

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE		
Docente: Sabrina Gervasi		
Testo adottato: C.E. Morris, <i>WellDone! Catering & Service</i> , Eli Editore.		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4		
Analisi della situazione iniziale		
<p>Lapreparazione di base della maggior parte della classe risulta scarsamente sufficiente, con uno o due casi discreti; molti alunni presentano grosse lacune che portano avanti da anni. Quasi tutti gli studentidimostrano un leggero interesse verso la materia e hanno grosse difficoltà nell'esposizione in lingua straniera. Sono per la maggior parte ragazzi molto svegli con tanto potenziale ma allo stesso tempo immaturi e infantili, poco interessati e con una bassissima soglia di attenzione. Il clima in classe è relativamente sereno, nonostante le difficoltà.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	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 espontaneità 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.

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;
- The Mediterranean pyramid
- Food allergies and intolerances;
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets;
- Italian food certifications.

Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile, tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni, delle eccellenze territoriali e agroalimentari (Ecosustainability and enhancement of the territory) (modulo di Ed. Civica):

- Food waste
- Slow food
- F2f (Farm to fork)
- Ecosustainability

In the restaurant:

- Lessico e fraseologia relativa a tutte le fasi del servizio del cliente.

Carrer paths:

- How to become a chef;
- How to write a Curriculum Vitae;
- Getting ready for an interview.

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

Pochi alunni hanno dimostrato un certo interesse, partecipazione e impegno durante le lezioni, senza però alcun approfondimento a casa e hanno, pertanto, raggiunto un livello sufficiente e, in un paio di casi, buono nell'acquisizione dei contenuti e delle competenze linguistiche. La restante parte si è impegnata in modo discontinuo e superficiale raggiungendo una acquisizione non del tutto sufficiente, dei contenuti e delle competenze fondamentali.

Metodologie didattiche

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

Mezzi e strumenti usati

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

Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Riproposizione dei contenuti in forma diversificata.

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

Verifiche

Prove scritte e prove orali, creazione di lavori multimediali.

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