

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LINGUA E CULTURA INGLESE		
Docente: GAUDIO MIRIAM RAFFAELLA		
Testo adottato: PRET A GOUTER, TREVISINI		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe si compone di 14 alunni frequentanti, tutti di sesso maschile. Sono presenti 3 alunni disabili con programmazione e valutazione differenziata e 1 alunno DSA in favore del quale è stato previsto un PDP con misure compensative e dispensative. Sul piano cognitivo, i livelli di profitto sono medio-bassi, con alcuni alunni più costanti nello studio. Pochissimi studenti, opportunamente stimolati, manifestano interesse e motivazione adeguati, partecipano attivamente alle lezioni e raggiungono un livello di preparazione buono. Buona parte della classe mostra ritmi di apprendimento più lenti, un impegno discontinuo, carenze nel metodo di studio, conseguendo conoscenze più imprecise e frammentarie. Alcuni alunni, inoltre, presentano una preparazione di base insufficiente in alcune discipline, evidenziano notevoli lacune pregresse, difficoltà nell'acquisizione dei contenuti più complessi, disimpegno e metodo di studio inefficace. Dal punto di vista disciplinare, la classe è problematica, pertanto necessita di continui richiami all'ordine e al senso del dovere. In qualche occasione alcuni alunni hanno dimostrato infantilismo e poco rispettosi delle regole, ostacolando lo svolgimento dell'attività didattica.</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	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.

	espontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni	Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
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;		
Lessico e fraseologia relativa a tutte le fasi di preparazione del piatto e della sua presentazione		
<p>La piramide alimentare</p> <p>Consigli per un'alimentazione sana ed equilibrata</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>I prodotti a Km.0</p> <p>La dieta dello sportivo</p> <p>I prodotti biologici</p> <p>Dieta vegetariana, vegetaliana e vegana</p> <p>Dieta macrobiotica</p> <p>Street Food</p> <p>Bulimia, iperfagia, obesità e anoressia</p> <p>La celiachia</p>		

<p>HACCP La sécurité et le contrôle alimentaire La figure de l'inspecteur L'hygiène</p> <p>Le CV Entretien de travail Profil professionnel Recherche du poste de travail</p> <p>Les recettes de la région PACA Comparaison entre les recettes de la PACA et des recettes traditionnelles des Pouilles</p> <p>Titolo Cibo salute e sicurezza Alimentation et santé UDA interna : Bisogni ed esigenze del cliente</p>
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>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.</p>
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
<p>Riproposizione dei contenuti in forma diversificata.</p> <p>Gli esiti sono stati per la maggior parte degli alunni appena sufficienti.</p>
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

Noicattaro, 14/05/2024

Uliviser Raffaele Pardo