



I.I.S.
"E. Ferrari"

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"ENZO FERRARI"



✧ SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERE

✧ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

PIANO DI LAVORO ANNUALE

ANNO SCOLASTICO 2016/17

DOCENTE

DI FILIPPO LAURA

MATERIA

Lingua e Civiltà Inglese

CLASSE: 5 SEZIONE B INDIRIZZO SALA E VENDITA

1 - Analisi del contesto di partenza

1.1. – Dati storici.

Alunni iscritti 17	Frequentanti 17	Maschi 7	Femmine 8	Diversamente abili 2	Alunni ripetenti 0	Alunni iscritti per la prima volta 17
-----------------------	--------------------	-------------	--------------	----------------------------	--------------------------	--

1.2 – Situazione d'ingresso della classe:

livello	insufficiente	base	intermedio	avanzato
Numero	4	5	4	0

2- Competenze,abilità, conoscenze, tempi

OBIETTIVI GENERALI

Comprendere informazioni su argomenti relativi alla vita di tutti i giorni e riconoscere la terminologia tecnica relativa all'indirizzo professionale

Comprendere testi semplici su argomenti di riferimento al campo di interesse ed all'ambito professionale

Produrre semplici descrizioni relative alla vita quotidiana e brevi sintesi su argomenti di natura tecnica

Scrivere testi brevi e chiari su argomenti di varia natura

Primo Trimestre

Modulo 1: Food Today.Diets.	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Fast food and Slow food • Nouvelle cuisine. Fusion food • Organic food.GMOs • Healthy eating.The food pyramid • The Mediterranean diet • The Macrobiotic diet • Vegetarianism
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	<ul style="list-style-type: none"> • La lingua inglese settoriale relativa all'alimentazione,diete,conservazione dei cibi • Le strutture grammaticali proposte
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	<ul style="list-style-type: none"> • La terminologia settoriale attraverso letture di carattere specifico • Brevi dialoghi su vari argomenti in situazioni quotidiane e relative al settore specifico.
Capacità Al termine del modulo gli allievi dovranno saper	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimersi in modo semplice ma corretto su argomenti tecnici concernenti la ristorazione • Comunicare con i compagni e con l'insegnante su vari argomenti in situazioni quotidiane. • Esprimere opinioni • Dare istruzioni
Obiettivi minimi Comuni alle classi parallele	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire una gamma minima di termini del settore specifico e di locuzioni usate nella vita quotidiana.

Secondo trimestre

Modulo 2: Food Safety	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• HACCP• Bacteria• Food contamination• Food preservation.• Refrigerated systems• Grammar: passive form ,past tenses
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	<ul style="list-style-type: none">• La lingua inglese settoriale relativa alla contaminazione, preservazione e conservazione dei cibi• Le strutture grammaticali proposte
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	<ul style="list-style-type: none">• la lingua settoriale attraverso letture di carattere specifico• brevi dialoghi su vari argomenti in situazioni quotidiane

Terzo trimestre

Modulo 3: Wine	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Italian wines• Wine appellations• Wine and food• Wine tasting• Wine serving temperatures• Cooking with wine• Recipes• Grammar:verbs used in recipes• Verbs used in cooking methods• Relative pronouns• If clauses
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	<ul style="list-style-type: none">• La lingua inglese settoriale relativa alla descrizione dei vini e al loro abbinamento con il cibo
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	<ul style="list-style-type: none">• Testi tecnici di indirizzo utili nell'ambito delle attività lavorative Brevi dialoghi su vari argomenti.

3 - Metodologia

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
⤴ Insegnamento individualizzato	⤴ Lavagna	⤴ Aula multimediale
⤴ Discussione	⤴ Vocabolari	⤴ Spazi laboratoriali
⤴ Didattica laboratoriale	⤴ Materiale in fotocopia	⤴ Azienda Istituto
⤴ Cooperative learning	⤴ Giornali	⤴ Visite guidate
⤴ E-learning	⤴ Supporti multimediali	
⤴ Apprendimento tramite rinforzo	⤴ Stage	
⤴ Problem solving		
⤴ Ricerca sperimentale		
⤴ Ricerca-azione		
⤴ Simulazione (role playing)		
⤴ Correzione alla lavagna dei compiti assegnati		
⤴ Esercitazioni in classe o al computer		
⤴ Riferimenti interdisciplinari		

4 - Strumenti

5.1 – Libro di testo

Autore	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
De Chiara Torchia	ABOUT A CATERING	Unico	TRINITY WHITEBRIDGE	978-88-89950-32-6

5.2 – Altri strumenti da utilizzare

- Sussidi multimediali
- Appunti

5 - Valutazione e verifica

5-1 – Criteri di valutazione

Voto	Giudizio	Obiettivi	Espressione	Conoscenze	Comprensione	Applicazioni	Capacità di	Capacità	Capacità di
------	----------	-----------	-------------	------------	--------------	--------------	-------------	----------	-------------

		educativi				delle conosc.	analisi	di sintesi	rielaboraz.
1 2	Pessimo	Dialogo educativo: partecip.assente Assenze: molto frequenti Ritardi: molto frequenti Comportamento: abitualmente scorretto.	Del tutto scorretta	Quasi nulle	Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Mancanti
3	Molto scarso	Dialogo educativo: partecip.molto rara Assenze: frequenti Ritardi: frequenti Comportamento: molto scorretto	Assai poco corretta, impropria. Espone in modo disarticolato e incoerente.	Gravemente lacunose	Molto modesta. Richiede sempre l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Mancanti
4	Scarso	Dialogo educativo: partecip. rara Assenze: numerose Ritardi: numerosi Comportamento: talvolta scorretto	Poco corretta. Spesso espone in modo disarticolato e non del tutto coerente.	Frequentemente lacunose, spesso mnemoniche e disorganiche	Modesta. Richiede spesso l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Mancanti
5	Mediocre	Dialogo educativo: partec. discont. Assenze: saltuarie Ritardi: saltuari Comportamento: nel complesso corretto	Non sempre corretta e appropriata. Espone in modo disordinato e disorganico	Parziali e talvolta superficiali o mnemoniche	Non completa. Richiede talvolta l'intervento del docente.	Rare. Non sempre corrette.	Mancanti	Mancanti	Mancanti
6	Sufficiente	Dialogo educativo: partecip. ord.ria Assenze: nella norma Ritardi: sporadici Comportamento: corretto	Semplice ma corretta. Espone in modo ordinato e coerente	Essenziali ma complete senza approfondimenti	Elementare. Richiede solo occasion. l'intervento del docente	Corrette ma limitate a problemi elementari.	Appena sviluppate	Mancanti	Mancanti
7	Discreto	Dialogo educativo: partecip. assidua Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: corretto e diligente	Corretta e appropriata. Espone in modo fluido organico e convincente	Conoscenze complete, organiche, assimilate	Immediata. Non richiede l'intervento del docente. Si orienta senza difficoltà	Corrette anche per problemi complessi ma con qualche imprecisione	Riesce ad individuare aspetti particolari di problemi complessi	Riesce talvolta a riassumere il pensiero con qualche imprecisione	Mancanti
8	Buono	Dialogo educativo: attiva con frequenti interventi e spunti di riflessione collet. Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: diligente, esemplare	Adeguate e curate. Espone in modo fluido, sicuro, brillante.	Conoscenze approfondite e rielaborate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Comprende i criteri di gestione degli interventi da parte del docente	Corrette anche per problemi complessi	Riesce a cogliere problematiche minuziose	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti	E' in grado di rielaborare criticamente le conoscenze acquisite
9 10	Ottimo / eccellente	Dialogo educativo: part. costruttiva Assenze: rare Ritardi: rari Comportamento: esemplare: è modello e guida del gruppo classe	Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale	Conoscenze analitiche, approfondite rielaborate e coordinate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi interdiscipl.	Corrette anche per problemi molto complessi, senza imprecisioni	Riesce a cogliere problematiche minuziose di problemi anche molto complessi	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti efficaci in piena autonomia	Sa valutare autonomamente le conoscenze acquisite, esprimendo giudizi critici

5.2 – Strumenti di verifica

- ♣ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ♣ Analisi del testo
- ♣ Relazioni
- ♣ Verifiche orali programmate
- ♣ Elaborazione dati
- ♣ Transcodificazioni
- ♣ Brevi interrogazioni orali non programmate
- ♣ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ♣ Questionari
- ♣ Esercitazioni di gruppo

28 ottobre 2016

Firma del docente