



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
Panificazione e
pasticceria

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

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere:¹
Unità didattica 1 The role of food Globalisation and tradition in Italy The Slow Food movement Organic food Healthy food choices Food and fitness Vocabulary Food quality labels Grammar Interrogative and negative forms Wh – questions Functions Exchanging and asking for information	<ul style="list-style-type: none">- Identificare e utilizzare una gamma di strategie efficaci per comunicare con parlanti di culture diverse- Partecipare a conversazioni o discussioni, esprimendo e motivando il proprio punto di vista- 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- Sostenere una conversazione su argomenti quotidiani e del proprio ambito professionale, anche attraverso canali digitali- Esprimere i propri bisogni e fare richieste relative alla vita quotidiana e al proprio ambito professionale- Esprimere le proprie opinioni, il proprio accordo e disaccordo rispetto alle opinioni altrui- 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- Comprendere informazioni legate alla quotidianità su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni, al lavoro o agli interessi personali- Comprendere testi anche di natura ipertestuale e digitale- Orientarsi all'interno del testo letto e saper
Unità didattica 2 The catering world The catering industry The catering business Commercial catering Modern catering requests Industrial catering Welfare catering Vocabulary Types of restaurants	

¹ Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



<p>Grammar Modal verbs</p> <p>Functions Suggesting / inviting Agreeing / disagreeing</p> <p>Unità didattica 3 Kitchen areas Kitchen areas working hazards</p> <p>Vocabulary Kitchen and pastry lab utensils</p> <p>Grammar The imperative Place and movement prepositions</p> <p>Functions Giving orders/ instructions/ prohibitions</p> <p>Unità didattica 4 Cereals and grains Rice cultivation and cooking Wheat and flour eggs Eggs Milk Diary products in pastry Bread: the staff of life Pasta: the basis of Italian cuisine</p> <p>Vocabulary Verbs used in cooking and pastry making</p> <p>Grammar Quantifiers</p> <p>Functions Talking and asking about quantities Asking for / offering help</p> <p>Unità didattica 5 Different types of bread Pizza: an Italian tradition Different types of pastry</p>	<p>identificare informazioni esplicite ed implicite</p> <ul style="list-style-type: none">- Estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase- Individuare il registro linguistico adottato nel testo- Redigere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario- Descrivere in modo lineare e preciso situazioni quotidiane e relative all'ambito professionale- Raccontare esperienze passate descrivendo sentimenti e impressioni, sia dell'ambito personale che lavorativo- Raccontare i propri progetti e ambizioni future- Descrivere un avvenimento, un viaggio recente o immaginario- Redigere una lettera di presentazione e un curriculum vitae- Riconoscere e confrontare elementi culturali delle lingue di studio- Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali- Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>Short crust pastry and fruit</p> <p>Pastry vs pastries</p> <p>Fruit in the kitchen</p> <p>Pastry without yeast</p> <p>Puff pastry</p> <p>Other types of pastry without yeast</p> <p>Leavened products</p> <p>Yeastied pastry and biga</p> <p>Liqueurs and syrups for pastry</p> <p>Industrial pastry vs handmade pastry</p> <p>Packaging</p> <p>Industrial baked goods</p> <p>The list of ingredients on food labels and menus</p> <p>Vocabulary</p> <p>Aromatic herbs</p> <p>Spices</p> <p>Grammar</p> <p>Comparative</p> <p>Superlatives</p> <p>Functions</p> <p>Placing, checking and changing orders</p> <p>Comparing goods and prices</p> <p>Unità didattica 6</p> <p>Chocolate timeline</p> <p>Where does chocolate come from?</p> <p>How is it made?</p> <p>What makes different types of chocolate?</p> <p>Chocolate: better alone or...?</p> <p>Dark chocolate & chili pepper</p> <p>Life is like a box of chocolates</p> <p>Swiss chocolate</p> <p>Chocolate, the king of ingredients</p> <p>Chocolate in the UK</p> <p>Chocolate in Italy</p> <p>Chocolate in Austria: Sacher Torte</p> <p>Chocolate in Germany: Black Forest Cake</p> <p>Chocolate in South Africa: Peppermint crisp fridge tart</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



<p>Vocabulary The shapes of chocolate</p> <p>Grammar Past simple Present perfect</p> <p>Functions Talking about experiences</p> <p>Unità didattica 7 Puddings Soufflé: a classic of French cuisine The difference between flan and soufflé Delicious desserts From Bunet, Crème caramel, Panna Cotta... • The pleasure of cream...to bavaois, semifreddo, cheesecake... Cheesecake around the world Tempting treats Frosting or icing? Would you like to become a cake designer?</p> <p>Vocabulary Creams</p> <p>Grammar Past tenses Relative pronouns</p> <p>Functions Talking about the past Asking about the past</p> <p>Unità didattica 8 British eating habits Classic favorites Continental and international breakfast Cakes and desserts Afternoon tea</p> <p>Vocabulary Food and wine pairing</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



Dessert wines: classification and food pairing suggestions Tasting terms Grammar Future tenses First conditional sentences Functions Making and asking for plans Making decisions	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Metodologie <ul style="list-style-type: none">● lezione frontale● brain storming● flipped classroom● problem based learning● cooperative learning● teach to teach● storytelling● real time feedback● gamification

Attività di recupero <ul style="list-style-type: none">● 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 <ul style="list-style-type: none">● 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, pratiche, di osservazione...) per ogni quadrimestre di cui almeno due scritte.

Per la valutazione finale si terrà conto di: valutazioni di tutto il secondo quadrimestre; andamento del primo quadrimestre, superamento di eventuali debiti formativi, impegno, interesse, partecipazione dimostrati nell'anno scolastico, progressi durante l'anno scolastico.

Libro di testo:

Pastry show! Skills, duties and culture in the pastry kitchen. Ediz. Openschool.- Alison Bennet, Eliana Caminada, Maria Giroto, Miriam Jane Hogg , Antonietta Meo, Paola Peretto - Hoepli

ALLEGATO: RUBRICHE DI VALUTAZIONE