



DIPARTIMENTO	Linguistico – Lingua e Civiltà Inglese
CLASSI	Terze
INDIRIZZO	Enogastronomia – settore cucina

N.B. In grassetto (nella sezione “conoscenze”) sono evidenziati gli obiettivi minimi disciplinari

MODULO n. 1

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 40

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p>UdA – 1 e 2</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare la lingua straniera</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere in grado di riconoscere le attrezzature di lavoro ▪ Saper chiedere e dare informazioni su luoghi e situazioni ▪ Sapere interagire in un dialogo in cucina ▪ Essere in grado comunicare nella lingua straniera nelle diverse situazioni che si presentano quotidianamente nell'ambito del settore lavorativo 	<p><i>My uniform</i> <i>Kitchen layout</i> <i>equipment</i> <i>Heavy kitchen equipment</i> <i>Ovens</i> <i>Cold storing</i></p> <p><u><i>Modulo di approfondimento:</i></u> <i>Italian pride</i> <i>Types of F&B operations</i> <i>Kitchen Staff</i> <i>The Brigade system</i> <i>Kitchen utensils</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonome e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi

per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali		<i>Modulo di approfondimento: Europass curriculum vitae</i>		
--	--	---	--	--

METODI / STRUMENTI	Metodologie utilizzate: lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
VERIFICA	Verifiche scritte e/o orali
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

MODULO n. 2

TEMPI DI REALIZZAZIONE ore n. 80

COMPETENZE	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	RACCORDI
<p>UdA – 3, 4, 5 e 6</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e saper utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere in grado di conoscere i vari metodi di cottura e delle tecniche di preparazione, saperli descrivere e riconoscerli nella conversazione in lingua ▪ Riconoscere e preparare gli ingredienti ▪ Conoscere i diversi tipi salse, minestre e alcuni esempi di ricette. Saperle descrivere e prepararle ▪ Essere in grado di riconoscere le carni, i pesci e le verdure. Saperle presentare in lingua Inglese. ▪ Dare istruzioni sulla preparazione di una ricetta e quindi consigliare la scelta in relazione a determinate occasioni ▪ Essere in grado di interagire con competenze linguistiche nei diversi tipi di cucina: da quella 	<p><i>Cooking methods based on: hot liquid, hot hair, hot fat, air-fat-liquid</i></p> <p><i>Food preparation techniques: cutting</i></p> <p><i>Mixing and adding</i></p> <p><i>Moving and separating</i></p> <p><i>Modulo di approfondimento: Vocabulary: Utensils</i></p> <p><i>Sauces</i></p> <p><i>Gravy and roux</i></p> <p><i>Starters</i></p> <p><i>Stocks</i></p> <p><i>Soups</i></p> <p><i>First courses</i></p> <p><i>Rice and Risotto</i></p> <p><i>Pots and pans</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare e comprendere 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonome e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni 8. Acquisire e interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asse dei linguaggi

	degli alberghi a quella dei ristoranti	<p><i>Modulo di approfondimento: Recipes Pasta recipe</i></p> <p>Meat fish and vegetables Main courses <i>Rule of thumb Meat file Salmon Sea bass Fish file Vegetables and side dishes</i></p> <p><i>Modulo di approfondimento: Recipes about fish Recipes about vegetables</i></p> <p>Meals and menu British meals <i>Menu Menu sequence Menu types Alma Culinary history</i></p> <p><i>Modulo di approfondimento: Biological extra vergin olive oil</i></p>		
--	--	---	--	--

METODI / STRUMENTI	Metodologie utilizzate: lezione frontale, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, attività laboratoriale Strumenti: Libri di testo, Schede didattiche, Cd audio, DVD, Lim
VERIFICA	Verifiche scritte e/o orali
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nelle griglie di valutazione allegate
SOGLIA DI SUFFICIENZA	60 per cento delle risposte corrette
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel <i>PTOF</i>

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA (modulo relativo alla disciplina: Lingua e Civiltà Inglese):

TITOLO UDA INTERDISCIPLINARE	MONTE ORE ANNUALE	CONTENUTI
IL BENE COMUNE (AMBIENTE, TERRITORIO, PATRIMONIO ARTISTICO CULTURALE)	2 ore	PRESIDI SLOW FOOD conoscenza di un bene naturalistico, artistico o enogastronomico da tutelare

AZIONI PREVISTE DAL PdM	
	<ol style="list-style-type: none">1. valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content Language Integrated Learning2. sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità3. sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali4. sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro5. potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio6. prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 20147. valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese8. incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione9. valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti10. individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti11. definizione di un sistema di orientamento

* Si ricorda che il PdM contempla, fra le *azioni di processo*, il **“Promuovere il benessere a scuola, prevenire il disagio con i relativi abbandoni e la dispersioni degli alunni a rischio”**.

Vieste, 31 ottobre 2020

Il Dipartimento Linguistico