

## 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 più che sufficiente e in qualche caso buona; quasi tutti gli alunni dimostrano di conoscere gli argomenti studiati negli anni precedenti. Inoltre, al termine del quarto anno, uno studente ha conseguito la certificazione linguistica Cambridge di livello B1 dopo aver seguito un corso di potenziamento, organizzato dalla Scuola, di 30 ore. 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 ancora 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	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.

	noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla 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.

<b>Marketing:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Definition of Marketing and brief history;</li> <li>▪ The Product Life Cycle;</li> <li>▪ The Marketing Mix;</li> <li>▪ Different types of promotion;</li> <li>▪ Delivery.</li> </ul>
<b>4 Livelli raggiunti dalla classe</b> <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>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.</p>
<b>5 Metodologie didattiche</b>
<p>Lezione dialogata, elaborazione di mappe e schemi concettuali, scoperta guidata, brainstorming, correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari.</p>
<b>6 Mezzi e strumenti usati</b>
<p>Libro di testo, dispense, video e audio, internet.</p>
<b>7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti</b>
<p>Riproposizione dei contenuti in forma diversificata. Gli esiti sono stati per la maggior parte degli alunni sufficienti.</p>
<b>8 Verifiche</b>
<p>Prove scritte e prove orali, creazione di lavori multimediali.</p>
<b>9 Criteri di valutazione</b>
<p>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</p>