

Scheda per singola materia VB FPP

Anno scolastico 2022/2023

Docente: Guariniello Maddalena		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 99
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua. E' opportuno rilevare: -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.		
	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse. 		
	Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Libro di Testo: “About a Catering” di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge e “Light the Fire” di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages:</p> <p>Argomenti svolti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food Today: - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Nouvelle Cuisine - Diets: - Healthy Eating - The Food Pyramid – Food Groups – Eatwell and Myplate - The Mediterranean Diet – The Alternative Diets - Food Safety: - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination – Food Preservation – Bacteria -Food allergies and intollerances - Celiac Disease - Banqueting and Catering <p>Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.</p>
Progettualità integrata	
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l’approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.
	<p>STRUMENTI</p> <p>I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all’autostima.</p> <p>Nel corso dell’anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).
	Verifiche scritte: 2 (durante il primo trimestre) e 3 (durante il secondo pentamestre) Verifiche orali: 4
	Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.
Firma del Docente	Maddalena Guariniello