



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 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 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

## 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: 4  Descrizione: “Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale”.	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 12 FOOD &amp; HEALTH</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Eatwell Guide (UK)</li> <li>• Food groups</li> <li>• Nutrients</li> <li>• myPlate</li> <li>• The Food Pyramid</li> <li>• The Mediterranean Diet Pyramid – a real lifestyle</li> <li>• Alternative &amp; special diets</li> <li>• Special diets for food allergies and intolerances</li> <li>• Celiac disease</li> </ul>

## COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

**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”**

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 4  Descrizione: “Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla 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.”	-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -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.	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.	<b>GRAMMAR:</b> Present tenses Past tenses Future tenses Conditional tenses If-clauses (prerequisiti)  <b>UNIT 13</b> <b>FOOD SAFETY AND HYGIENE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Food contamination</li><li>• A closer look to microbes</li><li>• Food poisoning</li><li>• Food spoilage and safe storage – good storage and food classification</li><li>• Food preservation and food packaging</li><li>• The HACCP system – HACCP principles</li></ul>

	-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.		
--	--	--	--

## 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: 4  Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.			<b>UNIT 14</b>  <b>THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition of “sustainability”</li> <li>• Hunger according to FAO</li> <li>• Two institutions fighting hunger: FAO and WFP</li> <li>• Sustainable diet</li> <li>• Sustainable food and organic food</li> <li>• 0 km Food</li> <li>• The philosophy of Slow Food</li> <li>• Food waste reduction</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 all'esame di Stato:

- Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali inerenti ai contenuti trattati.
  - Potenziamento della micro lingua settoriale.
  - Comprensione globale e particolare di testi orali e scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo.
  - Sostenere conversazioni, anche articolate, su argomenti generali e specifici, adeguati al contesto e alla situazione comunicativa
1. integrazione e ampliamento degli argomenti trattati negli anni precedenti
  2. prodotti biologici;
  3. Slow Food;
  4. la piramide alimentare e le diete.
  5. sicurezza alimentare.

## **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, 30/09/2024

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Marina Zanotti