



Allegato A

Anno scolastico 2019/2020

Classe V SC

Disciplina INGLESE

Docente Prof. Elisabetta Carrera

1. Programma svolto

**From "WELL DONE" Catering: Cooking&Service. Autore: Catrin Elen Morris
Editore: ELI**

Module 6 Diet and Nutrition

Types of diets: origin of the word diet, fad slimming diets, doctor-prescribed diets, life-style diets. (fotocopie)

Macrobiotics: origin of the word, origin of the diet, the main principle of macrobiotics, Yin and Yang in cooking and eating, food with the right balance between the Yin and the Yang, recommendations of macrobiotics. (fotocopie)

The food pyramid: definition, principles of a food pyramid, characteristics of the three different food pyramids introduced by the USDA in 1992, 2005 and 2011 (fotocopie)

The Mediterranean diet: food included in the Mediterranean diet, characteristics of the food and the cooking methods included in the Mediterranean diet, recommendations, positive aspects of the Mediterranean diet, the Mediterranean diet as part of the UNESCO's intangible cultural heritages .

The vegetarian diet: different reasons why people become vegetarian, food included in the vegetarian diet, positive and negative aspects of a vegetarian diet.

The vegan diet: differences between a vegetarian and a vegan diet, food included in a vegan diet, positive and negative aspects of a vegan diet.

Raw food diet: characteristics of the raw food diet, cooking food in a raw food diet, positive and negative aspects of a raw food diet.



I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

Fruitarianism: food included in the fruitarian diet, principles of the fruitarian diet, Ayurveda, positive and negative aspects of fruitarianism.

Dossier 2: Culinary habits

British cuisine: traditions and festivities

Christmas: the traditional British Christmas menu, the Christmas cake, the Christmas pudding, mince pies, the Boxing Day. (fotocopie)

Hogmanay: the origins of the word Hogmanay, Hogmanay in Edinburgh, the first footing, short bread petticoat tails. (fotocopie)

Burns night: Robert Burns, the Burns night supper, the Burns night supper's menu, haggis.

St. Patrick's Day: St. Patrick, St. Patrick's Day traditions, the first St. Patrick's day parade, St. Patrick's day in Chicago. (fotocopie)

American cuisine: traditions and festivities

Thanksgiving Day: origins, traditions, the Thanksgiving Day menu, the Black Friday.

Gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati su appunti forniti dall'insegnante che sostituiscono e in alcuni casi ampliano quanto contenuto nel libro di testo.

Beer (fotocopie)

The history of beer: beer in Ancient Babylonia, in Ancient Egypt, in Ancient Rome, in the Middle Ages, the introduction of hops in the 17th century.

The ingredients of beer.

Water: types of water.

Grains: types of grains.

Hops: hop, kinds of hops used in the beer brewing.

Yeast.

The brewing process: the main stages of the brewing process: malting, brewing and fermentation.



I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

The beer classification: bottom fermented and top fermented beers

British beers: ales and stouts, characteristics and main kinds of stouts.

The world of wine (fotocopie)

Drinking wine: origins of wine growing, wine making in Ancient Greece and Ancient Rome.
The turning point in the history of wine, the importance of cork.

Classification of wines: still table wines, sparkling wines, fortified wines.

Matching food and wines: importance of matching food and wines, where and how to serve a wine, the task of the sommelier or wine steward, general rules about pairing food and wine.

Terms used to describe a wine: bouquet, aroma, body, finish, oaky.

Characteristics of a label.

English wines: origins, English vineyards, grapes and characteristics of English wines.

Californian wines: origins of vines in California, Californian wines and the Prohibition Period, the main wine growing regions in California, the climatic zones, the Napa Valley, the most important Californian wines.

A job interview

Giving personal information, speaking about education, speaking about internships and previous work experiences, speaking about future ambitions and intentions, giving reasons for sending a CV, speaking about personal skills, qualities and flaws.

Cavaglià, 26/05/2020

L'insegnante

Gli alunni



2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

I contenuti linguistici di ogni lezione sono stati presentati in contesti significativi, sempre il più vicino possibile a quelli reali, spesso con l'aiuto di immagini e filmati. Molta importanza è stata data alla partecipazione attiva degli alunni, perciò la lezione frontale che è servita a comunicare alla classe i contenuti, è stata supportata dal continuo stimolo all'intervento e alla discussione.

Per quanto concerne l'approfondimento invece oltre al libro di testo si è fatto uso di appunti che in alcuni casi hanno sostituito e in altri integrato o ampliato quanto contenuto nel libro di testo. Alcuni argomenti sono stati presentati con il supporto di immagini e video tratti da canali televisivi inglesi quali la BBC, oppure da siti internet ufficiali quali il United States Department of Agriculture.

Dalla fine del mese di febbraio, a causa dell'emergenza sanitaria, tutta l'attività didattica si è svolta a distanza, mediante l'utilizzo dei seguenti strumenti:

- Registro elettronico Regel e email istituzionale per inviare sia il materiale riguardante gli argomenti trattati nelle videolezioni, sia comunicazioni formali e per ricevere dagli studenti i lavori loro assegnati.
- Applicazioni Hang outs e Meet di G Suite for education per video lezioni e video interrogazioni.
- App per chat di gruppo (whatsapp) , per feedback rapidi ed immediati e per fornire qualsiasi chiarimento agli studenti durante il lavoro individuale.

3. Spazi e tempi

Fino all'interruzione delle attività didattiche in presenza, tutte le attività sono state svolte all'interno dell'aula, dove, quando necessario, si è fatto uso della LIM, sia per presentare alcuni argomenti attraverso immagini e filmati, sia per le simulazioni delle prove di ascolto invalsi. Il monte ore previsto è stato suddiviso in tre periodi di 60 minuti settimanali, di cui uno è stato dedicato ai colloqui orali.

A partire dalla fine del mese di febbraio invece tutte le attività si sono svolte a distanza con le seguenti tempistiche:

-due video lezioni a settimana di 60 minuti l'una : una in cui sono stati trattati gli argomenti come da programmazione di dipartimento (che è stata rimodulata e ridotta rispetto alla Programmazione iniziale in seguito al lockdown), l'altra in cui sono state effettuate verifiche formative orali a gruppi, suddivisi sulla base della loro preparazione linguistica.



4. Criteri e strumenti di valutazione

Per tutto l'anno scolastico, prima di una verifica sommativa è stata sempre proposta una vasta gamma di domande sugli argomenti appena trattati, affinché gli alunni potessero esercitarsi e fissare meglio i contenuti e le strutture presenti nelle varie unità didattiche.

Per quanto riguarda le verifiche sommative sono state effettuate quattro verifiche scritte e tre verifiche orali nel trimestre, tre verifiche scritte e una verifica orale prima del lockdown, e due verifiche orali sommative durante il lockdown, oltre a due verifiche formative (una scritta e una orale) per ogni argomento svolto.

Come tipologia per le prove scritte si è privilegiata la comprensione di testi su argomenti riguardanti la ristorazione e domande aperte sugli argomenti svolti, dove oltre al contenuto, sono state valutate le competenze linguistiche acquisite e l'uso della terminologia specifica. Nelle prove orali sono state valutate sia le abilità comunicative, sia la capacità di riferire i contenuti appresi, usando la terminologia specifica appropriata.

Nel periodo della DaD oltre ai risultati oggettivi delle verifiche sommative, sono stati valutati impegno profuso e partecipazione alle attività proposte, rispetto dei tempi prestabiliti nelle consegne.

5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale

Il livello di preparazione raggiunto non è omogeneo, anche se globalmente accettabile. All'interno della classe si distinguono chiaramente tre gruppi: un gruppo formato da cinque alunni ha raggiunto risultati eccellenti e ottimi. Questi alunni hanno sempre dimostrato un particolare interesse per lo studio della lingua inglese e hanno saputo valorizzare le loro potenzialità con un impegno serio e un metodo di studio efficace. Curiosi e desiderosi di apprendere, hanno partecipato in modo attivo e costruttivo alle lezioni, fornendo spesso con i loro interventi spunti di approfondimento interessanti, soprattutto dal punto di vista linguistico.

Un secondo gruppo ha maturato nel corso dell'anno maggior consapevolezza e senso di responsabilità, ha cercato di mettersi in gioco, impegnandosi, in alcuni casi con tenacia, per superare le difficoltà incontrate. Anche se non hanno ancora acquisito piena autonomia dal punto di vista linguistico, hanno comunque raggiunto gli obiettivi previsti per la classe quinta in modo discreto oppure buono.

Infine un terzo gruppo formato da alunni poco consapevoli dei propri limiti e dei propri doveri scolastici, ha evidenziato un'attenzione non costante e superficiale durante le lezioni, un impegno domestico saltuario, dimostrandosi non sempre disponibile a mettersi in gioco per migliorare la propria preparazione e acquisire un metodo di studio più efficace. I loro risultati



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

I.I.S. "Vaglio Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "Zegna"
Valdilana - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "Galileo Ferraris"
Biella

pertanto non possono essere considerati accettabili e in alcuni casi anche se globalmente sufficienti, sono comunque al di sotto delle loro reali potenzialità.

Biella, 26 maggio 2020

Il docente
Elisabetta Carrera

.....