

Materia	INGLESE
Classe	5C ENO
Docente	ROBERTA DEIANA
Libri di testo adottati	C. E. Morris, A. Smith MASTERING COOKING Ed. ELI J. D'Andria Ursoleo, K. Galton COMPLETE INVALSI 2.0 Ed. Hebling

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/24	
Ore di lezione previste dal piano di studi	99
Ore di lezione effettuate al 15.05.24	82
Ore di lezione previste per il periodo finale	10

Competenze disciplinari

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi		X	
Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali			X
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	X		

Competenze trasversali coinvolte

Competenza trasversale	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Competenza digitale		x	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		x	
Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		x	
Competenza imprenditoriale			x

Unità di Apprendimento svolte

N°	Titolo	Ore
1	INVALSI	12
2	The UK political system; The European Union and its functions; • The international organisations: The United Nations and its agencies	
3	UdA n. 3: Salute e benessere nella cucina globale Mangiare sano • Abitudini alimentari corrette • La dieta mediterranea • Diverse tipologie di diete • Allergie e intolleranze • Sicurezza e qualità • Contaminazioni alimentari • Rischi e misure preventive • Conservazione del cibo • Sicurezza nei luoghi di lavoro	24
4	La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile (Imprenditorialità) Metodi di cottura e preparazione del cibo - Impiattare, presentare, spiegare una ricetta; cucina regionale; marchi di qualità; traduzione di una ricetta in lingua inglese	4
5		
6		

7

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad esporre dei lavori della UdA n. 1 e possibilmente al suo completamento.

Metodologie e strategie di insegnamento

Metodo induttivo
Lezione frontale partecipata
Lavoro di gruppo
Utilizzo risorse offerte da web

Ambienti e strumenti di lavoro

Ambiente di lavoro

Aula

Strumenti di lavoro

Libri di testo
Materiale fornito dalla docente
Pc e lavagna multimediale
Internet per la ricerca di informazioni

Verifiche svolte	Tipologia
Orali 2	Interrogazione, attività di comprensione orale, presentazione lavoro individuale
Scritte 4	Comprensione del testo, esercizi a scelta multipla, domande aperte; relazione stage; presentazione lavoro individuale
Pratiche	

Milano,

Il docente