

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso" - MILAZZO

**ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

DIPARTIMENTO ASSE DEI LINGUAGGI

SOTTODIPARTIMENTO DILINGUE STRANIERE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI LINGUA INGLESE

CLASSE 4° SEZ. C Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ORE SETTIMANALI N. 2 ORE ANNUALI N. 66

DOCENTE: PERDICHIZZI CARMELA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –

Anno scolastico	2023/2024
Classe	4C
Disciplina	INGLESE
Settore	
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2h
Ore annuali	66 h Annuali
Docente	PERDICHIZZI CARMELA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Nel secondo biennio, dal punto di vista didattico, si mira a rafforzare le conoscenze di base acquisite durante il primo biennio, in particolare in campo umanistico e scientifico all'interno dei contenuti proposti, a padroneggiare i linguaggi specifici, ad acquisire un metodo di studio più autonomo, a ragionare con rigore logico e a leggere ed interpretare le diverse forme di comunicazione. Pertanto, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi: matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette infatti un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Dal punto di vista educativo, l'alunno dovrà rafforzare la consapevolezza del rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

FINALITA' EDUCATIVE

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- Padroneggiare i linguaggi specifici necessari all'accesso al mondo del lavoro
- Produrre testi specifici in relazione all'indirizzo *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*
- Attivare modalità di apprendimento autonomo

Le competenze comunicative in lingua straniera facilitano, in contesti multiculturali, la mediazione e la comprensione delle altre culture favorendo la mobilità e le possibilità di studio e di lavoro. Pertanto fine ultimo della programmazione sarà, quindi, far sì che gli alunni siano in grado di utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi.

Nell'articolazione *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* si mira a far acquisire le competenze in lingua straniera, necessarie per svolgere attività nel settore specifico e consolidare le abilità utili per interagire professionalmente in relazione ai processi di produzione e preparazione nel settore culinario e ristorativo, alla promozione di tradizioni locali, nazionali ed internazionali, all'applicazioni normative per la sicurezza e tracciabilità dei prodotti, alla predisposizione di menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO 2° BIENNIO: 3° ANNO X 4° ANNO 5° ANNO

COMPETENZE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel secondo biennio, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali del settore specifico di *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*;

L'articolazione dell'insegnamento di "lingua inglese" in conoscenze e abilità è riconducibile, in linea generale, al livello B1 del QCER.

ABILITA'	CONOSCENZE
• Esprimere le proprie opinioni	• Aspetti socio-culturali della lingua

<p>nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo. • Riconoscere l'importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale. • Utilizzare un repertorio lessicale e fraseologia del settore specifico. • Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. 	<p>straniera e del linguaggio specifico di settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del discorso nelle tipologie di tipo tecnico-professionale. • Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativi soprattutto al settore specifico. • Organizzazione della produzione scritta nelle tipologie di tipo tecnico-professionale del settore.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

<p><u>Comprensione della lingua orale:</u></p> <p>➤ saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.</p> <p><u>Comprensione della lingua scritta:</u></p> <p>➤ saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.</p> <p><u>Produzione della lingua orale:</u></p> <p>➤ sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina, richieste di informazioni, conoscenza di attrezzature e metodi di cottura ecc.)</p> <p><u>Produzione della lingua scritta:</u></p> <p>➤ saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ricette, attrezzature, metodi di cottura ecc.)</p>

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

<p>La classe è composta da 21 alunni tutti frequentanti e pendolari. I livelli di partenza della classe, sono stati accertati tramite test d'ingresso dal quale si evince un livello base-intermedio. Dal punto di vista comportamentale la classe è abbastanza vivace, un gruppo nonostante i continui richiami tende a distrarsi facilmente e non esegue il lavoro assegnato, un altro gruppo invece si distingue per volontà, capacità e partecipazione alle attività formative dimostrando di assimilare con immediatezza i contenuti proposti.</p>

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
< 6	6	7 – 8	9 – 10
N.1	n.10	n.4	n.6

Assente 1

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☒ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- C1** COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
- C2** COMPETENZA MULTILINGUISTICA
- C3** COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
- C4** COMPETENZA DIGITALE
- C5** COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
- C6** COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- C7** COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.
- M1** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- M2** Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- M3** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- M4** Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- S1** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- S2** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- S3** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- T1** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- T2** Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- T3** Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- SM** SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
- IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

- G1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G2a** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
- G2b** Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- G3** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
- G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G4b** Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
- G5** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
- G6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
- G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- G9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G10** Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- G11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
- G12** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3	<p>Verifica delle abilità linguistiche comunicative possedute dagli allievi.</p> <p>Recupero, consolidamento e/o potenziamento delle abilità linguistiche – comunicative.</p> <p>Introduzione e acquisizione di nuovi vocaboli, strutture e funzioni che permettano una comunicazione orale semplice e corretta.</p>	<p>Accertamento dei livelli di partenza.</p> <p>Somministrazione di test d'ingresso.</p>	5h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 – FOOD INGREDIENTS			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,12 L1,2,3,4 T3	<p>Introduzione e acquisizione di nuovi vocaboli sugli ingredienti, strutture e funzioni che permettano una comunicazione orale semplice e corretta.</p>	<p>Contenuti :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cereals ➤ Fruit and vegetables ➤ Dairy products ➤ Eggs. ➤ Meat and poultry ➤ Fish ➤ Pulses ➤ Fats ➤ Herbs and spices and condiments, ➤ Mastering recipes ➤ GRAMMAR :quantifiers 	17h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 – COOKING TECHNIQUES			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE

IE3,12 L1,2,3,4 T3	<p>Acquisire lessico relativo ai metodi di lavorazione e cottura.</p> <p>Utilizzare le espressioni necessarie per descrivere i passaggi di una ricetta.</p> <p>Saper presentare piatti, comprendere e scrivere ricette.</p>	<p>Contenuti :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cutting techniques ➤ Pre-cooking techniques ➤ Water cooking techniques ➤ Cooking with fats ➤ Heat cooking techniques ➤ Mixed cooking techniques ➤ Molecular gastronomy ➤ Presenting and explaining a recipe ➤ Plating and presenting food ➤ Mastering recipes ➤ GRAMMAR : present perfect <p>Past simple vs present perfect</p>	17h
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 – MENU PLANNING

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3	<p>Acquisire il lessico relativo alle diverse portate di un menu.</p> <p>Saper riconoscere diversi menu format.</p>	<p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ What is a menu? ➤ Menu formats ➤ Types of menu ➤ Understanding and designing menus ➤ Explaining menus to customers ➤ GRAMMAR: Comparatives and superlatives 	17h

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE

TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ'	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Dal campo alla tavola	<p>Competenze chiave europee</p> <p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici</p>	<p>Utilizzare le regole specifiche in lingua e metterle in atto</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base sull'argomento.</p> <p>Comprendere e descrivere in maniera semplice il vantaggio di usare prodotti a km 0</p>	<p>Conoscere i vantaggi di utilizzare prodotti locali per la realizzazione di piatti salutarie e a basso costo</p>	<p>Ricette locali</p>	<p>3h</p> <p>Secondo trimestre</p>

	interazioni comunicative nella LS.				
TITOLO	COMPETENZE	ABILITÀ'	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Lo spreco alimentare	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS.	Comprendere un brano relativo allo spreco alimentare Utilizzare in modo adeguato la terminologia Rispondere a domande sull'argomento e riassumere	Terminologia specifica relativa allo spreco in cucina, a casa e fuori . Riconoscere gli sprechi alimentari e trovare soluzioni	Cartellone	3h Terzo trimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA LAVORO ED ECONOMIA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	MONTE ORE
Lavoro ed Economia	Brexit	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica attraverso la conoscenza dei principali elementi giuridici che la regolano. Prendere coscienza del rispetto degli impegni all'interno dell'ambito	Cogliere la complessità dei problemi economici e trovare risposte personali. Rispettare l'ambiente e migliorarlo assumendo un comportamento responsabile. Adottare comportamenti responsabili per la	Conoscere il significato di "Brexit" e le conseguenze che ha portato. Descrivere in modo semplice la tematica trattata	4h (Primo Trimestre)

		lavorativo. Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi.	sicurezza personale e per l'ambiente in cui si lavora e si vive.		
--	--	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	--	--

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

IN PRESENZA	
X Lezione frontale	X Lavoro di gruppo
X Metodo induttivo	Problem solving
X Metodo deduttivo	X Brainstorming
X Ricerche individuali e/o di gruppo;	
X Ricerche individuali	

Indicare le strategie utilizzate :

X e-learning	X pair work - group work
X role playing	X lezione multimediale
X studio autonomo	X cooperative learning
risoluzione di problemi	attività laboratoriali

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: C.E.Morris, Mastering Cooking, ELI

IN PRESENZA

- Libri di testo
- Lavagna
- Filmati
- Sussidi audio-visivi e multimediali
- Computer
- DVD
- LIM
- Fotocopie

MODALITA' DI VALUTAZIONE DI RECUPERO	
TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<u>IN PRESENZA</u> Test Questionari orali e scritti Brani da completare Prove strutturate e semistrutturate Traduzioni Interrogazioni Esercitazioni Dialoghi Esercizi di vario tipo (V/F, Scelta Multipla, ...) Compiti per casa	Prove scritte n. 1/2 per ciascun trimestre Prove orali n. 2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. Le prove orali e scritte verranno somministrate nel corso di svolgimento delle unità didattiche per verificare quanto appreso in itinere. Le verifiche orali saranno formali ed informali. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Nella valutazione dei singoli allievi, si terrà conto dei livelli di partenza e dei progressi ottenuti in relazione alle proprie capacità, si terrà altresì conto dell'impegno e della costanza mostrati, del rispetto dei tempi di consegna e della cura nello svolgimento dei compiti assegnati. Si terrà inoltre conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza .

MODALITÀ DI RECUPERO

Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
 Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
 Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
 Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
 Recupero durante la pausa didattica;
 Corsi di recupero pomeridiani.

MILAZZO, 15/10/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Perdichizzi Carmela

