PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE

CLASSE 3 **Indirizzo** CUCINA **Anno scolastico** 2026/27

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0	
1. TITOLO	**REVISION WORK**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, applicando registri linguistici e strutture grammaticali adeguate al contesto professionale enogastronomico.
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera per comprendere i punti principali di testi orali e scritti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale; produrre semplici e chiari testi orali e scritti per descrivere esperienze, processi di lavoro ed eventi; interagire con efficacia in situazioni di routine lavorativa e partecipare a brevi conversazioni operative.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Present simple vs present continuous - Simple past vs Past Continuous - Simple Past vs Present Perfect - Duration Form - Future tenses: present continuous, be going to e will - English on the job (da P. 14)	- Talking about present, past and future events. - Talking about future projects - Talking about future plans/ intentions. Making predictions - Expressing conditions which actually happen / are possible/likely in the future. - Planning an event - Being able to use kitchen expressions

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • classroom • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina e studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o Classroom • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● test **COMPITO DI REALTÀ**: prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA - 1	
1. TITOLO	**BEING A COOK**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze, processi lavorativi ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni operative.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- The basics of being a cook - The qualities of a good cook - Difference between cook and chef - The chef's uniform - The kitchen brigade - Personal Hygiene - Personal Hygiene rules - AI and Hygiene - Eco friendly cleaning products	- Identify and describe the duties, qualities and differences between a cook and a chef. - Map and explain the roles and hierarchy within a kitchen brigade. - Describe the chef's uniform, explaining its practical and safety functions. - Understand and state essential personal hygiene rules for food handling. - Discuss the application of AI in kitchen hygiene and food safety. - Evaluate the use and benefits of eco-friendly cleaning products in catering. - Use specific vocational vocabulary related to kitchen organization, hygiene and sustainability.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • classroom • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione

5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	• Docente della disciplina • Docente di indirizzo in compresenza • Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA - 2	
1. TITOLO	**THE KITCHEN**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, applicando la terminologia tecnica e le strutture linguistiche adeguate al contesto enogastronomico.
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze, ambienti lavorativi e processi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni operative.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Kitchen areas - Kitchen equipment - Food preparation appliances and devices - Pots and pans - Kitchen utensils - Pastry equipment and machinery - Pastry utensils and tools	- Identify and locate the main functional areas within a professional kitchen. - Classify and select appropriate kitchen equipment, food preparation appliances, cookware, and general utensils for specific tasks. - Identify and describe specialized pastry equipment, machinery, tools, and utensils. - Differentiate between standard kitchen tools and precision pastry/baking utensils. - Apply specific vocational vocabulary related to kitchen organization, cooking tools, and pastry equipment in English.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	• Docente della disciplina • Docente di indirizzo in compresenza • Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA - 3	
1. TITOLO	**INGREDIENTS**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, applicando la terminologia tecnica e le strutture linguistiche adeguate al contesto enogastronomico.
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze, materie prime e processi lavorativi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni operative.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Ingredients basics - Plant-origin ingredients - Pulses, herbs and spices, cereals - Cereal- based products and pasta - Animal-origin ingredients: meat, fish, eggs, dairy products - Fats and oils - Sustainable ingredients - Pastry types and tips	- Identify basic plant- and animal-origin ingredients (meat, fish, eggs, dairy, pulses, cereals, herbs, spices, fats, and oils). - Explain the culinary properties, uses, and preparation of cereal-based products and pasta. - Recognize and evaluate sustainable ingredients and their environmental impact in modern food production. - Identify different types of pastry doughs and batters (*pastry types*) and explain key preparation techniques (*tips*). - Use specific vocational vocabulary related to raw ingredients, nutritional categories, sustainability, and pastry making in English.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA - 4	
1. TITOLO	**FROM RECIPE TO PLATE**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, applicando la terminologia tecnica e le strutture linguistiche adeguate al contesto enogastronomico.
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze, ricette, tecniche di cottura e processi di preparazione; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni operative.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Recipe basics (P. 96) - Weight and measures (P. 97) - Recipe verbs (P. 99-100-102) - Cooking methods (P. 103-105) - Molecular gastronomy (P. 106)	- Read and understand culinary recipes in English. - Convert and use international weights, measures, and units of temperature in cooking contexts. - Understand and apply culinary action verbs (*recipe verbs*) to describe food preparation steps accurately. - Classify and explain different traditional cooking methods (e.g., dry heat, moist heat, combination). - Describe the basic principles and innovative techniques of molecular gastronomy. - Give and follow precise instructions for food preparation using appropriate professional vocabulary.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
6. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA - 5	
1. TITOLO	**MENUS AND MEALS**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, applicando la terminologia tecnica e le strutture linguistiche adeguate al contesto enogastronomico
2.2 Competenze intermedie	Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale, sociale e tecnico-professionale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze, tipologie di menu e pasti giornalieri; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni operative
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Menu basics - Types of menus - Daily meals	- Identify and explain the basic structure, components and layout of a professional menu. - Distinguish between different types of menus. - Analyze and describe traditional daily meals and their typical service formats.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
7. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE

CLASSE 4 **Indirizzo** CUCINA **Anno scolastico** 2026/27

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0	
1. TITOLO	**REVISION WORK**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	**Competenza in uscita**. *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
Past simple vs Present Perfect Simple Past vs Past continuous	Talking about past events

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale

	• lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni

	● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1	
1. TITOLO	**RESTAURANT PROMOTION AND DELIVERY**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	**Competenza in uscita**. *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
• Marketing back to basics • The product life cycle • Restaurant marketing basics • Promoting a restaurant • Word-of-mouth (WOM) • Print advertising • Commercials • Digital advertising • Tasty adv: digital marketing in restaurants • Meals on wheels: the rise of food delivery • Starting your own restaurant • From Farm to Fork • Green marketing	- Understand and explain basic marketing concepts and the phases of the Product Life Cycle in food service. - Identify and evaluate key restaurant marketing principles and promotional strategies (WOM, print, TV commercials, and digital advertising). - Analyze digital marketing trends and online strategies specifically tailored for modern restaurants. - Explain the operational model and market rise of food delivery services (*meals on wheels*). - Outline the main steps and strategic requirements for starting a new restaurant business. - Describe and discuss sustainable food practices (*From Farm to Fork*) and green marketing strategies in the catering industry. - Use vocational vocabulary related to marketing, promotional channels, business startup, and eco-sustainability in English.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA- UDA 2	
1. TITOLO	**COOKERY AND SERVICE**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	**Competenza in uscita :** *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro* **Competenza in uscita***. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
• Waterless cooking: innovation for a thirsty planet • Menus without borders: blending culinary traditions • Emotional and multisensory dining: telling stories through food • Cooking in the movies	Explain the concept and environmental benefits of waterless cooking in modern sustainable gastronomy. Analyze and discuss fusion cuisine trends and the blending of global culinary traditions. Describe how emotional, storytelling, and multisensory techniques are applied to enhance the dining experience. Explore and critique the portrayal of culinary arts, chefs, and kitchen culture in cinema and media.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina /Docente di indirizzo Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo

	VALUTAZIONE DI PRODOTTO • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3	
1. TITOLO	**ON THE TOUR: ITALIAN GASTRONOMY TOUR**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	**Competenza in uscita:** *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro* **Competenza in uscita:** *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
Italian Food Heritage and Quality certification Italian PDO, PGI, TSG Slow Food Presidia Luxurious Lombardy p. 190 Vibrant Veneto p. 192 Prestigious Piedmont p. 194 Exquisite Emilia Romagna p. 196 Tantalizing Tuscany p. 197 Charming Campania p. 202 Spectacular Sicily p. 208	- Explain the concept of Italian food heritage and the system of EU quality certifications (PDO/DOP, PGI/IGP, TSG/STG). - Describe the role, objectives, and importance of Slow Food Presidia in protecting biodiversity and local food traditions. - Identify, compare, and present the key culinary specialties, traditional dishes, and iconic ingredients of major Italian regions (Lombardy, Veneto, Piedmont, Emilia-Romagna, Tuscany, Campania, Sicily).

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
6. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina /Docente di indirizzo Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti

	• condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4	
1. TITOLO	**FOOD SUSTAINABILITY**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
• Food Sustainability • The short supply chain • Greenwashing • The university of gastronomic science • Massimo Bottura	- Explain key principles of food sustainability and the environmental impact - Analyze the concept, advantages of short supply chains (*km zero* / farm-to-table). - Identify, explain, and critique the practice of greenwashing - Describe the mission and educational role of the University of Gastronomic Sciences in promoting sustainable food culture. - Present and discuss the culinary philosophy, ethical projects (e.g., food waste reduction), and achievements of prominent contemporary chefs like Massimo Bottura.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina / Docente di indirizzo Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti

	• estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5	
1. TITOLO	**GRAMMAR IN ACTION**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
• Past Perfect • Present and Past Conditional • If clauses (0,1,2,3 type)	- Express past actions and sequences clearly using the Past Perfect to establish a precise timeline of events. - Formulate hypotheses, conditions, and results accurately using Type 0, 1, 2, and 3 conditional sentences (*If clauses*). - Express requests, offers, advice, and hypothetical situations in present and past contexts using Present and Past Conditionals.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
6. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente di disciplina / Docente di indirizzo Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti

	• estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE

CLASSE 5 **Indirizzo** CUCINA **Anno scolastico** 2026/27

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0	
1. TITOLO	**REVISION WORK**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Conditionals	- Express past actions and sequences clearly using the Past Perfect to establish a precise timeline of events. - Formulate hypotheses, conditions, and results accurately using Type 0, 1, 2, and 3 conditional sentences (*If clauses*). - Express requests, offers, advice, and hypothetical situations in present and past contexts using Present and Past Conditionals. - Narrate past events and experiences in a clear chronological order using appropriate past tenses. - Distinguish between and combine finished past actions (*Simple Past*), ongoing past activities (*Past Continuous*), and earlier past actions (*Past Perfect*).

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni

	• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1	
1. TITOLO	**THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY…**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Sustainability basics - The 2030 Agenda - The European Great Deal - Sustainability apps - Advantages of sustainable food apps - Sustainable diet - The double pyramid - Sustainable food vs organic food - GMOs - 0 km food - Food waste reduction	- Explain the fundamental principles of environmental, social, and economic sustainability. - Identify and discuss the main goals of the UN 2030 Agenda (SDGs) and the objectives of the European Green Deal. - Evaluate the role, features, and benefits of food sustainability apps in reducing waste and promoting eco-friendly habits. - Analyze the concept of a sustainable diet and interpret the relationship between health and environmental impact using the Double Pyramid model. - Differentiate between sustainable food, organic food, 0 km (farm-to-table) products, and Genetically Modified Organisms (GMOs). - Propose and communicate practical strategies for food waste reduction in both professional kitchens and daily life. - Discuss and express opinions on global environmental challenges, green technology, and sustainable food policies using specific vocational English.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Docente di enogastronomia in compresenza Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni

	● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2	
1. TITOLO	**FOOD AND HEALTH**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Food and health basics - Nutrients - Models for a healthy diet: the Mediterranean diet, the Eatwell Guide, my Plate - Japanese food guide spinning top - African heritage diet - Alternative and special diets - Special diets for food allergies and intolerances - Coeliac disease	- Explain the fundamentals of nutrition, human health, and the essential functions of main macro- and micronutrients. - Compare and evaluate international models for a healthy diet (the Mediterranean Diet, Eatwell Guide, MyPlate, Japanese Food Guide Spinning Top, and African Heritage Diet). - Identify and describe alternative, cultural, and special diets (e.g., vegetarian, vegan, religious dietary guidelines). - Distinguish between food allergies and food intolerances, explaining their health implications in catering. - Define coeliac disease and describe gluten-free food preparation and safety measures. - Adapt and communicate menu options, recipes, and ingredient substitutions to meet specific dietary, health, and medical requirements using specific vocational English.

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona

	• class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Docente di enogastronomia in compresenza Studenti
6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo

	VALUTAZIONE DI PRODOTTO ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3	
1. TITOLO	**FOOD SAFETY AND HYGIENE**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	*Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
- Food safety basics - A closer look at microbes - Food poisoning - Food classification and storage - Food spoilage and safe storage - Food preservation - Food packaging - The HACCP System - The HACCP principles - Prevent food contamination in the house kitchen - Food safety and green technologies	- Explain the basic principles of food safety, food hygiene, and the main types/causes of food spoilage and food poisoning. - Identify and describe different microorganisms (microbes, bacteria, viruses) and their growth conditions in food environments. - Classify food items based on perishability and select appropriate storage conditions (temperatures, environments) to ensure safety. - Describe and compare common methods of food preservation and packaging techniques used in catering and industry. - Understand and outline the core structure, goals, and 7 principles of the HACCP system. - Identify critical control points (CCPs) and implement preventative safety protocols during food handling and preparation. - Use specific vocational vocabulary related to food safety, microbiological hazards, preservation, and HACCP compliance in English.

	- Identify and apply practical techniques to prevent cross-contamination and ensure food safety in domestic and non-commercial kitchen environments. - Explain and promote safe hygiene practices regarding food handling, surface sanitation, and waste management at home. - Describe how eco-friendly and green technologies contribute to modern food safety, preservation, and sanitation. - Evaluate the environmental and health benefits of adopting green technologies and sustainable practices in food sanitation.
3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza Studenti

6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education

7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** ● comprensione della domanda o del compito ● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni ● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza ● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera ● risultati nelle prove intermedie formative ● collaborazione con i compagni ● espressione di opinioni pertinenti ● condivisione di riflessioni ● rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** ● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate ● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo ● consegna lavori assegnati ● produzione elaborati (audio, video, ppt….) ● prove su moduli google ● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte ● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia ● prove pratiche ● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA** (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) ● osservazioni sistematiche ● rubriche valutative ● test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4	
1. TITOLO	**GRAMMAR IN ACTION**
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	

2.1 Competenza in uscita	*5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*
2.2 Competenze intermedie	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo	*Utilizzare la lingua inglese come strumento di lavoro per comprendere e applicare le procedure tecniche di cucina.* *Comunicare efficacemente in contesti lavorativi multiculturali e dinamici.* *Applicare le competenze linguistiche per la valorizzazione del prodotto enogastronomico, applicando le normative internazionali che regolano il settore della ristorazione e della salute pubblica nonché tecniche di lavorazione innovative e pratiche di cucina circolare orientate al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale.*

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	**2.6 Abilità (saper fare)**
Passive form Reported speech	- Describe actions using the Passive Form - Report statements, instructions, orders, and advice accurately using Reported Speech

3. Tempi	**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • tutoring • brainstorming • problem solving • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle • autovalutazione • visita guidata
5. Risorse umane • **interne** • **esterne**	Docente della disciplina Studenti

6. Strumenti	• libri di testo • dispense e fotocopie • dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room • testi di consultazione • articoli di quotidiani e riviste • documenti • estratti da saggi, opere di narrativa • interventi di esperti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • GSuite for education • spazi all'aperto • altro _____
7. Valutazione	**VALUTAZIONE DI PROCESSO** • comprensione della domanda o del compito • capacità di gestione e di ricerca delle informazioni • interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza • partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera • risultati nelle prove intermedie formative • collaborazione con i compagni • espressione di opinioni pertinenti • condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** • interrogazioni orali, anche strutturate e programmate • relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo • consegna lavori assegnati • produzione elaborati (audio, video, ppt….) • prove su moduli google • prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte • prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia • prove pratiche • esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio) **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

	(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione) • osservazioni sistematiche

	• rubriche valutative • test **COMPITO DI REALTÀ**: produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.