



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

a.s. 2024/2025

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di MICROLINGUA INGLESE**

**(Insegnamento di Area Generale)**

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☐ Terza ☒ Quarta ☐ Quinta

- ☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere
- ☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie
- ☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

## **COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale*

### **1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

*Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Competenza Chiave 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

Competenza Chiave n 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

### **2 - COMPETENZE DI INDIRIZZO**

Competenza n.4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Competenza n.5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

## COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento*

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

<b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4</b>			
<b>Descrizione della competenza in uscita: “Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro”</b>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 3/4  Descrizione: “Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.”	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	<b>UNIT 4 – COOKING PROCESSES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weights and measures</li> <li>• Food preparation techniques</li> <li>• Cooking methods (wet methods, dry methods, fat-based methods, mixed methods, cooking and science)</li> </ul>

<b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5</b>			
<b>Descrizione della competenza in uscita: “Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro”</b>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 3/4  Descrizione: “Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al-			Ripasso principali tempi verbali, pronomi, articoli ,comparativi e superlativi , preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti).

<p>la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p><b>UNIT 5 – MEALS &amp; MENUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daily meals</li> <li>• Breakfast</li> <li>• Brunch, lunch, dinner &amp;... afternoon tea!</li> <li>• Menu basics</li> </ul>
--	---	--	---

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7**

**Descrizione della competenza in uscita: “Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete”**

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b>  Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b>  Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 3/4 Descrizione: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l’attendibilità dellefonti. -Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. -Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	-Fonti dell’informazione e della documentazione -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Caratteri comunicativi di un testo multimediale -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	<b>UNIT 6 – THE ART OF PASTRY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• The job of the pastry chef</li><li>• Bread making</li><li>• Tools and equipment for pastry making</li><li>• Base ingredients (sugars, flour, eggs, milk, fats, raising agents</li><li>• Pastry types and tips</li></ul>

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

*(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)*

**ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Consolidare ed ampliare la conoscenza delle strutture linguistiche basilari e necessarie per esprimersi in situazioni professionali
  - Comprendere globalmente testi orali e scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo.
  - Sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici, adeguati al contesto e alla situazione di comunicazione.
  - sapersi esprimere in situazioni professionali
1. Tipi di ristoranti e relativi menu;
  2. Ricette regionali;
  3. Conservazione dei cibi;
  4. igiene e sicurezza ;
  5. cenni sulla sicurezza sul lavoro

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Lezione frontale partecipata;
2. Cooperative learning;

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo
2. Cd e materiale multimediale
3. DVD

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Strutturate
2. semistrutturate

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 3 nel pentamestre. La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto
- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto per gli allievi con BES/DSA.

Torino, 30/10/24

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Marina Zanotti