



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

<b>DOCENTE:</b> ZIZZO ROSARIA L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		<b>MATERIA:</b> Lingua Inglese L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.						
<b>A.S. 2017 ~2018    CLASSE   V A Sala</b>								
<b>1. SITUAZIONE DI PARTENZA</b>								
<b>Livello della classe</b> <input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<b>Comportamento</b> <input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input checked="" type="checkbox"/> Problematico	<b>N.° ALLIEVI   Osservazioni :</b>  <div style="text-align: center; font-size: 1.2em;">25</div>						
Strumenti utilizzati per l'analisi <table style="width: 100%;"> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> osservazione</td> <td><input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna</td> </tr> <tr> <td><input checked="" type="checkbox"/> questionari</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> dialogo</td> <td><input type="checkbox"/> Altro _____</td> </tr> </table>			<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna	<input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna						
<input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____						
<b>2. COMPETENZE</b>								
Livelli di competenze da conseguire in conformità al quadro comune europeo di riferimento per le lingue: A1~ A2~ B1. Soglia sufficienza: livello A2.								
<b>CONOSCENZE</b>								
<b>3. ABILITA'</b>								
Ampliamento del lessico di base; Conoscenza delle tendenze enogastronomiche e delle forme di ristorazione; Conoscenza del rapporto tra alimentazione e salute; Presentazione dei prodotti e piatti nazionali ed esteri; Conoscenza dei metodi di conservazione dei cibi; Conoscenza della legislazione che regola il settore ristorativo; Conoscenza dei vini e delle bevande in genere; Presentazione di un menu e spiegazione delle relative ricette; Conoscenza dei vini e delle bevande in genere; Produzione in lingua scritta ed orale.								



**4. CONTENUTI** (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)

Dal testo About a Catering (De Chiara-Torchia) Ed. Trinity Whitebridge

**Capitolo 1**

Conoscenze:

Conoscere la storia del cibo e delle bevande; L'Era Preistorica; L'Antichità Classica; Il Medioevo; Il Rinascimento; L'Età Moderna

Competenze:

*Ricezione orale*

Comprendere la connessione tra l'alimentazione umana e l'area in cui vivevano.

La nascita delle bevande

L'influenza della scoperta del fuoco e la conseguente cottura dei cibi

Gli utensili di conservazione.

La differenza tra l'alimentazione dei poveri e dei ricchi

Conoscere la dieta della classe operaia e le malattie legate all'alimentazione

*Produzione scritta*

Saper leggere un testo e dare le giuste risposte

Saper riempire gli spazi vuoti con le parole

Collegare i cibi nel corretto periodo storico

**Capitolo 2**

Conoscenze:

Il Fast Food; i vari ristoranti che offrono cibi veloci nel Mondo

Gli aspetti negativi e le malattie causate dal consumo dei fast foods e della contaminazione dei cibi

Lo Slow Food

La rivalutazione delle tradizioni gastronomiche locali

La protezione dell'eredità culturale del cibo

La contrapposizione al Fast Food, all'omogenizzazione delle culture ed alla standardizzazione del gusto

Il contrasto all'inquinamento dell'aria e dell'acqua

La Nouvelle Cuisine

Piatti semplici, ingredienti freschi, condimenti leggeri, menù e tempi di cottura ridotti

Fusion Food: piatti innovativi

Cibi biologici

Organismi geneticamente modificati



### Competenze

#### *Ricezione orale*

I vari tipi di fast food: Burger King, Fish and chips, KFC, McDonald's e Pizza Hut  
L'organizzazione aziendale di un fast food  
In che cosa consiste il movimento Slow Food ed a cosa si oppone  
Maggiore interesse nelle ricette regionali ed nella salute dei clienti  
Innovazioni culinarie introdotte nei ristoranti  
I danni dei pesticidi

#### *Produzione scritta*

Decidere se le affermazioni sono vere o false;  
Rispondere alle domande sulle malattie causate dall'abuso di fast foods  
Dare le giuste definizioni dei vocaboli legati al fast food  
Mettere in evidenza i più importanti aspetti delle idee dell'associazione Slow Food  
Conoscere le regole base della Nouvelle Cuisine ed i metodi di preparazione dei cibi.  
Spiegare i motivi della popolarità della fusione culinaria e descriverne gli esempi più comuni di fusione culinaria  
I pro e i contro degli organismi geneticamente modificati

### Capitolo 3

#### Conoscenze:

Le diete; la Piramide Alimentare; la Dieta Mediterranea; la Dieta Macrobiotica; il Vegetarianismo; la Dieta Dukan

#### Competenze:

#### *Ricezione orale*

Conoscere un sano stile di vita e l'alimentazione bilanciata piena di frutta e verdura;  
Conoscere il giusto bilanciamento delle calorie e la necessità della moderazione nel cibo e nelle bevande  
La Dieta Mediterranea e le abitudini dei paesi dell'Europa del Sud  
La storia della Dieta Macrobiotica e lo stile di vita che combina l'idea del naturale alla spiritualità: i prodotti che bilanciano *yin* e *yang*  
Tipi di Vegetarianismo; La storia della Dieta Dukan

#### *Produzione scritta*

Saper leggere un testo e dare le giuste risposte  
Saper riempire gli spazi vuoti con le parole  
Conoscere le malattie legate alla cattiva alimentazione  
Cosa suggerisce la Piramide Alimentare e i danni dell'alcool e dei grassi  
Come prolungare la durata della vita evitando le malattie  
Saper descrivere i vantaggi e gli svantaggi della Dieta Macrobiotica  
Saper scrivere ricette vegane  
Conoscere le differenti fasi della Dieta Dukan



### Capitolo 4

#### Conoscenze:

HACCP; i batteri; l'avvelenamento dei cibi; la contaminazione dei cibi; la conservazione dei cibi

#### Competenze:

##### *Ricezione orale*

Cosa è l'HACCP; i singoli passaggi dell'HACCP, i suoi obiettivi e principi;  
Conoscere i batteri ed i microbi nella biologia molecolare e nella genetica;  
Conoscere i batteri patogeni maggiormente responsabili dell'avvelenamento da cibo;  
Descrivere la contaminazione dei cibi attraverso agenti biologici, chimici e fisici;  
Apprendere i vari tipi di conservazione dei cibi (essiccazione, pastorizzazione, refrigerazione, sottovuoto)  
Descrivere i vari sistemi di refrigerazione e congelamento

##### *Produzione scritta*

Saper leggere un testo e dare le giuste risposte  
Saper riempire gli spazi vuoti con le parole  
Saper descrivere le definizioni ed i vari principi dell'HACCP  
Saper rispondere su quali sono gli effetti della presenza dei batteri nei cibi  
Conoscere le regole d'oro per salvaguardare la preparazione dei cibi  
Saper fare brevi descrizioni dei metodi di conservazione dei cibi, sottolineandone i vantaggi  
Conoscere i benefici della refrigerazione e del congelamento

### Capitolo 5

#### Conoscenze:

Il vino; le vigne; classificazione dei vini; viti britannici; abbinamento del vino col cibo; l'assaggio dei vini; la temperatura del vino;

#### Competenze:

##### *Ricezione orale*

Conoscere le finalità dell'associazione "la Città del Vino"; il termine vino e la classificazione dei vini per colore e qualità; i tipi di vino prodotti in Gran Bretagna; come associare vino e cibo; le quattro fasi che determinano il carattere del vino; la conservazione alla giusta temperatura del vino

##### *Produzione scritta*

Saper descrivere le fasi di produzione del vino; Conoscere le regioni di provenienza dei più importanti vini e le differenze tra le varie qualità di vino; Saper fornire le informazioni sulla classificazione dei vari tipi di vino; Conoscere il giusto abbinamento tra vino e pasti ed essere capaci di descrivere un vino  
Conoscere la giusta temperatura di degustazione del vino



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

**METODI**

- X Lezione frontale
- X Lavori di gruppo
- X Ricerca

**5. STRUMENTI**

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| X Libro di testo                     | X Sussidi audiovisivi |
| X Testi didattici di supporto        | X Films               |
| X Stampa specialistica               | X Documentari         |
| X Scheda predisposta dall'insegnante | X Filmati didattici   |
| X Computer                           |                       |
| X Uscite sul territorio              |                       |

**Attività di recupero e sostegno**

Le attività di recupero e sostegno saranno svolte in conformità a quanto stabilito in sede di dipartimento e secondo i criteri stabiliti in seno al Collegio dei docenti.



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

**6. VERIFICA E VALUTAZIONE**

**Verifiche scritte**

- X Quesiti (Q)
- X Vero/falso (V/F)
- X Scelta multipla (SM)
- X Completamento (C)
- X Libero (L)

**Verifiche orali**

- X Interrogazione (I1)
- X Intervento (I2)
- X Dialogo (D1)
- X Discussione (D2)
- X Ascolto (A)

Periodo: Durante ogni lezione.

**Criteri di valutazione**

La valutazione dell'azione didattica e della ricaduta sugli alunni sarà svolta secondo i criteri stabiliti durante le riunioni di dipartimento adoperando le griglie già predisposte, tenendo conto degli obiettivi metacognitivi e considerando i progressi, anche minimi, fatti registrare in fase di verifica rispetto alla situazione di partenza.

**ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI**



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## **SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

Percorso pluridisciplinare: il vino (come da programmazione di classe)

UDA per ASL: HACCP

### **PIANIFICAZIONE**

Sulla scorta delle indicazioni dei percorsi modulari per ciascun indirizzo professionalizzante specifico I.P.S.E.O.A. ed I.P.S.I.A. pianificati da questo Dipartimento e delle rispettive competenze da acquisire, allineandosi alle indicazioni generali programmatiche di questa Istituzione scolastica, si procede come di seguito esplicitato:

**N . 10 ore impiegate per ciascuna UDA così ripartite :**

- n. 4 ore UDA **“SICUREZZA”**

- n. 4 ore UDA **“MICROLINGUA SPECIALISTICA” :**

indirizzo **I.P.S.E.O.A. :**

**SALA/BAR – ACCOGLIENZA DEL CLIENTE DESCRIZIONE DI UN MENU’ E CARTA DEI VINI**

- n.2 ore **CURRICULUM VITAE DOMANDA/OFFERTA DI LAVORO**