

Istituto di Istruzione Superiore

IIS IPSIA-ITI "E. ALETTI"- ITS "G. FILANGIERI"
TREBISACCE (CS)

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE

Prot. 0010417 del 08/10/2024

IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA
LINGUA INGLESE

della CLASSE IV I CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

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	%
1	10	1	10	4	40	4	40

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 ”	Competenza multilinguistica. Processing of seafood: From the traditional methods to the industrial one. La trasformazione del pesce dai metodi tradizionali a quelli industriali La storia della “sardicella” dalle norme sul pescato alla realtà locale.	ITALIANO STORIA RELIGIONE FRANCESE
UDA N.2 Asse dei linguaggi: “ Educazione sostenibile ”	Competenza multilinguistica Search the web news Local Flavours :products at zero distance Express your opinion about Goal 12 of Agenda 2030:Responsible	

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

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

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

METODOLOGIE	<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>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	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
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<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>
TEMPI	OTTOBRE /NOVEMBRE 15 ORE
ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	Compilazione di una tabella a seguito di ascolto di due conversazioni telefoniche.

UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
FOOD PREPARATION TECHNIQUES	
COMPETENZE	<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>
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Contenuti Food preparation techniques ;cooking methods :wet and dry cooking methods ,fat-based	Reading: Completare una tabella con i dati ricavati da un testo;

<p>cooking methods. Traditional food and meals in The U K. Daily Meals; Types of menus.</p> <p>The art of pastry: The pastry chef. Tools and equipment for pastry making .Base ingredients.</p> <p>Lessico:Indicare le tecniche di preparazione del cibo e metodi di cottura .</p> <p>Tipi di menu.</p> <p>Strumenti ed equipaggiamento per pasticceria</p> <p>Strutture linguistiche :Le preposizioni (di luogo e di moto a luogo)</p> <p>Descrivere un processo</p> <p>Il passivo</p>	<p>Ricostruire un testo con l'aiuto di uno schema,</p> <p>Mettere in relazione un testo con uno schema;</p> <p>Mettere in relazione un testo con uno schema ;</p> <p>Interpretare le informazioni fornite da grafici.</p> <p>Listening :</p> <p>Trovare informazioni specifiche in un' intervista ;</p> <p>Prendere nota di informazioni importanti</p> <p>Speaking:</p> <p>Riassumere una situazione in base ai dati di una tabella</p> <p>Dare semplici spiegazioni di fenomeni completi</p> <p>Writing : Preparare una relazione,basata su informazioni tratte da testi diversi</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<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>
<p>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</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>VERIFICHE E VALUTAZIONE</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.</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>
<p>TEMPI</p>	<p>GENNAIO /FEBBRAIO 15 ORE</p>
<p>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</p>	<p>Lavorare in gruppo con la classe e selezionare le informazioni da inserire in una tabella riepilogativa</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
CULTURE	
COMPETENZE	<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>Contenuti: Cultures and tradition</p> <p>London and New York</p> <p>Ireland and Eire</p> <p>Brexit</p>	<p>Listening</p> <ul style="list-style-type: none"> -Understanding the global meaning – -Understanding specific information <p>Speaking</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reporting about personal experiences, discussing in groups or in pairs, reporting and discussing results , summarizing, expressing opinions, describing pictures <p>Reading</p> <ul style="list-style-type: none"> -Skimming and scanning , looking for specific information, identifying key words <p>Writing</p> <ul style="list-style-type: none"> -Summarizing, asking/ answering questions, writing simple texts, reporting about personal experiences specific information
METODOLOGIE	<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>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	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
VERIFICHE E VALUTAZIONE	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>
TEMPI	MARZO /APRILE 15 ORE
ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	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 02/10/2024

Il Docente

Bianca Nicoletta Murano