



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IPSC-T-INFORMATICA E**  
**TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

**TREBISACCE - TECNICO:** CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA ( SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA  
**ORIOLO - PROFESSIONALE:** SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

**ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)**

**TREBISACCE - TECNICO:** AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



CAF

**ForMiur**



Scan me

**Formez** PA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE

Prot. 0010503 del 08/10/2024

IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## INGLESE

della CLASSE III Sez. H

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

*il Docente*

Prof.ssa Maria Luisa Cortese

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

| LIVELLI DI COMPETENZA |   |      |    |            |    |          |   |
|-----------------------|---|------|----|------------|----|----------|---|
| AREA CRITICA          |   | BASE |    | INTERMEDIO |    | AVANZATO |   |
| TOT                   | % | TOT  | %  | TOT        | %  | TOT      | % |
| 1                     | 6 | 9    | 56 | 5          | 31 | 1        | 6 |

### 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. L'obiettivo della programmazione è quello di recuperare, potenziare ed ampliare le proprie competenze e conoscenze nell'ambito delle quattro abilità (reading, writing, listening e speaking).

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

- Interventi di recupero e/o di potenziamento sono stati attivati nelle seguenti modalità
- Percorsi individualizzati di lettura e ascolto, work in pairs.
- Lavori incentrati sul metodo di studi
- Percorsi motivazionali e di innalzamento dell'autostima

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

| Unità di Apprendimento<br>Come da Programmazione del CdC                         | Contributo della Disciplina<br>alla Unità di Apprendimento  | Altre Discipline che<br>partecipano alla Uda |
|--|---|--|
| 1.) <b>DISUGUAGLIANZE</b><br><b>(I Quadrimestre)</b>                             | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio e di lavoro  | Italiano<br>Inglese                          |
| 2.) <b>IL BENESSERE: DINAMICHE SOCIO- CULTURALI</b><br><b>( II Quadrimestre)</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio e di lavoro.</li><li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed</li></ul> | Italiano<br>Inglese                          |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | internazionali, sia in una prospettiva |  |
|--|--|--|

**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> |
| <p 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>   |

- 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

|                                   |
|-----------------------------------|
| <b>TEMPI</b><br>Ottobre/ Dicembre |
|-----------------------------------|

|  |
|--|
| <b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b> |
|--|

|  |
|--|
| <b>UNITA' FORMATIVA 2:</b><br><b>Cookery</b> |
|--|

|                   |
|-------------------|
| <b>COMPETENZE</b> |
|-------------------|

- |  |
|--|
| <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> |
|--|

|                 |
|-----------------|
| <b>ABILITA'</b> |
|-----------------|

|                   |
|-------------------|
| <b>Listening:</b> |
|-------------------|

- |   |
|---|
| <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> |
|---|

|                  |
|------------------|
| <b>Speaking:</b> |
|------------------|

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Esprimere opinioni su temi trattati</li><li>• Fare un'intervista</li></ul> |
|--|

|                 |
|-----------------|
| <b>Reading:</b> |
|-----------------|

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Leggere un testo e cogliere le informazioni principali</li><li>• Leggere articoli online</li></ul> |
|--|

|                |
|----------------|
| <b>Writing</b> |
|----------------|

- |  |
|--|
| <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> |
|--|

|                   |
|-------------------|
| <b>CONOSCENZE</b> |
|-------------------|

- |   |
|---|
| <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><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><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><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula e laboratorio Linguistico</p>   |
| <p><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><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><b>TEMPI</b></p> <p>Gennaio/Febbraio</p>   |

|  |
|--|
| <p><b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b></p>  |
| <p><b>UNITA' FORMATIVA 3:</b></p> <p><b>INGREDIENTS</b></p>  |
| <p><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> </ul> |

- 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
- Comprensione scritta

#### **CONOSCENZE**

- Food ingredients
  - Vegetable-origin ingredients
  - Animal-origin ingredients
  - Fruit
  - Cereals
  - Pulses
  - Meat, Fish, Eggs, Milk and dairy products

**Lab:** Designing a special menu based on a particular ingredient

##### **GRAMMAR:**

- Past simple

#### **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

|   |
|---|
|   |
| <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> <li>•</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<br/> L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.<br/> Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze<br/> Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate<br/> La valutazione esprimerà i livelli raggiunti</p> |
| <p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b><br/>Marzo/Giugno</p>  |

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

**SIX** **NO**

**Trebisacce, 03/10/2024**

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