

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE Fabiola Pierantoni
MATERIA INGLESE
CLASSE 4 SEZIONE C

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

1. Your Future Career (unit 13)

Competenze: saper parlare e scrivere delle proprie esperienze di tirocinio professionale e lavorative, individuando la abilità, le competenze, le qualità umane e professionali necessarie nell'ambito del settore di riferimento; saper descrivere ambienti, attrezzature e strumenti di lavoro; saper comprendere annunci di lavoro, redigere domande di impiego e curriculum vitae, interagire in un colloquio di lavoro. Conoscere la gastronomia e le tradizioni della cucina inglese.

Conoscenze e abilità

- Step 1 A work placement report
Duties and tasks of a skilled Chef
How to describe a workplace
How to describe an internship experience
- Step 2 Looking for a job
Reading job ads from the internet and in the specialized press
How to write a job application and a cover letter
- Step 3 Getting ready for the job interview
Interacting in a job interview

Grammar Focus: present perfect simple and continuous; for and since; present perfect VS past simple
Culinary Atlas: England

2. Safety in the catering Industry (unit 14)

Competenze: comprendere le norme di sicurezza nella ristorazione; leggere, comprendere e descrivere i rischi principali e la loro prevenzione; individuare i rischi dello stress da calore, da contaminazione; comprendere e descrivere i principi dell'HACCP e la loro applicazione. Conoscere la gastronomia e le tradizioni della cucina scozzese e gallese.

Conoscenze e abilità

- Step 1 Safety at work
Safety regulations
Main risks and prevention
Heat stress when working with food
- Step 2 Food safety
Basic introduction to food hygiene
Stages of the HACCP system
Application of HACCP principles

Grammar Focus: passive form; Linkers
Culinary Atlas: Scotland & Wales

3. Healthy Eating (unit 10) parzialmente in modalità dad

Competenze: Fare scelte alimentari consapevoli in modo da tutelare la propria salute e che si riflettano anche nella stesura di menu salutari e sostenibili; cognizione delle patologie legate all'alimentazione e capacità di interagire in dialoghi sulle precauzioni necessarie per clienti con particolari esigenze alimentari; cognizione degli effetti della cottura sugli alimenti. Conoscere la gastronomia e le tradizioni della cucina irlandese.

- Step 1 Diets and Nutrients

Food Components

Balanced diets and their benefits

- Step 2 Food allergies and special diets

- Step 3 Cooking healthily

Nutrients and cooking

What cooking method is best to retain nutrients?

Grammar Focus: conditional clauses; verb+ing/infinitive; question tags

Culinary Atlas: Ireland

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

Ripresa e completamento dell'unità 10

4. Covid-19

Competenze: parlare di alimentazione nel periodo della quarantena; saper distinguere il significato di termini usati per parlare dell'argomento; leggere un articolo di giornale sulle false notizie relative alla prevenzione e al trattamento del coronavirus

5. Lavoro di gruppo finale sulla cucina britannica

Competenze: creare presentazioni con testo, immagini e registrazione vocale con approfondimenti su temi assegnati.

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza)

4. A history of the culinary arts (unit 16)

Competenze: descrivere l'evoluzione storica delle tradizioni culinarie e gli aspetti sociali e culturali del cibo; creazione di menu a tema. Conoscere aspetti della tradizione gastronomica di alcune aree degli USA.

Conoscenze e abilità

- Step 1 The Roman culinary conquest of Britain

- Step 2 Food rules in 16th century England

- Step 3 The Italian connection

Grammar Focus: conditional clauses; Verb+ing/infinitive

Culinary Atlas: Texas; California; Louisiana

Firma del docente
Fabiola Pierantoni