

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE

Prof.ssa Debora Arosio

CLASSE 3 Indirizzo SALA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0		
1. TITOLO	REVISION WORK	
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	Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
• Revision of previous years contents • Auxiliaries • Idiomatic expressions with « to have » • Present simple vs present continuous • State verbs • Simple past vs past continuous; used to		Talking about present and past events.
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 • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
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 • 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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1	
1. TITOLO	BEING A COOK
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	

2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI1		
2.2 Competenze intermedie	Comprensione orale e scritta di dialoghi, brani e descrizioni		
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi		
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)	
Kitchen brigade, cook's job, uniforms, sustainability Conoscere il ruolo del cuoco e l'organizzazione della cucina		Descrivere ruoli e mansioni professionali.	
3. Tempi		OTTOBRE	
4. Metodologia		• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva	
		• ricerca e lettura individua • simulazione • conversazione in lingua straniera • 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 • strumenti e materiali multimediali • 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 • 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 • consegna lavori assegnati • 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 • test COMPITO DI REALTÀ: PRESENTAZIONE DELLA BRIGATA DI CUCINA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2		
1. TITOLO	THE KITCHEN	
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI3	
2.2 Competenze intermedie	Individuare spazi, attrezzature e norme di sicurezza	
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi	
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Equipment, appliances, knives, hazards		Descrivere ambienti e strumenti di lavoro.
3. Tempi	NOVEMBRE DICEMBRE	

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • cooperative learning • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
-----------------------	--

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 • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • 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 • 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 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: Mappa della cucina professionale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -3		
1. TITOLO		INGREDIENTS
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU5 - CI2
2.2 Competenze intermedie		Conoscere ingredienti e prodotti alimentari
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Meat, fish, fruit, vegetables, dairy products, spices		Classificare e descrivere gli alimenti.
3. Tempi		DICEMBRE GENNAIO
4. Metodologia		• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera

6. 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 • articoli di quotidiani e riviste • documenti • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali • 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 • 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 • 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: Catalogo degli ingredienti

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -4		
1. TITOLO		From Recipe to Plate
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU5 - CI1
2.2 Competenze intermedie		Comprendere le fasi della preparazione culinaria.
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Recipes, quantities, cooking methods		Leggere, comprendere e spiegare una ricetta.
3. Tempi		FEBBRAIO MARZO
4. Metodologia		• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva conversazione in lingua straniera • tutoring • 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 • 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

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: Presentazione di una ricetta professionale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -5		
1. TITOLO		Menus & Meals
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU5 - CI4
2.2 Competenze intermedie		Analizzare e progettare diverse tipologie di menu.
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Meals, menu types, menu planning		Costruire e descrivere menu.
3. Tempi		APRILE MAGGIO
4. Metodologia		• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • class-room • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • costruzione di mappe concettuali
7. 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 • 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 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
- test

COMPITO DI REALTÀ: Elaborazione di un menu internazionale

CLASSE QUARTA		
UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1		
1. TITOLO	The Waiting Staff	
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI6	
2.2 Competenze intermedie	Comprendere ruoli e responsabilità del personale di sala	
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Staff hierarchy, duties, customer care		Interagire con il cliente e presentare servizi.
3. Tempi	SETTEMBRE OTTOBRE	

4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
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 • 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 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
- test

COMPITO DI REALTÀ: Role play cameriere-cliente.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2		
1. TITOLO		The Restaurant and the Bar
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI5	
2.2 Competenze intermedie	Riconoscere gli ambienti e le attrezzature di sala e bar.	
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi	
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Layout, tableware, glassware, equipment		Descrivere ambienti professionali.
3. Tempi		NOVEMBRE DICEMBRE
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • video lezione in modalità sincrona • video lezione in modalità asincrona ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle	
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 • strumenti e materiali multimediali • 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: Presentazione del laboratorio di sala

	UNITA DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3	
1. TITOLO	The Beverage World	
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI2	
2.2 Competenze intermedie	Conoscere le principali categorie di bevande.	
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Wine, beer, spirits, cocktails		Presentare e descrivere bevande.
3. Tempi	GENNAIO FEBBRAIO	
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • lavoro di gruppo • simulazione • conversazione in lingua straniera • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle	

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 • audiovisivi • strumenti e materiali multimediali
7. Valutazione	VALUTAZIONE DI PROCESSO • comprensione della domanda o del compito • capacità condivisione di riflessioni • rispetto delle regole del dialogo • 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
	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 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: Realizzazione di una carta beverage.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4	
1. TITOLO	The Service
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI6
2.2 Competenze intermedie	Gestire le principali fasi del servizio di sala.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi
2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	2.6 Abilità (saper fare)
Reservation, orders, buffet, banquet service	Accogliere il cliente e gestire il servizio.
3. Tempi	MARZO APRILE MAGGIO
4. Metodologia	• lezione frontale • lezione dialogata e interattiva • ricerca e lettura individuale • simulazione • conversazione in lingua straniera • costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
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 • 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
- test

COMPITO DI REALTÀ: Simulazione completa del servizio.

PROGRAMMAZIONE CLASSE QUINTA SALA	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1	
1. TITOLO	Restaurant Promotion and Delivery
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE	
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI7
2.2 Competenze intermedie	Promuovere prodotti e servizi di ristorazione.
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi

2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Marketing, branding, social media, delivery		Elaborare strumenti promozionali.
3. Tempi	SETTEMBRE OTTOBRE	
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	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza	

• esterne	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

	referimento, capacità di autovalutazione)
	• osservazioni sistematiche • rubriche valutative • test COMPITO DI REALTÀ: Campagna pubblicitaria di un ristorante.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2		
1. TITOLO		Food & Health
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU4 - CI4
2.2 Competenze intermedie		Conoscere alimentazione sana e bisogni nutrizionali.
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Healthy diets, allergies, nutrition		Descrivere regimi alimentari e menu salutari

3. Tempi	NOVEMBRE DICEMBRE
----------	-------------------

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 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 • 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: Elaborazione di un menu healthy.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3		
1. TITOLO		Food Safety and Hygiene
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU5 - CI3
2.2 Competenze intermedie		Applicare i principi della sicurezza alimentare.
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
HACCP, contamination, preservation methods		HACCP, contamination, preservation methods
3. Tempi		GENNAIO FEBBRAIO
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 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 • 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: Realizzazione di un manuale HACCP

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4		
1. TITOLO		Think Globally, Eat Locally
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita		CU4 - CI2
2.2 Competenze intermedie		Riflettere sui temi della sostenibilità alimentare.
2.3 Assi culturali coinvolti		Asse dei linguaggi
2.4 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
Organic food, Agenda 2030, food waste.		- Argomentare temi ambientali e gastronomici.
3. Tempi		MARZO

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
6. Risorse umane • interne	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza

• esterne	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: Progetto Green Restaurant.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5		
1. TITOLO	Job Application	
2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE		
2.1 Competenza in uscita	CU5 - CI6	
2.2 Competenze intermedie	Prepararsi al mondo del lavoro internazionale.	
2.3 Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi	
2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)		2.6 Abilità (saper fare)
CV, cover letter, job interview		Elaborare documenti professionali e sostenere un colloquio
3. Tempi	MAGGIO	

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 • 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: Simulazione colloqui di lavoro
--	---