

# **PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA** **INGLESE**

**della CLASSE 3<sup>^</sup> SEZ I**  
**CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'**  
**ALBERGHIERA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**



LEARN  
ENGLISH

*il Docente*

Prof.ssa Maria Luisa Cortese

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

### 1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse dei Linguaggi

38,46							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
//	//	2	15,38	6	46,15	5	38,46

### 1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenze della classe è stata effettuata attraverso le prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale ed anche attraverso esercizi individuali alla lavagna, attività di comprensione scritta ed orale, dalle quali emerge che un gruppo classe possiede prerequisiti disciplinari per continuare il percorso intrapreso lo scorso anno. Qualche alunno ha bisogno di essere maggiormente motivato allo studio.

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le attività di recupero mireranno a rinforzare competenze, abilità e conoscenze.

- Percorsi individualizzati di lettura ed ascolto, work in pairs
- Migliorare la motivazione allo studio
- Lavori incentrati sul metodo di studio adeguato (imparare ad imparare)
- Percorsi motivazionali e di innalzamento dell'autostima

Le strategie utilizzate saranno:

- Metodologie e strategie di insegnamento diversificate
- Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari
- Coinvolgimento in attività collettive
- Mappe concettuali
- Esercizi di comprensione orali e scritti, di analisi e di sintesi, di produzione personale
- Attività multimediali

## 2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

*Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.*

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
1.) <b>DISUGUAGLIANZE</b> (I Quadrimestre)	➤ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio e di lavoro.	Italiano Inglese
2.) <b>IL BENESSERE: DINAMICHE SOCIO- CULTURALI</b> (II Quadrimestre)	➤ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste	Italiano Inglese

	<p>dai percorsi di studio e di lavoro</p> <p>➤ 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</p>	
--	---	--

*Per quanto riguarda Educazione Civica, si rimanda alla programmazione di classe.*

### **Nuclei fondanti LINGUA 2 CON RIFERIMENTO AI LIVELLI B1/B2**

- Uso adeguato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni comunicative.
- Ascoltare/leggere e comprendere testi specifici.
- Redigere relazioni e riassunti di testi specifici relativi al proprio ambito professionale.
- Redazione di testi specifici pertinenti al proprio indirizzo di studi.

### **3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA**

Da compilare per ciascuna Unità formativa

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<p align="center"><b>UNITA' FORMATIVA 1:</b></p> <p align="center"><b>LET'S START: THE HOSPITALITY INDUSTRY</b></p>
<p align="center"><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza</li> <li>• Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</li> <li>• Saper comprendere e produrre brevi messaggi quotidiani, sia scritti che orali. In L2</li> <li>• Essere consapevoli della esistenza di culture e tradizioni diverse dalla nostra.</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>

**Listening:**

- Ascoltare conversazioni tra camerieri e clienti
- Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi
- Guardare un video per approfondire i temi trattati
- Comprensione orale

**Speaking:**

- Esprimere opinioni su temi trattati
- Fare un'intervista

**Reading:**

- Leggere un testo e cogliere le informazioni principali
- Leggere articoli online

**Writing**

- Completare esercizi
- Prendere appunti
- Self-production: ricerca, intervista
- Comprensione scritta

**CONOSCENZE**

- The hospitality Industry
- What's Hospitality
- Types of accommodation
- Catering: Restaurants and Bars

**GRAMMAR:**

- Simple present
- Adverbs of frequency
- Would like to/ Like + -ing form/ What....like

**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM

**ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE**

- Materiale multimediale – Laboratorio linguistico
- Talk, Plan, Create

**AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Aula e laboratorio linguistico

**STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI**

- Libro di testo
- Fotocopie
- CD di ascolto
- Materiale multimediale

**VALUTAZIONE**

Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare e l'efficacia dell'azione didattica-valutazione in itinere

L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.

Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze

Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti

#### TEMPI

Settembre/ Dicembre

### Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

#### UNITA' FORMATIVA 2:

### Cookery

#### COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema di qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza

#### ABILITA'

##### Listening:

- Ascoltare conversazioni tra camerieri e clienti
- Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi
- Guardare un video per approfondire i temi trattati
- Comprensione orale

##### Speaking:

- Esprimere opinioni su temi trattati
- Fare un'intervista

##### Reading:

- Leggere un testo e cogliere le informazioni principali
- Leggere articoli online

##### Writing

- Completare esercizi
- Prendere appunti
- Self-production: ricerca, intervista

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprensione scritta</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The quality of a good cook</li> <li>• The kitchen brigade , the brigade system</li> <li>• The Cook's uniform</li> <li>• Personal hygiene</li> <li>• Covid-19 and a new hygiene rules</li> <li>• <b>Video</b> Ratatouille – Remy in the kitchen –</li> <li>• History of the Michelin Guide</li> </ul> <p>Invalsi practice</p> <p><b>GRAMMAR:</b></p> <p>Present continuous</p> <p>Verbs of emotion + ing</p> <p>Can (ability)</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale multimediale – Laboratorio linguistico</li> <li>• Talk, Plan, Create</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;">Aula e laboratorio Linguistico</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Fotocopie</li> <li>• CD di ascolto</li> <li>• Materiale multimediale</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare e l'efficacia dell'azione didattica-valutazione in itinere</p> <p>L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.</p> <p>Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze</p> <p>Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate</p> <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti</p>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p style="text-align: center;">Gennaio/Febbraio</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p style="text-align: center;"><b>UNITA' FORMATIVA 3:</b> <b>INGREDIENTS</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</li> <li>• Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema di qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p><b>Listening:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ascoltare conversazioni tra camerieri e clienti</li> <li>• Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi</li> <li>• Guardare un video per approfondire i temi trattati</li> <li>• Comprensione orale</li> </ul> <p><b>Speaking:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere opinioni su temi trattati</li> <li>• Fare un'intervista</li> </ul> <p><b>Reading:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere un testo e cogliere le informazioni principali</li> <li>• Leggere articoli online</li> </ul> <p><b>Writing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Completare esercizi</li> <li>• Prendere appunti</li> <li>• Self-production: ricerca, intervista</li> <li>• Comprensione scritta</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food ingredients <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetable-origin ingredients</li> <li>• Animal-origin ingredients</li> <li>• Fruit</li> <li>• Cereals</li> <li>• Pulses</li> <li>• Meat, Fish, Eggs, Milk and dairy products</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Lab:</b> Designing a special menu based on a particular ingredient</p> <p><b>GRAMMAR:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Past simple</li> </ul>

<p align="center"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM</li> </ul>
<p align="center"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale multimediale – Laboratorio linguistico</li> <li>• Talk, Plan, Create</li> </ul>
<p align="center"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> Aula e Laboratorio Linguistico</p>
<p align="center"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Fotocopie</li> <li>• CD di ascolto</li> <li>• Materiale multimediale</li> <li>•</li> </ul>
<p align="center"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare e l'efficacia dell'azione didattica-valutazione in itinere L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti. Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate La valutazione esprimerà i livelli raggiunti</p>
<p align="center"><b>TEMPI</b> Marzo/Giugno</p>

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

**SIX** **NO**

**Trebisacce, 07/10/2023**

**Il Docente**  
**Prof.ssa Maria Luisa Cortese**