

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue straniere	Materie	Asse*	Triennio
	Inglese – Enogastr. Sala	Asse dei Linguaggi	

COORDINATORE	Prof.ssa Clemente Antonella
--------------	-----------------------------

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 fondamenti 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
Conoscenza di funzioni comunicative attinenti al lavoro di barman e waiter	Conoscenza di nozioni di carattere generale relative al mondo del lavoro nel campo della ristorazione
Adeguate conoscenza della microlingua necessaria nel loro ambito lavorativo	Approfondimento del linguaggio e delle espressioni di base per operare nel settore della ristorazione
Comprendere semplici testi inerenti alla figura professionale	Comprensione di testi riguardanti la scienza dell'alimentazione e i fattori nutrizionali

Classe Quinta
Adeguate 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	- Mise en place - Tipi di menù
Classi Quarte	- Presentazione enogastronomica di alcune regioni italiane - Vino
Classi Quinte	- Sicurezza alimentare e prevenzione

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	- Menu - Attrezzature
Classi Quarte	- Le bevande alcoliche ed analcoliche
Classi Quinte	- Diete - HACCP

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		D.D e integrata. Per classi 3: D.D., Integrata e Compresenza

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

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

8. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
	Analisi del testo		Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale		Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte

	Tema - relazione	x	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
x	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato		Altro _____			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 viene effettuato in itinere per tutto l'anno scolastico e durante lo stop didattico alla fine del primo periodo per il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati

MONZA 30 aprile 2018

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. 21

MODULO N. 1	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: Grammar revision

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi		Utilizzare le funzioni linguistiche comunicative al livello A2/B1	Strutture grammaticali e sintattiche di base

MODULO N. 2	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: The dining room

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre/Novembre	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale ,test lessicale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare la micro lingua settoriale per interagire in ambiti e contesti professionali		Riferire informazioni relative al ristorante, alle attrezzature e al loro uso	Waiter's uniform Restaurant lay-out Service equipment Present tenses and question words Past tenses 1st and 2nd conditional

MODULO N. 3	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: Waiting staff

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro per interagire con i colleghi		Assegnare mansioni in cucina in base alle capacità professionali	Food and beverage staff Past tenses 1st and 2nd conditional

MODULO N. 4	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: Cooking methods

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale, test lessicale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese parlando di ricette e piatti		Comprendere i metodi di cottura di base	Basic cooking methods 3rd conditional

MODULO N. 5	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: Meals and menus

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Febbraio/ Marzo	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper elaborare un menu in diversi contesti ristorativi Saper prendere una prenotazione telefonica Saper accogliere il cliente		Comprendere le diverse abitudini alimentari Comprendere un menu e le sue diverse tipologie	Meals and menus Meal service: guest reservation and arrival Passive form

MODULO N. 6	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog. sala

TITOLO: Table setting

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper dare e ricevere istruzioni sulla mise en place Saper prendere un'ordinazione e gestire un reclamo		Conoscere i diversi lay-out relativamente ai tavoli	Table settings Meal service: order and complaints

MODULO N. 7	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	3 enog.sala

TITOLO: Enogastronomy tour			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio/giugno	Didattica Digitale, Integrata, Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Parlare dei diversi piatti che contraddistinguono una regione (ingredienti, preparazione Saper presentare il conto	Comprendere le diversità della cucina regionale italiana	Italian enogastronomy tour: North Centre: Lombardy Veneto Emilia Romagna Meal service: the bill	

MODULO N. 1	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Grammar revision

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi		Utilizzare le funzioni linguistiche comunicative al livello B1	Strutture grammaticali e sintattiche di base

MODULO N. 2	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Wine knowledge

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro con riferimento al servizio di bevande alcoliche		Descrivere le caratteristiche dei diversi tipi di vino	Wine and wine tasting Wine knowledge

MODULO N. 3	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Wine service			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Novembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro con riferimento al servizio di bevande alcoliche		Consigliare gli abbinamenti vino/piatti	Food and wine matching Suggesting wine during the meal Grammar practice: reported speech

MODULO N. 4	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Bar service			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro con riferimento al servizio di bevande alcoliche		Conoscere le regole del servizio al bar di bevande alcoliche	The wine service The bar service Mixology

MODULO N. 5	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog.sala

TITOLO:

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper illustrare le caratteristiche delle bevande alcoliche		Dare informazione sui prodotti alcolici serviti al bar	Spirits Cocktails Beer Grammar practice: reported speech

MODULO N. 6	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Hot beverages and soft drinks

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo/Aprile	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper illustrare le caratteristiche delle bevande analcoliche Comunicare l'evolversi dell'industria ristorativa		Dare informazione sui prodotti analcolici serviti al bar Conoscere la storia dell'industria della ristorazione e la sua evoluzione nel tempo	Hot beverages Soft drinks Wine and dine evolution

MODULO N. 7	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	4 enog. sala

TITOLO: Italian nogastronomy tour

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Parlare dei piatti e dei relativi vini che contraddistinguono una regione		Comprendere le diversità della cucina regionale italiana con abbinamento dei vini	Italian enogastronomy tour: Lombardy, Tuscany, Sicily

MODULO N. 1	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: Applyig for a job			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze	Abilità/Capacità		Conoscenze
Comunicare in inglese per svolgere una attività gestionale nel settore della ristorazione	Scrivere il proprio C.V. Comprendere e rispondere a un annuncio di lavoro Saper parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze Saper scrivere una lettera formale		Applying for a job How to write a C.V. How to write a covering letter Kitchen Brigade

MODULO N. 2	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: Food safety			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre/Novembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità		Conoscenze
Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari.	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina		H.A.C.C.P.: Hygiene & sefety in catering H.A.C.C.P. system: seven steps Food contamination Food poisoning

MODULO N. 3	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: Preservation methods

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione per i diverse tipologie di alimenti		Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti (vantaggi e svantaggi e procedimenti)	Food preservation Ancient & natural preservation methods Modern preservation methods

MODULO N. 4	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: Nutrition

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata. Conoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente.		Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione	Nutrition & Food science Nutrients Organic food and GMOs Food intolerance and allergies

MODULO N. 5	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog.sala

TITOLO: Food and religion

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti.		Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni	Food & Religion Food & Celebrations in Europe

MODULO N. 6	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: Bar and bar service

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar con riferimento al servizio di bevande alcoliche e di analcoliche		Descrivere le varie tipologie di bar, i servizi offerti e le attrezzature Descrivere le caratteristiche del vino e i suoi abbinamenti	Types of bar Bar service Wine

MODULO N. 7	Materia	Asse	Classe
	Lingua inglese	Asse dei linguaggi	5 enog. sala

TITOLO: New culinary trends

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio/Giugno	Didattica Digitale e Integrata	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar con riferimento al servizio di bevande alcoliche e analcoliche	Dare informazioni sui prodotti alcolici serviti al bar (produzione, fermentazione, distillazione) Descrivere, preparare e servire cocktails	Beer Spirits Cocktails (some recipes)	