

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI Lingue straniere	Materie	Asse*	Triennio
	Inglese – Enogastr. Cucina	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*

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

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

Classe Terza	Classe Quarta
Capacità di orientarsi nella presentazione di menù e ricette	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	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:</i>	
Classi Terze	- Ricette territoriali
Classi Quarte	- Presentazione enogastronomica di alcune regioni italiane
Classi Quinte	- Sicurezza alimentare e prevenzione

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe</i>	
Classi Terze	- Ricette - Menu - Attrezzature
Classi Quarte	- Sostenibilit� - Tracciabilit� - Certificazioni di qualit�
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)	x	Attivit� di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
x	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
x	schermi	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			
<i>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:</i>			
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. Cuc.

TITOLO: Grammar revision			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Frontalità DDI 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. Cuc.

TITOLO: The kitchen			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre/Novembre	Frontalità DDI 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	Parlare delle norme di igiene e sicurezza in cucina Riferire informazioni relative alle attrezzature di cucina e al loro uso	Chef's uniform Kitchen lay-out and 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. Cuc.

TITOLO: Kitchen brigade			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	Frontalità DDI Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro per interagire con i colleghi Comunicare in inglese parlando di argomenti inerenti agli ingredienti e alla loro preparazione		Assegnare mansioni in cucina in base alle capacità professionali Comprendere i diversi metodi di cottura	The Kitchen brigade Cooking and preparation methods

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

TITOLO: Cooking recipes 1			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio	Frontalità DDI Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale, test lessicale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare in inglese parlando di argomenti inerenti agli ingredienti e alla loro preparazione Saper presentare piatti, comprendere e scrivere ricette		Utilizzare espressioni e lessico ricorrenti nelle ricette	Recipes: sauces and soups starters 3rd conditional

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

TITOLO: Cooking recipes 2			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Febbraio/ Marzo	Frontalità DDI Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper presentare piatti, comprendere e scrivere ricette	Utilizzare espressioni e lessico ricorrenti nelle ricette	Recipes: Pasta and rice Stocks Meat and fish Vegetables Passive form	

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

TITOLO: Menus			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile	Frontalità DDI Compresenza	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper elaborare un menu in diversi contesi ristorativi	Comprendere le diverse abitudini alimentari in base ai pasti Comprendere diverse tipologie di menu	Meals and menus	

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

TITOLO: Enogastronomy tour			
PERIODO/DURATA Maggio/giugno	METODOLOGIA Frontalità DDI Compresenza	STRUMENTI Libro di testo, fotocopie	VERIFICHE Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Parlare dei diversi piatti che contraddistinguono una regione (ingredienti, preparazione)	Comprendere le diversità della cucina regionale italiana	Italian enogastronomy tour: North Centre: Lombardy Veneto Emilia Romagna	

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

TITOLO: Grammar revision			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Desserts			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale ,test lessicale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper presentare desserts, comprendere e scrivere ricette	Utilizzare espressioni e lessico ricorrenti nelle ricette in un contesto operativo. Descrivere come si preparano alcuni desserts. Individuare gli utensili adeguati.	Apple pie Jam tart Cheesecake Grammar practice: Reported speech	

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

TITOLO: Italian style & cross-cultural food			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Novembre	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi aziendali. Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato.	Definire il ruolo del cibo come marcatore di identità. Ruolo e storia dello Slow Food. Spiegare la finalità e i tipi di certificazione del cibo.	Enogastronomy Italian food heritage & quality certifications Slow Food movement Grammar practice: Reported speech	

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

TITOLO: Italian gastronomy			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre/ Gennaio	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale, test lessicale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi aziendali. Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato.	Esporre le specialità regionali. Compilare un menù con piatti tipici	Lombardy Piedmont Tuscany Campania Sicily Grammar practice: Reported speech	

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

TITOLO: Food Sustainability			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Febbraio/ Marzo	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi aziendali. Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato.	Definire l'idea di sostenibilità alimentare. Comparare i cibi industriali e locali freschi. Spiegare il concetto di "go-green" Esporre l'impegno sociale dello chef Bottura.	Food sustainability From farm to fork The short supply chain The new gastronomes Chef Massimo Bottura	

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

TITOLO: Traceability & Certification			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi aziendali. Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato.	Definire i vantaggi della tracciabilità del cibo. Esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici.	Food supply chain. Organic choice GMOs	

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

TITOLO: Nutrition			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio	Frontalità DDI	Libro di testo, fotocopie	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi aziendali. Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato.	Definire le scienze connesse al cibo. Illustrare i nutrienti e le loro funzioni.	Food sciences Nutrients Food groups New food pyramid	

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

TITOLO: Applyig for a job			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Settembre	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Food safety			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Ottobre/Novembre	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Preservation methods			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Dicembre	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Nutrition			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Food and religion			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Marzo	Frontalità DDI	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. Cuc.

TITOLO: Culinary history 1			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Aprile/Maggio	Frontalità DDI	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Comunicare l'evolversi del servizio di ristorazione	Comprendere l'evoluzione dell'industria della ristorazione	Meet the masters of the past and present	

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

TITOLO: New culinary trends			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Maggio/Giugno	Frontalità DDI	Libro di testo	Verifica scritta/ orale
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Comunicare le nuove tendenze del servizio di ristorazione		Comprendere le nuove tendenze dell'industria della ristorazione	Evolution of new culinary trends: Ferran Adrià Massimo Bottura