



**DOCENTE:** LUCIA COLOMBO

**MATERIA:** INGLESE

**CLASSE:** 5<sup>^</sup> **SEZIONE:** C **INDIRIZZO:** ENO

**ANNO SCOLASTICO:** 2018/2019

### 1. PROGRAMMA SVOLTO

<b>CONTENUTI (/SAPERI) SVILUPPATI NEL I° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA) :</b>	<p>Modulo 1 - Report on the Summer Training Experience <a href="https://beenglishbehappy.weebly.com/internship.html">https://beenglishbehappy.weebly.com/internship.html</a> Report sullo stage estivo scritto e orale: Presentazione del luogo di lavoro, racconto delle esperienze, sintesi e valutazione. Questionari di valutazione esperienze di lavoro o stage. Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo – costruzione del lessico di base attraverso un lavoro di suggerimento/proposta peer-to-peer).</p> <p>Modulo 2 – Writing a CV and a Cover Letter <a href="https://beenglishbehappy.weebly.com/cvs.html">https://beenglishbehappy.weebly.com/cvs.html</a> Come scrivere un Curriculum Vitae sulla base del modello europeo. Come descrivere competenze comunicative, organizzative e settoriali. Come utilizzare Internet per cercare lavoro e confrontare profili. Lessico essenziale per lo svolgimento del compito (il più possibile personalizzato per ciascun allievo). ROLE-PLAY: „Job fair“, SONDAGGIO da <a href="http://www.caterer.com">www.caterer.com</a>: offerte di lavoro – cosa so fare / cosa no</p> <p>COMPETENZE specifiche moduli 1+2: Affrontare un colloquio di lavoro. Scrivere e tenere aggiornato il proprio CV. Redigere Cover Letter adeguate alle diverse situazioni/richieste; rispondere a un’offerta di lavoro.</p> <p>Modulo 3 – IMPORTANT CHEFS Worldwide: ricerche personali sui top chef del momento. TASK: a partire dal sito <a href="http://www.foodandwine.com/best-new-chefs">www.foodandwine.com/best-new-chefs</a> che presenta chef e ricette, creare un MENU DEGUSTAZIONE „Top of the World“ – scegliere le ricette e tradurle, preparando una breve presentazione degli chef che le hanno ideate. Women who made and are making the history of cuisine: Juila Child and Daniela Soto-Innes <a href="https://beenglishbehappy.weebly.com/womencooking.html">https://beenglishbehappy.weebly.com/womencooking.html</a> COMPETENZE specifiche: Raccogliere dati su chef famosi, analizzare e confrontare siti web di cuochi e ristoranti Sintetizzare le informazioni raccolte e relazionare per iscritto e a voce</p>
<b>CONTENUTI (/SAPERI) SVILUPPATI NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA) :</b>	<p>Modulo 4 – Food and Religion (book pp 300-311) <a href="https://beenglishbehappy.weebly.com/food-and-religions.html">https://beenglishbehappy.weebly.com/food-and-religions.html</a> Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism - fasting and dietary restrictions, Ramadan recipes.</p>



Food and Celebrations related to the students' family traditions (ricerche individuali).

COMPETENZE specifiche:

Raccogliere dati sulle abitudini alimentari legate alle diverse religioni; comprendere video con parlanti nativi.

Comprendere i concetti fondamentali relativi ai temi trattati e sintetizzarli in modo personale attraverso mappe

Raccontare esperienze personali/familiari legate a festività religiose, oralmente e per iscritto.

Modulo 5 – A Culinary Tour of the World (book pp 290-92) Traduzione di ricette dal mondo – lavoro di gruppo + RICERCHE di gruppo su alcune CUCINE DAL MONDO: Japanese, Chinese, Libanese, Korean, French, Spanish, Indian cuisines.

<https://beenglishbehappy.weebly.com/food-around-the-world.html>

COMPETENZE specifiche:

Tradurre dall'inglese all'italiano alcune ricette tipiche, correggendo e integrando il testo base laddove necessario.

Fare una semplice ricerca su Cibo e tradizioni culinarie di un paese straniero.

Modulo 6 – Principles of Nutrition - Food, Health and Fitness (book pp 313-25)

New and Double Pyramid

My Plate

Celiac Disease

Wartime diet and rationing system

<https://beenglishbehappy.weebly.com/food-science.html>

COMPETENZE specifiche:

Comprendere i concetti fondamentali relativi ai temi trattati e sintetizzarli in modo personale attraverso mappe.

Esporre oralmente i temi trattati.

Modulo 7 – New Trends (book pp 339-46)

Molecular gastronomy: <https://beenglishbehappy.weebly.com/food-science.html>

Fusion cuisine

Pop-up restaurants

Slow versus Fast Food: <https://beenglishbehappy.weebly.com/fastslow.html>

COMPETENZE specifiche:

Comprendere i concetti fondamentali relativi ai temi trattati e sintetizzarli in modo personale attraverso mappe.

Esporre oralmente i temi trattati.

Data, 03/06/2019

Gli Studenti.....

.....

.....

Il Docente.....