprendimento.

### 1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse dei LINGUAGGI

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
*	*	5	35.71	5	35.71	4	28.58

### 1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Saranno svolte in itinere attività di rinforzo e recupero per gli alunni più deboli, lavori di gruppo con tutoraggio da parte degli alunni più abili ed attività di potenziamento per gli alunni più motivati

## 2 RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

*Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.*

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
UDA N.1 Asse dei Linguaggi : “Tutela dell’ambiente”	<b>Competenza multilinguistica.</b> <b>Processing of seafood: From the traditional methods to the industrial one.</b> <b>La trasformazione del pesce dai metodi tradizionali a quelli industriali</b> <b>La storia della “sardicella” dalle norme sul pescato alla realtà locale.</b>	<b>ITALIANO</b> <b>STORIA</b>
UDA N.2 Asse dei linguaggi: “Educazione sostenibile”	<b>Competenza multilinguistica</b> <b>Search the web news</b> <b>Local Flavours :products at zero distance</b> <b>Express your opinion about Goal 12 of Agenda 2030:Responsible consumption and</b>	

	<b>production. Consider to use uncultivated urban areas as neighborhood gardens.</b>	
UDA N.3 Asse Storico Sociale (Educazione Civica) : <b>Agenda 2030 Educazione alla salute,al benessere della persona</b>	<b>Health Education The 4 Rules of Being Healthy.</b>	<b>Italiano ,matematica Storia Materie di Indirizzo</b>
UDA N4 Asse Storico Sociale (Educazione Civica) : <b>Costituzione : educazione alla legalità</b>	<b>Cybercrime</b>	<b>Italiano,matematica Storia Materie di Indirizzo</b>

### 3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>FOOD</b>	
	Pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Presentare la ricetta di una portata principale
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>Contenuti:</b> Ingredienti di origine vegetale e di origine animale .Pesi e misure con relativa ricetta <b>Lessico:</b> Legumi e cereali. Frutta e verdure ,erbe e spezie ,carni ,pesci uova e latticini ; <b>Strutture linguistiche :</b> Le espressioni per parlare del cibo e relativa preparazione ;fare e controllare ordini.Verbi modali	<b>Reading:</b> Mettere in relazione un testo con uno schema ; Analizzare le idee espresse in un testo ; <b>Speaking:</b> Spiegare con l'aiuto di una schema come si prepara un ordine e come si prepara un piatto;Ordinare per telefono <b>Writing :</b> Scrivere il profilo di un importante cuoco; Ordinare per e-mail

<b>METODOLOGIE</b>	<p>Brainstorming – Cooperative learning - Webquest</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale.</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p> <p>Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio.</p> <p>Stage.</p>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	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
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p> <p>La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>
<b>TEMPI</b>	<b>OTTOBRE /NOVEMBRE 15 ORE</b>
<b>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</b>	<b>Compilazione di una tabella a seguito di ascolto di due conversazioni telefoniche.</b>

## UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>FOOD PREPARATION TECHNIQUES</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<p>Descrivere Le tecniche per la preparazione del cibo e i metodi di cottura ;</p> <p>Saper parlare del cibo e dei piatti tradizionali nel Regno Unito;</p> <p>Pianificare un menu ;</p> <p>Tipi di menu</p> <p>L'arte della pasticceria</p>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<b>Contenuti</b> Food preparation techniques ;cooking methods :wet and dry cooking methods ,fat-based cooking methods. Traditional food and meals in The	<p><b>Reading:</b> Completare una tabella con i dati ricavati da un testo;</p> <p>Ricostruire un testo con l'aiuto di uno schema,</p>

<p>U K.Daily Meals;Types of menus. The art of pastry: The pastry chef. Tools and equipment for pastry making .Base ingredients. <b>Lessico:</b>Indicare le tecniche di preparazione del cibo e metodi di cottura . Tipi di menu. Strumenti ed equipaggiamento per pasticceria <b>Strutture linguistiche :</b>Le preposizioni (di luogo e di moto a luogo) Descrivere un processo Il passivo</p>	<p>Mettere in relazione un testo con uno schema; Mettere in relazione un testo con uno schema ; Interpretare le informazioni fornite da grafici. <b>Listening :</b> Trovare informazioni specifiche in un' intervista ; Prendere nota di informazioni importanti  <b>Speaking:</b> Riassumere una situazione in base ai dati di una tabella Dare semplici spiegazioni di fenomeni completi  <b>Writing :</b> Preparare una relazione,basata su informazioni tratte da testi diversi</p>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Brainstorming – Lezione frontale- Lezione individualizzata-Webquest-EAS-Flipped class room  Lezione frontale, partecipata, multimediale.  Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.  Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.  Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio.  Stage.</p>
<p><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p>	<p>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</p>
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b></p>	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; 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.  La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>
<p><b>TEMPI</b></p>	<p><b>GENNAIO /FEBBRAIO 15 ORE</b></p>
<p><b>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</b></p>	<p><b>Lavorare in gruppo con la classe e selezionare le informazioni da inserire in una tabella riepilogativa</b></p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>CULTURE</b>	
<b>COMPETENZE</b>	<p>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)</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Saper interpretare il proprio ruolo, autonomo, nel lavoro di gruppo.</p>
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<p><b>Contenuti:</b> Cultures and tradition</p> <p>London and New York</p> <p>Ireland and Eire</p> <p>Brexit</p>	<p><b>Listening</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Understanding the global meaning –</li> <li>-Understanding specific information</li> </ul> <p><b>Speaking</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Reporting about personal experiences, discussing in groups or in pairs, reporting and discussing results ,</li> <li>summarizing, expressing opinions, describing pictures</li> </ul> <p><b>Reading</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Skimming and scanning , looking for specific information, identifying key words</li> </ul> <p><b>Writing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Summarizing, asking/ answering questions, writing simple texts, reporting about personal experiences</li> <li>specific information</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Brainstorming – Lezione frontale- Lezione individualizzata-Webquest-EAS-Flipped class room</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale.</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p> <p>Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio.</p> <p>Stage.</p>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	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
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di

	<p>laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p> <p>La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>
<b>TEMPI</b>	<b>MARZO /APRILE 15 ORE</b>
<b>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</b>	Lavorare in gruppo con la classe per la produzione di diagrammi a ragno e diagrammi di flusso.

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

**Trebisacce 03/10 /2023**

**Il Docente**

**Bianca Nicoletta Murano**