

Istituto di Istruzione Superiore

IIS IPSIA-ITI "E. ALETTI"- ITS "G. FILANGIERI"
TREBISACCE (CS)

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

Prot. 0010443 del 08/10/2024

IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA
LINGUA INGLESE

della CLASSE III I CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof.Bianca Nicoletta Murano

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

A seguito dell'accertamento dei pre-requisiti tramite somministrazione di test di ingresso, e dalle prove e dalle valutazioni fin qui effettuate dall'inizio dell'anno scolastico, è emerso che pochi allievi hanno competenze adeguate per partecipare alle attività proposte, alcuni sono interessati e volenterosi ma non hanno ancora sviluppato sufficienti competenze per poter lavorare in modo autonomo, la parte restante della classe deve acquisire un metodo di studio proficuo e una adeguata motivazione.

Non tutti gli alunni accolgono gli stimoli sollecitati dal docente per le attività in classe e il lavoro domestico è ancora poco regolare.

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA INIZIALE		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
*	*	6	75	2	25	*	*

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Saranno svolte in itinere attività di rinforzo e recupero per gli alunni più deboli, lavori di gruppo con tutoraggio da parte degli alunni più abili ed attività di potenziamento per gli alunni più motivati

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 <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
UDA N.1 Asse dei linguaggi : “ Disuguaglianze :Buone pratiche di rispetto della diversità”	Disamina dell' obiettivo di cui al punto quinto dell'agenda 2030 “Gender equality” “Top ten Global Gender Gap index” “Women's rights:Some important figures in the history of women's rights”	Italiano
UDA N.2 Asse dei linguaggi: Il benessere: Dinamiche socio-culturali”	Competenza multilinguistica Search the web for goals	Italiano

	8 -9 of the Agenda 2030:There are still countries where essential services and infrastructures are not guaranteed .	
UDA N.3 Asse Storico Sociale (Educazione Civica) Cittadinanza Globale Internazionale:educazione digitale	Netiquette 10 rules	Italiano Storia Religione

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
UDA N.4 Asse Storico Sociale (Educazione Civica) Cittadinanza Globale Internazionale Agenda 2030”	Fridays For Future ,10 piccole azioni quotidiane per salvare il Pianeta(Video) Educazione ambientale : Obiettivo 13 cambiamento climatico	Italiano
UDA N.5 Asse Storico Sociale :La Protezione Civile	EU Aid Volunteer	Italiano

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell’Unità Formativa Disciplinare	
COOKERY (BEING A COOK)	
	<p>Descrivere e spiegare l’importanza di scoperte e invenzioni nella storia della cucina</p> <p>Descrivere la composizione di una brigata di cucina</p> <p>Dare consigli sul corretto utilizzo degli attrezzi di cucina</p>
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>Contenuti:</p> <p>The Kitchen brigade</p> <p>Who does what?</p> <p>The cook’s uniform</p> <p>Personal hygiene</p> <p>Vocabulary</p> <p>Terminologia relativa alla brigata di cucina ; all’uniforme</p> <p>Language structures</p> <p>Sostantivi, verbi e aggettivi (identificare la funzione grammaticale)</p>	<p>Reading</p> <p>Scegliere i termini corretti per completare un testo</p> <p>Ricavare informazioni da una tabella</p> <p>Ricostruire la sequenza logica di un testo</p> <p>Listening</p> <p>Verificare la correttezza delle risposte date prima dell’ascolto di un testo registrato</p> <p>Trovare informazioni specifiche</p> <p>Speaking</p> <p>Descrivere e spiegare un processo illustrato in uno schema</p> <p>Dare istruzioni con aiuto di schemi</p> <p>Writing</p> <p>Riassumere le idee chiave di un testo</p> <p>Schematizzare mediante Mind Maps i contenuti studiati.</p>

METODOLOGIE	Brainstorming – Cooperative learning - Webquest -Flipped classroom Lezione frontale, partecipata, multimediale. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti. Problem solving. Analisi dei casi. Attività di laboratorio. Stage.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento. La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.
TEMPI	OTTOBRE /NOVEMBRE 15 ORE
ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON DSA	Compilazione di una tabella a seguito di ascolto di un report giornalistico.

UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
THE KITCHEN	
COMPETENZE	Spiegare le differenze fra le varie aree della cucina Spiegare qual'è l'equipaggiamento di cucina e la sua funzione Scegliere strumenti adeguati alle varie preparazioni
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
Contenuti <ul style="list-style-type: none"> Kitchen areas Kitchen equipment Heavy equipment Food preparation appliances and devices Pots and pans Vocabulary <ul style="list-style-type: none"> Terminologia relativa alle aree ,agli equipaggiamenti ed utensileria di cucina Language structures <ul style="list-style-type: none"> Descrivere lo scopo 	Reading Scegliere le parole per completare il significato di un testo Ricavare informazioni da una tabella Interpretare le idee contenute in un testo Listening Reagire in modo appropriato alle risposte Ricavare informazioni a simple circuit types of circuits,current voltage and resistance ,tools Speaking Descrivere come si usano strumenti e attrezzi Esprimere dimensioni e misure

<ul style="list-style-type: none">Esprimere dimensioni e caratteristiche		Dare istruzioni su come eseguire una prova Writing Raccogliere informazioni usando una tabella Riassumere le idee chiave di un testo
METODOLOGIE	Brainstorming – Lezione frontale- Lezione individualizzata-Webquest-EAS- Flipped class room	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate	
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p> <p>La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>	
TEMPI	GENNAIO /FEBBRAIO 15 ORE	
++Denominazione dell’Unità Formativa Disciplinare		
CULTURE		
COMPETENZE	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio,per interagire in diversi ambiti e contesti professionali,al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue(QCER)</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> <p>Saper interpretare il proprio ruolo,autonomo,nel lavoro di gruppo.</p>	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>Contenuti: Cultures and tradition</p> <p>Welcome to the United Kingdom</p> <p>Great Britain’s Capital</p> <p>Multiculturalism in Britain</p> <p>A London walking tour</p>		<p>Listening</p> <p>-Understanding the global meaning –</p> <p>-Understanding specific information</p> <p>Speaking</p> <p>-Reporting about personal experiences, discussing in groups or in pairs, reporting and discussing results ,</p> <p>summarizing, expressing opinions, describing pictures</p> <p>Reading</p> <p>-Skimming and scanning , looking for specific information, identifying key words</p> <p>Writing</p> <p>-Summarizing, asking/ answering questions, writing simple texts, reporting about personal experiences</p> <p>specific information</p>
METODOLOGIE	Brainstorming – Lezione frontale- Lezione individualizzata-Webquest-EAS-	

	Flipped class room
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<p>Prove strutturate e semistrutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p> <p>La valutazione, momento di confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti, sarà trasparente e condivisa sia nelle finalità, sia nelle procedure.</p>
TEMPI	MARZO /APRILE 15 ORE

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

Trebisacce 02/10/2024

Il Docente

Bianca Nicoletta Murano