**PIANO DI LAVORO ANNUALE**

**ANNO SCOLASTICO 2019/20**

**CLASSE IV A PRODUZIONI DOLCIARIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DOCENTE: prof.ssa Rosaria ZIZZO MATERIA: Lingua e Cultura Inglese | | |
| A.S. 2019/20 CLASSE: IV A P.D. N° 10 ALLIEVI | | |
| SITUAZIONE DI PARTENZA | | |
| Livello della classe | Comportamento | Osservazioni |
| [ ] Medio-alto  [ x ] Medio  [ ] Medio-basso  [ ] Basso | [] Vivace  [ x ] Tranquillo  [ ] Passivo  [ ] Problematico | Presenza di due alunni diversamente abili per i quali si adotterà una programmazione per obiettivi minimi ed una differenziata, seguendo scrupolosamente le indicazioni deii docenti di sostegno |

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

**COMPETENZE**

* competenze linguistiche adeguate a consentire scambi comunicativi corretti da un punto di vista morfo-sintattico;
* utilizzo della L2 in modo adeguato al contesto;
* possesso di un adeguato vocabolario di base;
* competenze linguistiche adeguate a consentire un primo approccio comunicativo al settore di indirizzo specifico;
* l’alunno deve dimostrare di possedere la capacità di comprendere informazioni esplicite ed idee espresse in forma orale su una gamma di argomenti più vasta, nel corso di una conversazione;
* l’alunno deve dimostrare di saper esprimere opinioni e di saper prendere parte ad una conversazione pluritematica;
* l’alunno deve dimostrare di comprendere specifiche informazioni di testi autentici;
* l’alunno deve dimostrare di saper rispondere a domande relative a testi di cultura generale o attinenti all’indirizzo di studio.

**ABILITA’, CAPACITA’**

* Sviluppo delle quattro abilità di base;
* potenziamento e consolidamento delle quattro abilità linguistiche di base e delle competenze linguistico-comunicative;
* abilità di discriminazione, da un punto di vista fonetico e fonologico, dei suoni della lingua straniera

**CONOSCENZE**

* Sviluppare ed approfondire la conoscenze della lingua divenendo consapevoli della sua ricchezza espressiva e delle diversità tra i microlinguaggi di indirizzo specifico;
* divenire capaci di comprendere e di analizzare testi di testi di vario genere e di riferirne il contenuto;
* acquisire la capacità di esprimersi nella lingua specialistica e di scrivere commenti sulle letture fatte;
* sapere analizzare un testo specialistico e collegarlo alle diverse discipline di indirizzo specifico;
* acquisire una metodologia che permetta loro di essere autonomi nella lettura.

**OBIETTIVI DISCIPLINARI GENERALI**

Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in lingua parlata e scritta in una gamma di situazioni generali e specialistiche che implichino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.

**OBIETTIVI DISCIPLINARI SPECIFICI**

**Listening**

L’alunno deve dimostrare di possedere la capacità di comprendere informazioni esplicite ed idee espresse in forma orale su una gamma di argomenti più vasta, anche in microlingua, nel corso di una conversazione.

**Speaking**

L’alunno deve dimostrare di saper esprimere opinioni e di saper prendere parte ad una conversazione pluritematica.

**Reading**

L’alunno deve dimostrare di comprendere specifiche informazioni di testi autentici e anche di microlingua.

**Writing**

L’alunno deve dimostrare di saper rispondere a domande relative a testi di cultura generale o attinenti all’indirizzo di studio.

**COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE ED OBIETTIVI DIDATTICI MINIMI**

Come da Linee guida del Ministero della Pubblica Istruzione, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore servizi lo studente deve essere in grado di:

• *padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, 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);*

• *padroneggiare la seconda lingua comunitaria, ove prevista, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);*

gli standard minimi di apprendimento della disciplina in termini di conoscenze, abilità e competenze saranno:

* Padronanza della microlingua straniera e degli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per la comunicazione verbale in vari contesti, ivi compresi quelli professionali;
* Leggere, comprendere, interpretare testi semplici del settore specifico professionalizzante, di vario tipo, in maniera autonoma o guidata;
* Capacità di utilizzare la microlingua straniera per i principali scopi comunicativi e professionali;
* Capacità di produrre testi molto semplici su argomenti noti, narrare e descrivere esperienze, contesti e situazioni essenziali esprimendo opinioni personali in maniera autonoma o guidata.

**OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI**

## A breve termine - conoscere i ruoli del personale addetto alla ristorazione

- ampliare il lessico di base

A medio termine - approfondire ed ampliare le conoscenze delle abitudini alimentari italiane e dei

paesi stranieri

- conoscere il rapporto tra alimentazione e salute

- approcciarsi alle diverse tipologie di vini

A lungo termine - presentare un menu e spiegare le relative ricette

- presentare i prodotti regionali

- conoscere i metodi di conservazione dei cibi

- conoscere la legislazione che regolamenta il settore ristorativo

**UNITA’ DI APPRENDIMENTO – PERCORSO DI ALTERNANZA**

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

**N . 2 ore impiegate per un’ UDA sull’ H.A.C.C.P.**

**PERCORSO PLURIDISCIPLINARE**

Sulla scorta di quanto progettato e concordato in seno al consiglio di classe si attuerà il seguente percorso pluridisciplinare: **UN DOLCE BRIVIDO: IL GELATO**

**CURRICOLI MODULARI**

Primo modulo “Let’s BAKE!”

- recupero ed ampliamento delle conoscenze acquisite gli anni precedenti

– basic preparations

Secondo modulo “Food, glorious food”

– the foods we eat

– nutritional values, cooking methods

- food and health

Terzo modulo “Specialized forms of Catering”

- compiling menus

– types of menu

– catering

Quarto modulo “ A taste of Italy”

* Italy and food

**METODOLOGIA DIDATTICA**

Le lezioni di lingua seguiranno il metodo funzionale integrato con lo studio consapevole delle strutture linguistiche, dando peraltro priorità all’approccio comunicativo. Importanza verrà anche data ai recenti studi di neuro-linguistica relativi agli stili di apprendimento e di comunicazione.

Tutto sarà organizzato secondo la didattica modulare in unità di apprendimento.

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

Particolare cura sarà rivolta alla puntualità e alla precisione nell’esecuzione dei lavori.

**STRUMENTI**

[x ] Libro di testo [x ] Sussidi audiovisivi

[x ] Testi didattici di supporto [ x ] film

[ x ] Stampa specialistica [ x ] documentario

[ x ] Scheda predisposta dall’insegnante [ x ] filmato didattico

[ x ] Computer [ x ] altro

[ x ] Uscite sul territorio

**ATTIVITA’ DI RECUPERO E SOSTEGNO**

POTENZIAMENTO: attività scritte e orali di produzione libera o parzialmente guidata, ricerche e lavori di approfondimento

RAFFORZAMENTO: attività scritte e orali di produzione parzialmente guidata o guidata, group works, attività di rielaborazione linguistica

RECUPERO: attività scritte e orali di produzione guidata, group works, attività di revisione e rielaborazione linguistica.

Tutte le attività si svolgeranno in classe e nel laboratorio linguistico.

# VERIFICA E VALUTAZIONE

# Verifiche scritte

x Quesiti (Q)

x Vero/falso (V/F)

x Scelta multipla (SM)

x Completamento (C)

x Libero (L)

x Altro

# Verifiche orali

x Interrogazione (I1)

x Intervento (I2)

x Dialogo (D1)

x Discussione (D2)

x Ascolto (A)

x Altro

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Saranno presi in considerazione, oltre ai risultati delle prove formative e sommative, l'impegno, l'interesse, la partecipazione, il metodo di studio, la progressione nell'apprendimento. Nella valutazione sarà dato maggiore peso al raggiungimento degli obiettivi superiori.

Le prove di lingua straniera, sia scritte che orali, verificano la competenza linguistica raggiunta dagli alunni in base al loro livello di partenza.

Le prove **orali**, che possono essere anche di tipo informale quale semplici interventi dal posto,saranno mediamente due per trimestre e tre/quattro per pentamenstre e terranno conto, relativamente ai programmi di indirizzo, anche di quanto segue:

1. **la capacità di decodificare e interpretare i testi specialistici**
2. **la completezza della conoscenza dei contenuti di settore**
3. **la capacità di cogliere analogie e differenze**
4. **l’efficacia espositiva**

Gli stessi criteri saranno presi in considerazione per le prove **scritte**, mediamente dueper trimestre e quattro per pentamestre, che potranno comprendere:

1. **Questionari**
2. **Analisi testuali**
3. **Quesiti a risposta singola**
4. **Trattazione sintetica**
5. **Verifiche di carattere linguistico su testi specialistici**
6. **Esercizi strutturali**
7. **Quesiti a scelta multipla**

Nel caso di prove soggettive, essendo numerose le variabili da controllare si partirà da una griglia che conterrà i parametri corrispondenti al tipo di verifica.

Tutti gli elaborati scritti saranno corretti e valutati dall’insegnante e quindi commentati e controllati con la classe; sarà garantita la massima trasparenza sui criteri di valutazione **.**

La docente

Prof.ssa ROSARIA ZIZZO