

| | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------------|----------------|---|---------------|-----------|--------------------------------------|
| DOCENTE: ZIZZO ROSARIA | | MATERIA: Lingua Inglese | | | | | | |
| A.S. 2019/20 | CLASSE V A Sala | | | | | | | |
| 1. SITUAZIONE DI PARTENZA | | | | | | | | |
| Livello della classe | Comportamento | N.° ALLIEVI Osservazioni : | | | | | | |
| Medio-alto X Medio Medio-basso Basso | X Vivace Tranquillo Passivo Problematico | 14 | | | | | | |
| <p>Strumenti utilizzati per l'analisi</p> <table border="0"> <tr> <td>X test d'ingresso</td> <td>X osservazione</td> <td><input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna</td> </tr> <tr> <td>X questionari</td> <td>X dialogo</td> <td><input type="checkbox"/> Altro _____</td> </tr> </table> | | | X test d'ingresso | X osservazione | <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna | X questionari | X dialogo | <input type="checkbox"/> Altro _____ |
| X test d'ingresso | X osservazione | <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna | | | | | | |
| X questionari | X dialogo | <input type="checkbox"/> Altro _____ | | | | | | |
| 2. COMPETENZE | | | | | | | | |
| Livelli di competenze da conseguire in conformità al quadro comune europeo di riferimento per le lingue: A1 - A2 - B1. Soglia sufficienza: livello A2. | | | | | | | | |
| CONOSCENZE | | | | | | | | |
| 3. ABILITA' | | | | | | | | |
| 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

| | |
|---|--|
| METODI | |
| X Lezione frontale X Lavori di gruppo X Ricerca | |
| 5. STRUMENTI | |
| X Libro di testo X Testi didattici di supporto X Stampa specialistica X Scheda predisposta dall'insegnante X Computer X Uscite sul territorio | X Sussidi audiovisivi X Films X Documentari X Filmati didattici |
| 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. | |

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

UDA: Banqueting e Catering

Battipaglia, lì 30/11/2018

La docente
Rosaria Zizzo