

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

LINGUA E CULTURA INGLESE

Docente: Roberta D'Ambrosio

Testo adottato: C.E. Morris, *Well Done! Catering & Service*, Eli Editore.

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

1 Analisi della situazione iniziale

La preparazione di base della maggior parte della classe risulta sufficiente e in pochi casi discreta; gli alunni dimostrano di conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Quasi tutti gli studenti dimostrano interesse verso la materia e, se adeguatamente coinvolti e stimolati, partecipano attivamente alle lezioni. C'è un buon rispetto delle regole e il clima è collaborativo e sereno. Solo un gruppo ristretto di studenti riesce ad esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice e chiaro; gli altri presentano ancora difficoltà nell'esprimere i concetti studiati con un linguaggio semplice, chiaro ed appropriato, poiché mancano di un metodo di studio corretto, non riescono da soli a gestire il materiale a disposizione e non sono riusciti a colmare le lacune pregresse.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

| COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE |
|---|---|--|
| 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 | Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse | Aspetti interculturali. Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. |
| Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro | Comprendere i punti principali di testi orali e scritti in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Elaborare testi scritti e orali con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla | Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. |

| | | |
|--|--|--|
| | microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. | |
| 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. | Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi | Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali Terminologia tecnica, specifica del settore. |
| Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. | Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio. |

3 Contenuti sviluppati

Consolidamento e approfondimento dei contenuti affrontati nel corso degli anni precedenti;

Safety procedures and Nutrition:

- HACCP;
- Food transmitted infections and food poisoning;
- Food contamination: risks and preventive measures;
- The Eatwell plate;
- Teenagers and diet;
- Sports diets;
- Food allergies and intolerances;
- Eating disorders;
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets;

Food sustainability (modulo di Ed. Civica):

- The Mediterranean diet;
- Organic food and GMOs;
- Future foods;
- Novel foods;
- Definition of Food sustainability;
- The Double pyramid model;
- Italian food certifications.

Marketing:

- Definition of Marketing and brief history;
- The Product Life Cycle;
- The Marketing Mix;
- Different types of promotion;
- Delivery.

4 Livelli raggiunti dalla classe (*livelli minimi e massimi*)

Solo un gruppo ristretto ha dimostrato interesse, partecipazione e impegno costanti durante le lezioni e nello studio a casa e ha, pertanto, raggiunto un livello discreto nell'acquisizione dei contenuti e delle competenze linguistiche. La restante parte si è impegnata in modo discontinuo e superficiale raggiungendo una acquisizione sufficiente dei contenuti e delle competenze fondamentali.

5 Metodologie didattiche

Lezione dialogata, elaborazione di mappe e schemi concettuali, scoperta guidata, brainstorming, correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari.

6 Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, dispense, video e audio, internet.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Riproposizione dei contenuti in forma diversificata.

Gli esiti sono stati per la maggior parte degli alunni sufficienti.

8 Verifiche

Prove scritte e prove orali, creazione di lavori multimediali.

9 Criteri di valutazione

Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

Partecipazione all'attività didattica

Abilità nella gestione delle risorse a disposizione

Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica

Progressione nell'apprendimento

Raggiungimento obiettivi cognitivi trasversali

Conoscenze, competenze, abilità acquisite

Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari

La docente

Roberta D'Ambrosio

Roberta D'Ambrosio