DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: A.M. DI PAOLA

## INTRODUZIONE AL PROGRAMMA SVOLTO

La classe nell'ultimo triennio ha mantenuto il suo profilo eterogeneo rispetto all'interesse per la disciplina e all'applicazione allo studio.

In alcuni allievi sono stati evidenti i progressi nell'acquisizione di abilità linguistiche in altri lo studio stesso è stato faticoso e puramente opportunistico.

Complessivamente il profitto si attesta su valori di sufficienza. Solo qualche eccellenza.

Gli argomenti scelti per la trattazione in lingua inglese, hanno tenuto conto delle necessità degli allievi di maturare competenze professionali spendibili nel territorio e sul mercato del lavoro, oltre che rafforzare le mere competenze linguistiche. Il modulo sul Marketing è stato sostituito da argomenti relativi alla cultura britannica, per venire incontro agli interessi degli allievi

La classe ha inoltre approfondito argomenti inerenti all'attualità attraverso tre incontri con una lettrice madrelingua inglese, previste dal progetto "Vivere e lavorare in Europa e nel mondo".

## TITOLO E CONTENUTI - MODULI PERIODO

THOLOE CONTENUM - MODULI	TERIODO
Revising Module 3 "Catering in theory"	Period: October
Pulses, Cereals, Fats	
Tuises, cereais, rais	
Module8"How to become a Chef and a food and a	Period :October – November -December
beverage Manager"	
Duties, qualities, competences, career	
Sending CV and Covering Letter	
Analysing job ads	
Dossier 1 "Cooking Art"	Period: December -January
History of food in art	
Module 6: Health and Safety	Period: February -March
HACCP – pp.126-127	
p.132, 134,136	
Food transmitted infections and food poisoning Risks and	
preventive measures to combat food	
Module 6: Alternative Diets: macrobiotics and	Period: April -May
vegetarianism	
Dossier 2	
British Cuisine:Traditions and Festivities	
The History of Food in Britain	
-	

Getting ready for the final examinations	Period: May	
Syllabus Revisional Activities	·	
<b>Module 6 : Diet and Nutrition</b>		
The eatwell plate (Revision)		
Module 3: Catering in theory		
Meat, Poultry, Fish, Eggs (Revision)		
	Syllabus Revisional Activities  Module 6: Diet and Nutrition The eatwell plate (Revision) Module 3: Catering in theory	Syllabus Revisional Activities  Module 6: Diet and Nutrition  The eatwell plate (Revision)  Module 3: Catering in theory

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice
EXCELLENT!, ELI	Catrin Elen Morris	ELI

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software	
Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

**SPAZI: AULA** 

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel secondo periodo sono state somministrate 3 verifiche scritte semistrutturate e 2 orali, nelle quali si sono di volta in volta accertate le conoscenze microlinguistiche acquisite (lessico specifico e contenuto) e il livello raggiunto nelle quattro abilità. Il controllo del quaderno è stato puntuale ed è stato strumento complementare nella valutazione dell'allievo.

Pordenone, 07/05/18

**DOCENTE** 

**PROF.** Antonietta Maria Di Paola