

conditio



TREBISACCE - ORIOLO

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

INGLESE

**della CLASSE 5 I CORSO ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof.ssa *Maria Vittoria
Costenaro*

1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA								TOT ALUNNI
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO		
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%	
		2	50	2	50			4

ASSE STORICO SOCIALE

LIVELLI DI COMPETENZA								TOT ALUNNI
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO		
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%	
		3	75	1	25			4

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata non solo attraverso prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale, ma anche attraverso momenti di attività quali : discussione, esercizi individuali alla lavagna e test tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle abilità e il grado di partecipazione al dialogo educativo.

Dal punto di vista della preparazione di base alcuni alunni hanno un discreto metodo di lavoro, sono in grado di esprimersi in modo semplice ,ma chiaro e corretto in differenti contesti comunicativi ed hanno acquisito conoscenze e competenze, nel complesso, soddisfacenti. Altri manifestano una capacità di lettura e comprensione, abilità linguistico-espressive di base e conoscenze approssimative.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Per favorire il processo di crescita e di maturazione e per fornire un supporto agli alunni che incontrano qualche difficoltà nel processo di apprendimento si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati attraverso attività di studio individuale o per piccoli gruppi. Le attività di recupero mireranno a rinforzare abilità e competenze che gli alunni in difficoltà non riuscirebbero a sviluppare nel percorso standard, esse mireranno a:

- Colmare le carenze di base
- Migliorare la motivazione allo studio
- Acquisire un metodo di lavoro adeguato
- Stimolare l'interesse per la disciplina
- Promuovere le capacità di riflessione personale

Le strategie utilizzate saranno:

- Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà studio assistito in classe sotto la guida di un tutor
- Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari
- Metodologie e strategie di insegnamento diversificate

- Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari
- Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative
- 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
UDA N° 1 : PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA (QUADRIMESTRE)	<input type="checkbox"/> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <input type="checkbox"/> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	-Italiano -Inglese
UDA N° 2 : LAVORO E SISTEMI PRODUTTIVI (II QUADRIMESTRE)	<input type="checkbox"/> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro <input type="checkbox"/> Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete <input type="checkbox"/> Saper produrre test scritti in L2 (lettere, e-mails, reports) <input type="checkbox"/> Il C.V.	-Italiano -Inglese
UDA1 EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici.	<input type="checkbox"/> United Nations <input type="checkbox"/> SDG <input type="checkbox"/> 17 goals <input type="checkbox"/> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue	Materie d'indirizzo Storia Inglese

	straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
UDA 2 : Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	<input type="checkbox"/> Sapere utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <input type="checkbox"/> History of the Internet <input type="checkbox"/> The World Wide Web <input type="checkbox"/> Internet Safety <input type="checkbox"/> Cybersecurity	
UDA 3: La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea in particolare la Francia e l'Inghilterra	<input type="checkbox"/> The European Union <input type="checkbox"/> EU institutions <input type="checkbox"/> UK Institutions	

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
HEALTH AND SAFETY	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua straniera 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 qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • HACCP: PRINCIPLES • CAM, CCP, RDA, GMO • FOOD CONTAMINATION • RISKS AND PREVENTIVE MEASURES 	<p>Listening</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare degli esperti che parlano di cibo e batteri. • Ascoltare dialoghi, messaggi e

<p><u>HISTORICAL BACKGROUND</u></p> <ul style="list-style-type: none"> THE FIRST W.W. <p><u>SOCIETY AND IDENTITY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> UK INSTITUTIONS <p>GRAMMAR</p> <ul style="list-style-type: none"> MODAL VERBS 		<p>discorsi.</p> <ul style="list-style-type: none"> Guardare un video per approfondire i temi trattati <p>Speaking:</p> <ul style="list-style-type: none"> Esprimere opinioni sui temi trattati Parlare di contaminazioni alimentari <p>Reading:</p> <ul style="list-style-type: none"> Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. Leggere articoli online. <p>Writing:</p> <ul style="list-style-type: none"> Completare esercizi. Prendere appunti Self-production: ricerca, intervista Comprensione scritta
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM, DAD 	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo. Fotocopie CD di ascolto Materiale multimediale 	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Valutazione in itinere L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti. Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate, interrogazioni, domande orali dal posto, testi di inserimento, risposta aperta a domande, produzione a carattere professionale, test a scelta multipla, comprensione scritta e orale. La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.</p>	
TEMPI	Sett/Nov.	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
DIET AND NUTRITION	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> 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. Esegue procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza

	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Saper comprendere e produrre brevi messaggi quotidiani, sia scritti che orali, in L2; saper riflettere sulla struttura fonologica e morfosintattica della lingua oggetto di studio e mettere quest'ultima a confronto con la lingua madre (L1). 4. Essere consapevoli della esistenza di culture e tradizioni diverse dalla nostra. 5. Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale. •
<p>CONOSCENZE</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> • THE EATWELL PLATE • ORGANIC FOOD AND GMOS • THE MEDITERRANEAN DIET • TEENAGERS AND DIET • FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES • EATING DISORDERS <hr/> <p><u>HISTORICAL BACKGROUND</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • THE II W.W. <p><u>SOCIETY AND IDENTITY</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • THE EU <p>GRAMMAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • COMPLEX TENSES: PRESENT PERFECT, PRESENT PERFECT CONTINUOUS 	<p>ABILITÀ/CAPACITÀ</p> <p>Listening</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare argomenti che trattano della routine alimentare • Ascoltare gli esperti in nutrizione • Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi. • Guardare un video per approfondire i temi trattati <p>Speaking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere opinioni sui temi trattati • Intervistare • Parlare dei disturbi alimentari • Parlare della dieta alimentare <p>Reading:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. • Leggere articoli online. <p>Writing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Completare esercizi. • Prendere appunti • Self-production: ricerca, intervista • Comprensione scritta •
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM, DAD.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • CD di ascolto • Materiale multimediale
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Valutazione in itinere</p> <p>L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti con prove strutturate e non strutturate.</p>

TEMPI	Dic./Febb.
--------------	-------------------

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
DRINKS AND SERVICE	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza • Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Saper comprendere e produrre brevi messaggi quotidiani, sia scritti che orali, in L2; • . Essere consapevoli della esistenza di culture e tradizioni diverse dalla nostra. • . Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • BAR EQUIPMENT • BAR SERVICE • WINE, BEER COCKTAILS, JUICES, MILKSHAKE, FRAPPÉS • ITALIAN AND ENGLISH HAPPY HOUR • ENGLISH TEA VS ITALIAN COFFEE • HOW TO MAKE A PERFECT CAPPUCCINO <p>HISTORICAL BACKGROUND</p> <ul style="list-style-type: none"> • BOSTON TEA PARTY 	<p>Listening</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare conversazioni tra il gestore del bar e il barista . • Ascoltare le pronunce dei diversi tipi di birra, vino e cocktail. • Ascoltare le istruzioni per creare cocktail. • Guardare un video per approfondire i temi trattati • Ascoltare per riordinare frasi <p>Speaking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere opinioni sui temi trattati • Intervistare • Presentare una ricetta di bevanda alla classe. • <p>Reading:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. • Leggere articoli online. <p>Writing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Completare esercizi.
GRAMMAR	
<ul style="list-style-type: none"> • CONDITIONALS 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Prendere appunti • Self-production: ricerca, intervista • Comprensione scritta
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM, DAD
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Fotocopie • CD di ascolto • Materiale multimediale
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Strumenti e metodi di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica – valutazione in itinere 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 Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.
TEMPI	Marzo/Giugno

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
GETTING A JOB	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua straniera 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 qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> • HOW TO BECOME A BARTENDER, SOMMELIER, WAITING STAFF • HOW TO WRITE A CURRICULUM VITAE • EUROPASS CV • GETTING READY FOR AN INTERVIEW • HOW TO WRITE A COVERING LETTER 	<p>Listening</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi. • Guardare un video per approfondire i temi trattati • Ascoltare un esperto di carriera. • Ascoltare un'intervista di lavoro <p>Speaking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere opinioni sui temi trattati • Intervistare • Role play tra un intervistato e un

		<p>intervistatore.</p> <p>Reading:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. • Leggere articoli online. <p>Writing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Completare esercizi. • Prendere appunti • Self-production: ricerca, intervista • Comprensione scritta • Completare un Europass CV
METODOLOGIE		<ul style="list-style-type: none"> • Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM, DAD
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI		<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo. • Fotocopie • CD di ascolto • Materiale multimediale
VERIFICHE E VALUTAZIONE		<p>Valutazione in itinere</p> <p>L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.</p> <p>Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate, interrogazioni, domande orali dal posto, testi di inserimento, risposta aperta a domande, produzione a carattere professionale, test a scelta multipla, comprensione scritta e orale.</p> <p>La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.</p>
TEMPI		Sett/Giugno

Trebisacce, lì 09/10/2023

Prof.ssa Maria Vittoria Costenaro