



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**a.s. 2021/2022**

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di INGLESE**

**(Insegnamento di Area Generale)**

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☐ Terza ☒ Quarta ☐ Quinta

☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

## **COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale*

### **1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

*Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Competenza Chiave 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

Competenza Chiave n 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

## COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

*Per ogni competenza di Indirizzo da inserire nella presente programmazione, riportare:*

*- la descrizione della competenza in uscita*

*- il livello QNQ (per le classi del Biennio: livello QNQ 2; per le classi Terze: livello QNQ 3; per le classi Quarte: livello QNQ 3/4)*

*- la descrizione della competenza intermedia, relativa all'anno a cui la progettazione si riferisce.*

*Duplicare la tabella per il numero di competenze di area di Indirizzo che sono state concordate nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 3/4  Descrizione: "Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati."	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.	Buyers and Suppliers "Zero-mile" products; Why restaurants should buy local foods; The standard recipe: Chicken breast in sesame crust; How to store food properly in a restaurant; Food labeling; Food pyramids.

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5**

**Descrizione della competenza in uscita: “Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro”**

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 3/4  Descrizione: “Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”	-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità. -Partecipare a conversazioni o discussioni 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 microlingua dell’ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.	Ripasso principali tempi verbali, pronomi, articoli ,comparativi e superlativi , preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti).  UNIT 9 : PURCHASING AND STORING FOOD Buyers and Suppliers “Zero-mile” products Why restaurants should buy local foods; The standard recipe: Chicken breast in sesame crust; How to store food properly in a restaurant; Complaining about a food delivery (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO) ;  UNIT 10: HEALTHY EATING Diets and nutrients; Food allergies and special diets; Cooking healthily; Food labeling; Talking about special diets (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO);  UNIT 11: FOOD AND WINE

	<p>attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>		<p>Matching food and wine Recipes with wine: • Risotto with radicchio and prawns • Eel with polenta • Sea-bream in Roero Arneis wine</p> <p>ITALIAN ENOGASTRONOMY TOUR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LOMBARDY Recipe: Milanese-style rice</li> <li>• TRENTINO Recipe: "Radicchio with speck"</li> <li>• EMILIA ROMAGNA Recipe: Spinach and Parmesan cheese soup</li> <li>• LIGURIA Recipe: pesto</li> <li>• THE AOSTA VALLEY Recipe: Polenta Concia</li> <li>• SARDINIA Recipe: Malloreddus with sausage</li> </ul> <p>• Alternanza scuola lavoro: relazione sullo stage svolto</p>
--	--	--	--

#### COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

**Descrizione della competenza in uscita: "Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete"**

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019)	-Reperire informazioni e documenti	-Fonti dell'informazione e della	Buyers and Suppliers "Zero-mile"

<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p>	<p>documentazione</p> <p>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>-Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>products;</p> <p>Local food and food labeling;</p> <p>Food storing;</p> <p>Food pyramids.</p>
---	--	---	--

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

### **1. Uda proposte**

- “Grand Tour”;
- “Cibo come identità culturale”;
- “I cocktail IBA”.

**ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

1. Tipi di ristoranti e relativi menu;
2. Ricette regionali;
3. Conservazione dei cibi;
4. igiene e sicurezza ;
5. cenni sulla sicurezza sul lavoro

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Lezione frontale partecipata;
2. Cooperative learning;

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo
2. Cd e materiale multimediale
3. DVD

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Strutturate
2. semistrutturate

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 3 nel primo trimestre e 4 nel pentamestre. La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto
- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto per gli allievi con BES/DSA.

Torino, 02/11/21

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Fiorella Seminaroti