

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI _____ INGLESE _____	Materie	Asse*	Triennio
	INGLESE- Prodotti Dolciari.	Dei Linguaggi	

COORDINATRICE	Prof.ssa Clemente Antonietta
---------------	------------------------------

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamentali disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico–sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti **minimi** obbligatori per le singole classi (anche per il **recupero**):*

Classe Terza	Classe Quarta
1--- Capacità di orientarsi nella presentazione di menù e ricette	1--- Conoscenza di nozioni di carattere generale relative al mondo del lavoro nel campo della ristorazione
2--- Adeguata conoscenza della microlingua necessaria nel loro ambito lavorativo	2--- Approfondimento del linguaggio e delle espressioni di base per operare nel settore della ristorazione
3--- Comprendere semplici testi inerenti alla figura professionale	3--- Comprensione di testi riguardanti la scienza dell'alimentazione e i fattori nutrizionali
Classe Quinta	
Adeguata acquisizione degli aspetti socio – culturali inerenti alla ristorazione	
Buona competenza linguistica per operare nel settore della ristorazione a diversi livelli	

Comprensione di una richiesta di lavoro e redazione di una domanda di candidatura con compilazione di un C.V. europeo

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in **parallelo**:*

Classi Terze	1)---Strutture morfosintattiche previste per il terzo anno. 2)---Redazione di alcune tipiche ricette soprattutto del paese di cui si studia la lingua 3)---Struttura ed organizzazione relative alla cucina e degli strumenti utilizzati in essa e la divisa da cucina. 4)---Alcune informazione sui pasti consumati nei paesi di cui si studia la lingua
Classi Quarte	1)---Revisione ed approfondimento delle strutture morfosintattiche affrontate negli anni precedenti. 2)---Comprensione ed elaborazione (traduzione-domande/risposte, brevi riassunti ed esposizione) di semplici testi di settore. 3)---Slow Food 4)---Cake design
Classi Quinte	1)---Comprensione, elaborazione (traduzione-domande/risposte, schemi riassuntivi con relativa esposizione) e capacità di collegamenti tra diversi argomenti. 2)---Salute e benessere 3)---Le diete 4)---H.A.C.C.P. 5)---Curriculum Vitae

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli **interdisciplinari di classe***

Classi Terze	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Conoscenza del posto di lavoro La brigata Utensili da cucina Ricette Microlingua relativa al settore pasticceria Metodi di cottura
Classi Quarte	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Ricette Redazione di un menu
Classi Quinte	Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali Salute e benessere Diete Saper leggere e comprendere un annuncio di lavoro Conoscenza delle norme igieniche e personali da applicare nel lavoro in cucina

6. METODOLOGIE

x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
x	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)		Problem solving (definizione collettiva)
x	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
x	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Lettura e analisi diretta dei testi	x	Didattica Digitale e Integrata. Per la classe 3: D.D., Integrata e Compresenza

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
x	Dispense, schemi	x	Computer	x	Visite guidate
x	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____	x	Stage
x	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

8. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA			1° periodo	2° periodo	NUMERO
	Analisi del testo		2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		2	2	Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale				Prove scritte
	Tema - relazione	x			Test (di varia tipologia)
x	Test a risposta aperta				Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato				Altro _____

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		Frequenza
x	Interesse		Comportamento

10. OSSERVAZIONI

Il recupero verrà effettuato in itinere per tutto l'anno e durante lo stop didattico alla fine del primo quadrimestre.

MONZA,

La coordinatrice
Antonieta Clemente

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma

ALLEGATI: Programmazioni Classi III, IV e V

3 ^ Prodotti Dolciari

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<u>Settembre/ottobre</u> Revisione e consolidamento di alcune regole grammaticali affrontate nel primo biennio, con particolare attenzione ai tempi verbali, e conseguente potenziamento (nel corso di tutto l'anno scolastico) di quelle strutture che emergono step- by-step funzionali ai diversi bisogni comunicativi <u>Ottobre</u> <u>MODULO---1</u> <u>UNIT--- 1: The service industries</u> Hospitality Catering Sectors Food&Beverages operations Contract Catering Travel Catering Onboard Services <u>Novembre/Dicembre</u> <u>UNIT---2: Food Service Jobs:</u> Primary Jobs Cool Jobs <u>UNIT---3: ADS & FADS F&B Promotion</u> <u>Gennaio</u> MODULO 2 <u>UNIT 1: My Workplace</u> Introducing Food Safety & Grooming My Uniform Kitchen Layout & Workflow	Comprendere il significato di testi sia di civiltà, attualità e cultura generale, sia inerenti ad argomenti specifici sia di settore desumendone le principali regole grammaticali e tempi verbali. Descrivere la struttura dell'industria dell'ospitalità Esporre le differenze dei vari servizi di catering Suggerire il tipo di F&B operation in base alle richieste Esporre l'evoluzione dell'industria dell'ospitalità Descrivere compiti di figure professionali tradizionale Esporre compiti di figure professionali emergenti Individuare le info salienti di un testo scritto o orale Individuare i diversi tipi di advertising Utilizzare il lessico della pubblicità Tradurre il menu Descrivere elementi di sicurezza e la divisa da cucina Identificare le aree di cucina e le loro funzioni Utilizzare in modo adeguato il termine cucina	Saper riflettere, riconoscere ed utilizzare correttamente gli esponenti linguistici a livello lessicale, grammaticale e morfosintattico. Saper utilizzare un repertorio di strutture, lessico ed espressioni tali da esercitare capacità di interazione e di brevi produzioni scritte. Interagire in conversazioni brevi su argomenti inerenti al settore professionale Saper descrivere piatti, procedimenti in successione(preparazione di piatti). Comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti o alberghi. Esprimere preferenze. Saper descrivere gli elementi di sicurezza e la divisa di cucina con le loro funzioni

<u>Maggio</u> Separating Carving Techniques UNIT---3 *British meals: their history through the centuries. British recipes: pudding and cakes The origin of afternoon tea The birth of the Sunday Brunch <i>OD DIP2_Programmazione di Dipartimento_</i>	Acquisire e comprendere informazioni tradizioni culinarie inglesi ed americane.	Saper operare confronti tra la propria cultura e quella straniera individuando similarità e diversità in un'ottica di educazione interculturale Mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e quelle dei paesi anglosassoni, confrontandoli con la propria.
--	--	---

4^ Prodotti Dolciari			
PERIODI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
settembre-ottobre-novembre	Settembre/ottobre Revisione e consolidamento non solo di alcune regole grammaticali con particolare attenzione ai tempi verbali, e conseguente potenziamento di quelle strutture che emergono step-by-step funzionali ai diversi bisogni comunicativi. Food in the UK; British meals: traditions and festivities; American cuisine: traditions and festivities/ Thanksgiving Day; recipes: preparing The Pecan Pie The birth of the Sunday brunch Recipe file: writing a recipe about local or regional dishes. Wh- questions about recipes (ingredients, quantities, utensils, preparation, cooking time and methods)	Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi e operativi che si riferiscono al livelli B1 del QCER Dare informazioni sulla cucina del Regno Unito, su quella Americana . Scrivere ricette; parlare del Giorno del Ringraziamento. Utilizzare espressioni e lessico ricorrenti nelle ricette Formulare domande e risposte sulle ricette e le sue componenti fondamentali	Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e operativi. Saper utilizzare un repertorio di strutture, lessico ed espressioni tali da esercitare capacità di interazione e produzioni scritte. Descrivere e confrontare diverse tradizioni culinarie riferente al Regno Unito, all'America utilizzando i connettori coordinanti e subordinanti. Comunicare in inglese parlando di argomenti riguardanti il cibo, gli ingredienti di piatti tipici locali o regionali e l'aspetto procedurale delle ricette
dicembre	Food preparation: pulses, cereals, cooking fats, fruits and vegetables, meat, poultry, eggs and fish; Sourcing suppliers/ different kinds of suppliers/ordering and storing food Matching desserts with wine	Conoscere il lessico relativo agli ingredienti e alle loro principali caratteristiche nutrizionali. Dare informazioni sulle Conoscere il lessico relativo al vino e alcune sue caratteristiche, sia per la preparazione di dolci, sia per la degustazione.	Utilizzare la lingua per esporre e produrre testi scritti riguardanti ingredienti, ricette e nutrienti Saper utilizzare le regole basilari per un buon abbinamento tra cibo e vino.
gennaio-febbraio	Pastry The Pastry Chefs of European cooking Alma	Conoscere l'origine e la storia del termine "Pastry" e la storia di alcuni famosi chef	Saper utilizzare il lessico e la metodologia di preparazione relativi a dolci. Saper dare informazioni e saper raccontare delle creazioni dei grandi chef

marzo- aprile	Culinary history	Riferire sulla storia della cucina italiana dalle origini ai giorni nostri	Analizzare lo sviluppo dell'uso e della preparazione dei cibi nei secoli
Maggio- giugno	.What's a menu? Special menus. Recipes: British and international dessert recipes Some Italian regions and their recipes British meals: their history through the centuries.	Descrivere un menu e le sue diverse tipologie. Comprendere un testo contenente informazioni sulle caratteristiche di alcune ricette, sia italiane sia inglesi relative soprattutto ai dolci Acquisire e comprendere informazioni tradizioni culinarie inglesi ed internazionali. Acquisire informazioni e notizie sulle origini della cucina inglese	Saper pianificare un menu nei diversi contesti ristorativi Saper descrivere le operazioni di preparazione di piatti proposti dall'insegnante di settore Saper fare confronti tra la propria cultura e quella straniera individuando similarità e diversità in un'ottica di educazione interculturale Saper analizzare i motivi delle scelte culinarie inglesi, facendone confronti con la cucina di altri paesi europei.

5^ Prodotti Dolciari		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Nel corso di tutto l'anno scolastico:Revisione e consolidamento non solo di alcune regole grammaticali con particolare attenzione ai tempi verbali, e conseguente potenziamento di quelle strutture che emergono step-by-step funzionali ai diversi bisogni comunicativi . <u>Settembre-Ottobre</u> How to become a chef: skills and personal qualities. A curriculum vitae <u>Novembre-Dicembre</u> Accenni sulla Rivoluzione Industriale, l'Impero Britannico e la conseguente storia del cibo inglese. English and American meals, habits and their history. Safety and nutrition : HACCP Food transmitted infections and food poisoning Risks and preventive measures to combat food contamination The eatwell plate, organic food & GMOs. <u>Gennaio-Febbraio</u> Food intolerances and allergies The Mediterranean, Vegetarian and Vegan diet <u>Marzo-Aprile</u>	Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato un testo di cultura generale Saper redigere un CV e una "application letter Comprendere il significato di testi sia di civiltà, attualità e cultura generale, sia inerenti ad argomenti specifici e di settore Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per presentare il sistema di controllo dei rischi e le malattie legate alla alimentazione Leggere testi di settore e saper relazionare sui diversi stili alimentari individuando i possibili rischi o vantaggi per la salute Confrontare le principali abitudini alimentari di quello che oggi è un villaggio globale e le relative restrizioni alimentari	Saper riflettere, riconoscere ed utilizzare correttamente gli esponenti linguistici a livello lessicale, grammaticale e morfosintattico per interagire in conversazioni brevi su argomenti inerenti al settore professionale Individuare una possibile offerta di lavoro producendo i documenti idonei per una eventuale candidatura. Operare confronti tra realtà culinarie diverse Applicare le misure di igiene e sicurezza in ambito lavorativo per la salute del cliente e il successo della attività Operare collegamenti con alimentazione e laboratorio di cucina applicando la teoria alla pratica Individuare prodotti e cause di rischio nella produzione di piatti

Food and religions: Islam and food; Buddhist, Hinduist and Kosher food. Preparing and cooking desserts Sweets in the USA and in Great Britain Maggio EU Institutions The British, American Institutions The taste of Italy: Carlo Petrini e lo Slow Food Km 0 Meeting some of the most famous Pastry Chefs in the world. The bread and the confectionery industry in UK	Leggere i nomi delle ricette e capirne le istruzioni Presentare le Istituzioni Promuovere i prodotti locali e regionali Arricchimento lessicale Acquisire informazioni su figure straniere del settore professionale. Acquisire informazioni sul mercato della pasticceria industriale	Pianificare menu sostitutivi per i clienti con intolleranze, allergie Malattie. Argomentare l'effetto dei social e dei media sui disordini alimentari Saper esporre e dare istruzioni sulla preparazione di dolci, parlando degli ingredienti e del metodo, comprendendone la loro storia e caratteristiche. Saper operare confronti tra le diverse Istituzioni straniere. Collegare i cibi alla storia e alle nuove tendenze Saper fare confronti tra la propria cultura e quella straniera individuando similarità e diversità in un'ottica di educazione interculturale. Saper riconoscere le motivazioni di una significativa crescita del settore di indirizzo, anche finalizzata al lavoro
--	---	---