

**DIPARTIMENTO di LINGUE****PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA****A.F.  
2021/2022**

Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**DOCENTI:**

BONA BEATRICE

CARNICELLA  
MARIAGRAZIA

IACOVONI MARTA

MARTINO GRAZIA

VERSINI ELENA

**MATERIA: INGLESE****CLASSE QUARTA**  
Tecnico di  
Gastronomia e  
Arte Bianca  
indirizzo  
Gastronomia e  
Arte Bianca**COORDINATORE DIPARTIMENTO: VERSINI ELENA**

**Competenze previste:**

Utilizzare i codici anche settoriali delle lingue inglese e tedesca per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

<b>Attività programmate per sviluppare le competenze previste</b>	
<b>Elenco unità didattiche previste e contenuti:</b>	<b>Abilità da sviluppare/promuovere:</b>
<p><b>Unità didattica 1: I'm a Chef – People and Places</b></p> <p><b>I'm a Chef</b></p> <p><b>A happy Brigade</b></p> <p><b>The Kitchen</b></p> <p><b>Hygiene and Safety</b></p> <p><u>Vocabulary:</u> Chef's Uniform: Kitchen Brigade, The Kitchen Layout and Equipment, Hygiene and Safety Rules</p> <p><u>Functions:</u> Talking about duties, skills, localizing objects, describing a picture, asking for suggestions and advice, expressing commands, requests, prohibition, suggestions, advice</p> <p><u>Grammar:</u> Present: Simple, Continuous, Perfect, Perfect Simple, Perfect Continuous, Prepositions of Place, Modals, Past Simple vs Present Perfect</p> <p><b>Unità didattica 2: I can cook – Food, Recipes and Preparation methods</b></p> <p><b>Food and Nutrient</b></p> <p><b>Cooking and Preparation Methods</b></p> <p><b>Recipes</b></p> <p><u>Vocabulary:</u> Food, Food quantifiers, Food adjectives, Cooking methods, Cooking Expressions, Preparation</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti di culture diverse</li><li>- Partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista</li><li>- Utilizzare il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua professionale</li><li>- Sostenere una conversazione su argomenti quotidiani e del proprio ambito professionale, anche attraverso canali digitali</li><li>- Esprimere i propri bisogni e fare richieste relative alla vita quotidiana e al proprio ambito professionale</li><li>- Esprimere le proprie opinioni, il proprio accordo e disaccordo rispetto alle opinioni altrui</li><li>- Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale ed argomenti di attualità oppure attinenti all'ambito professionale</li><li>- Comprendere informazioni legate alla quotidianità su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni, al lavoro o agli interessi personali</li><li>- Comprendere testi anche di natura ipertestuale e digitale</li><li>- Orientarsi all'interno del testo letto e saper identificare informazioni esplicite ed implicite</li><li>- Estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase</li></ul>



<p>Methods, Preparing expressions, Reading a recipe, Recipe preparation steps, Recipes expressions</p> <p><u>Functions:</u> Talking about quantity, requesting, asking someone to do something, Offering to do something, Giving Commands, Expressing intentions</p> <p><u>Grammar:</u> Countable/Uncountable nouns, quantifiers, ing form of verbs, will future, the imperative, intentional future- to be going to, verb patterns</p> <p><b>Unità didattica 3: I can plan a Menu – Meals and menus</b></p> <p><b>Meals</b></p> <p><b>Menus</b></p> <p><u>Vocabulary:</u> British meals and mealtimes, Menu words expressions</p> <p><u>Functions:</u> Making comparisons, talking about arranged events, making proposals, Accepting/rejecting proposals</p> <p><u>Grammar:</u> Comparatives and superlatives, arranged future, passive, relative pronouns</p> <p><b>Unità didattica 4: I can be a Chef and a Manager – The catering Experience</b></p> <p><b>Job search</b></p> <p><u>Vocabulary:</u> Job words and expressions, Job ads, Cover Letter, Curriculum vitae</p> <p><u>Functions:</u> Reading job ads. filling job application forms, writing a curriculum vitae</p> <p><u>Grammar:</u> Question tags, conditionals, if sentences</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare il registro linguistico adottato nel testo</li><li>- Redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario</li><li>- Descrivere in modo lineare e preciso situazioni quotidiane e relative all'ambito professionale</li><li>- Raccontare esperienze passate descrivendo sentimenti e impressioni, sia dell'ambito personale che lavorativo</li><li>- Raccontare i propri progetti e ambizioni future</li><li>- Descrivere un avvenimento, un viaggio recente o immaginario</li><li>- Redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae</li><li>- Riconoscere e confrontare elementi culturali delle lingue di studio</li><li>- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali</li><li>- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali</li><li>- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)</li></ul>
--	---



--	--

#### **Metodologie**

- lezione frontale
- brain storming
- flipped classroom
- problem based learning
- peer to peer
- cooperative learning
- teach to teach
- storytelling
- real time feedback
- gamification

#### **Attività di recupero**

- Come approvato collegialmente nel documento “Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti”, gli studenti hanno la possibilità di recuperare le carenze anche attraverso verifiche orali o scritte programmate.
- Attività di recupero costanti in classe e a casa.

#### **Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà**

- L1/L2
- SSES
- Laboratorio digitale
- Tecniche, tecnologie e processi operativi
- SAMAI

#### **Accertamento degli apprendimenti**

Come approvato collegialmente nel documento “Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti” la valutazione dovrà basarsi su almeno tre verifiche (orali, scritte) per ogni quadrimestre di cui almeno due scritte.

Per la valutazione finale si terrà conto delle valutazioni del primo e del secondo quadrimestre, impegno, interesse, partecipazione e progressi durante l’anno scolastico.

#### **Libro di testo:**

**Hello Chef! Student’s Book Libro misto con estensione online – di Arianna Pisapia – Simone per la scuola Editore – Ed. 2017.**

#### **ALLEGATO: RUBRICA DI VALUTAZIONE**