



**I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"**

<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)

VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)

Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984

PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO [NAIS06100L@istruzione.it](mailto:NAIS06100L@istruzione.it)

C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



*Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e Ricerca*

## PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

**ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione Cucina**

**Docente Palma Rosa Insegnamento INGLESE**

**CLASSE 5 A.S.2022/2023**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
UdA N° 1 TITOLO  <b>Noi, il cibo e il pianeta</b> <b>Cibi e sapori della Campania</b> <i>Fames optimum cibi condimentum est</i>	<b><u>COMPETENZA IN USCITA N. 4</u></b>  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.	Asse dei linguaggi	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelle di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza <b>Healthy and safety</b>

<i>(La fame è il miglior condimento del cibo).</i>				Diet and Nutrition: Healthy eating; The Mediterranean Diet; Other types of diet
<p>UdA N° 2 TITOLO</p> <p><b>La vita in albergo... una vita per l'albergo</b> <i>Green travel: viaggio nel futuro restando con i piedi per terra</i></p>	<p><b><u>COMPETENZA IN USCITA</u></b> N. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>N 7 – 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</p>	Asse dei linguaggi	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	<p><b>Sustainable Food :</b> Sustainable food. Organic food and Genetically Modified Organism (GMOs); Food Allergies and Intolerances. Eating disorders.</p>

MODULI FORMATIVI	COMPETENZE	ASSI CULTURALI /INSEGNAMENT I	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>MODULO</p> <p><b>MODULO</b> DI SUPPORTO ALLE UDA (supporto uda n.1)</p>	<p><b><u>COMPETENZA IN USCITA N.4</u></b></p> <p>Stabilire collegamenti tra tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p>	Asse dei linguaggi	Riconoscere il linguaggio settoriale in riferimento alle tecniche gastronomiche e presentazione del cibo	<p>Cooking Techniques: Cutting Techniques; Water cooking techniques; Cooking with fats; Heat cooking techniques; Mixed cooking techniques; Molecular gastronomy; Plating and presenting food;</p>

				Traditional British recipes/ traditional Neapolitan recipes
<b>MODULO</b> DI SUPPORTO ALLE UDA (supporto uda n.2) Safety Produces	<b><u>COMPETENZA IN USCITA N.6</u></b> Competenza area generale  Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Asse dei linguaggi	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale  Riconoscere le misure di prevenzione e sicurezza sul posto di lavoro.  riconoscere i principi e metodi di conservazione, contaminazione e sicurezza degli alimenti	The Mediterranean diet as UNESCO's intangible cultural heritages  Safety Procedures: Food safety and food quality; HACCP; HACCP principles; Food contamination; Risks and preventive measures; Food preservation; Workplace safety
MODULO Laboratorio INVALSI	<b><u>COMPETENZA IN USCITA N.2</u></b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Italiano-Inglese	Leggere e comprendere un testo in lingua inglese.  Ascoltare e comprendere un testo in lingua inglese	Strumenti e codici della comunicazione della lingua inglese Le varietà della lingua (funzioni, registri, linguaggi settoriali)- Ortografia- Morfologia- Lessico e semantica- Sintassi del verbo, della frase semplice e della

				frase complessa- Testualità- Legami di coerenza e di coesione- Tipologie testuali
UdA Educazione civica NOI CITTADINI PER UN MONDO SOSTENIBILE”  <i>Think sustainability</i>	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, e promuovere stili di vita sani ed equilibrati. Rispettare e valorizzare l’ambiente, il patrimonio culturale, i beni pubblici comuni e le tipicità dei luoghi.		Leggere e decodificare il contenuto di un testo specifico Sviluppare e rafforzare le’abilità di speaking per parlare di un topic specifico. Salvaguardare uno stile di vita sano declinato in una lingua straniera.	Safe food for all: the millenium challenge (2001 FAO world food summit) Restaurant’s commitment to soustainability The food value chain: the global food supply chain and the short food supply chain

STRUMENTI	SPAZI	VERIFICHE	METODOLOGIE	INDICATORI VALUTAZIONE
Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili	Aula, Laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica	Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica	Lezioni frontali e dialogate, videolezioni, condivisione di materiali nelle classi virtuali, attività di recupero e di sostegno, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, debate, lezione breve, BYOD	Per le valutazioni intermedie e finali, compresi i diversamente abili, si terrà conto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti e allegati al PTOF e delle relative rubriche.