

PIANO DI LAVORO ANNUALE

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2018 /2019

DOCENTE: Dr Giuseppina Botta		
MATERIA: Lingua e Civiltà Straniera (Inglese)		
A.S. 2018-2019		
CLASSE: IV C Enogastronomia		
N° ALLIEVI 23		
SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	Osservazioni
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	La classe è costituita da studenti piuttosto vivaci ma nel complesso rispettosi delle regole. Malgrado un gruppo cospicuo di studenti sia attento e solerte alle lezioni, si è rilevata la presenza di una piccola componente chiassosa e poco interessata all'attività didattica. La somministrazione del test d'ingresso ha permesso di riscontrare la presenza di lacune pregresse per il cui recupero si prevede una programmazione che comprenderà attività sia di recupero che di somministrazione di nuovi

		<p>contenuti attraverso esercitazioni alla lavagna, esercizi di consolidamento a casa, lavori di gruppo, lezioni di ripasso e di sistematizzazione dei contenuti, onde consentire agli allievi con maggiore difficoltà di partecipare proficuamente allo studio della disciplina.</p>
--	--	---

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Strutture e funzioni linguistiche nonché lessico specifico legato all'acquisizione della microlingua enogastronomica attraverso lo studio delle unità 6-12 del testo E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, <i>Light the Fire. Cooking and Service</i> , Rizzoli Languages, Milano 2017.	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere i ruoli del personale addetto alla ristorazione- Ampliare il lessico di base- Conoscere le tendenze enogastronomiche e le diverse forme di ristorazione- Approfondire ed ampliare le conoscenze delle abitudini alimentari italiane e dei paesi stranieri- Conoscere il rapporto tra alimentazione e salute- Conoscenza dei vini e delle bevande in genere- Presentare un menu e spiegare le relative ricette- Presentare i prodotti e piatti nazionali e stranieri- Conoscere i metodi di conservazione dei cibi- Conoscere la legislazione che regola il settore ristorativo	<p>I modulo: Conoscenza del settore ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none">- recupero delle conoscenze acquisite negli anni precedenti- approfondimento delle tipologie di ristorazione- domanda e offerta di impiego; il curriculum <p>II modulo: Conoscenza delle abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">- conoscenza del rapporto tra alimentazione e salute- il cibo e le sue proprietà nutrizionali- conoscenza della legislazione del settore ristorativo- esame dei vari metodi di conservazione del cibo <p>III modulo: Presentazione di un menu e promozione di prodotti tipici regionali</p> <ul style="list-style-type: none">- presentazione di un menù- presentazione di piatti tipici regionali

CONTENUTI

Unit 6, Unit 7, Unit 8, Unit 9, Unit 10, Unit 11, Unit 12

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni di lingua seguiranno il metodo funzionale integrato con lo studio consapevole delle strutture linguistiche, dando peraltro priorità all'approccio comunicativo.

Le lezioni di microlingua specialistica del settore saranno svolte secondo un approccio tematico e/o per generi cercando ove possibile collegamenti con i programmi di materie affini.

Si svolgeranno:

- esercizi di lettura
- esercizi di ascolto
- esercizi di analisi testuale.

Gli studenti saranno stimolati a :

- porre domande
- rispondere in lingua straniera
- prendere appunti
- scrivere relazioni e riassunti

- ☒ [x] Lezione frontale
- ☒ [x] Lavori di gruppo
- ☐ [] eterogenei al loro interno
- ☐ [] per fasce di livello
- ☒ [x] Altro

STRUMENTI

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> [x] Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> [x] Sussidi audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> [x] Testi didattici di supporto | <input type="checkbox"/> [] film |
| <input type="checkbox"/> [] Stampa specialistica | <input checked="" type="checkbox"/> [x] documentario |
| <input checked="" type="checkbox"/> [x] Scheda predisposta dall'insegnante | <input checked="" type="checkbox"/> [x] filmato didattico |
| <input checked="" type="checkbox"/> [x] Computer | <input type="checkbox"/> [] altro |
| <input type="checkbox"/> [] Uscite sul territorio | |

Attività di recupero e sostegno

BES/DSA

Quanto agli studenti BES/DSA si farà riferimento agli strumenti compensativi e alle misure dispensative stabiliti nel PDP.

Unità di Apprendimento Pluridisciplinare Si prevedono n. 2 ore da dedicare all'UDA Pluridisciplinare "La cottura sottovuoto a bassa temperatura".

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
- x Intervento
- x Dialogo
- x Discussione
- x Ascolto

Criteri di valutazione

Per quel che concerne di criteri di valutazione, si farà riferimento a quelli previsti dal POF di Istituto, già adottati a livello dipartimentale.

Giuseppina Botta