



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IP SIA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IP SCT-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

**FormezPA**



CAF

**ForMiur**



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
 Prot. 0010418 del 08/10/2024  
 IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA **INGLESE**

della CLASSE V I CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
 ALBERGHIERA  
 ANNO SCOLASTICO 2024/25

*il Docente*

Prof. Rosina Filippelli

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
		3	100%				

### 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. Dal punto di vista della preparazione di base gli alunni sono in grado di esprimersi in modo semplice e hanno acquisito conoscenze e competenze nel complesso sufficienti.

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

Interventi di recupero e/o di potenziamento verranno 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 Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina INGLESE	Altre Discipline che partecipano alla Uda
<b>PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 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	Tutte le discipline
<b>LAVORO E SISTEMI PRODUTTIVI</b>	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 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 Saper produrre testi scritti in L2 ( lettere, e-mails, reports)	Tutte le discipline

## 3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1:	<b>HEALTH AND SAFETY</b>
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3 )</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Padroneggiare la lingua straniera 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 qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.</li></ul>	

<p><b>ABILITA'</b></p> <p><b>Listening</b> Ascoltare degli esperti che parlano di cibo e batteri. Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi. Guardare un video per approfondire i temi trattati.</p> <p><b>Speaking:</b> Esprimere opinioni sui temi trattati. Parlare di contaminazioni alimentari.</p> <p><b>Reading:</b> Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. Leggere articoli online.</p> <p><b>Writing:</b> Completare esercizi. Prendere appunti. Self-production: ricerca, intervista. Comprensione scritta.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>HACCP: PRINCIPLES CAM, CCP,RDA, GMO FOOD CONTAMINATION RISKS AND PREVENTIVE MEASURES HISTORICAL BACKGROUND THE FIRST W.W. SOCIETY AND IDENTITY UK INSTITUTIONS GRAMMAR MODAL VERBS</p>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>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.</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <p>Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM.</p>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;">Aula</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>Libro di testo. Fotocopie CD di ascolto Materiale multimediale</p>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>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>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p style="text-align: center;">Ottobre/Novembre</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>UNITA' FORMATIVA 2: DIET AND NUTRITION</b>	
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3 )</b> <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; saper riflettere sulla struttura fonologica e morfosintattica della lingua oggetto di studio e mettere quest'ultima a confronto con la lingua madre (L1).</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> <b>Listening</b> 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 <b>Speaking:</b> Esprimere opinioni sui temi trattati. Intervistare. Parlare dei disturbi alimentari. Parlare della dieta alimentare <b>Reading:</b> Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. Leggere articoli online. <b>Writing:</b> Completare esercizi. Prendere appunti. Self-production: ricerca, intervista. Comprensione scritta	
<b>CONOSCENZE</b> THE EATWELL PLATE ORGANIC FOOD AND GMOS THE MEDITERRANEAN DIET TEENAGERS AND DIET FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES EATING DISORDERS HISTORICAL BACKGROUND THE II W.W. SOCIETY AND IDENTITY THE EU GRAMMAR COMPLEX TENSES: PRESENT PERFECT, PRESENT PERFECT CONTINUOUS	
<b>NUCLEI FONDANTI</b> 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.	
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati.	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b> Lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM.	
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> Aula	

<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
Libro di testo. Fotocopie CD di ascolto Materiale multimediale
<b>VALUTAZIONE</b>
<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>
<b>TEMPI</b>
Dicembre/Gennaio

<b>UNITA' FORMATIVA 3: DRINKS AND SERVICE</b>
<p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3 )</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><b>ABILITA'</b></p> <p><b>Listening</b>  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> <p><b>Speaking</b>  Esprimere opinioni sui temi trattati. Intervistare. Presentare una ricetta di bevanda alla classe.</p> <p><b>Reading</b>  Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. Leggere articoli online.</p> <p><b>Writing</b>  Completare esercizi. Prendere appunti. Self-production: ricerca, intervista. Comprensione scritta</p>
<b>CONOSCENZE</b>
BAR EQUIPMENT BAR SERVICE WINE, BEER COCKTAILS, JUICES, MILKSHAKE, FRAPPÉS ITALIAN AND ENGLISH HAPPY HOUR ENGLISH TEA VS ITALIAN COFFEE

<p>HOW TO MAKE A PREFECT CAPPUCCINO HISTORICAL BACKGROUND BOSTON TEA PARTY GRAMMAR CONDITIONALS</p>
<p><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>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.</p>
<p><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <p>Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati.</p>
<p><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM.</p>
<p><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula</p>
<p><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>Libro di testo. Fotocopie CD di ascolto Materiale multimediale</p>
<p><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>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>
<p><b>TEMPI</b></p> <p>Febbraio/Marzo</p>

<p><b>UNITA' FORMATIVA 4: GETTING A JOB</b></p>
<p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3 )</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare la lingua straniera 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>• Esegue procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.</li> </ul>

<b>ABILITA'</b> <b>Listening</b> Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi. Guardare un video per approfondire i temi trattati. Ascoltare un esperto di carriera. Ascoltare un'intervista di lavoro. <b>Speaking:</b> Esprimere opinioni sui temi trattati. Intervistare. Role play tra un intervistato e un intervistatore. <b>Reading:</b> Leggere un testo e cogliere le informazioni principali. Leggere articoli online. <b>Writing:</b> Completare esercizi. Prendere appunti. Self-production: ricerca, intervista. Comprensione scritta. Completare un Europass CV
<b>CONOSCENZE</b> 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
<b>NUCLEI FONDANTI</b> 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.
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> Lezione partecipata, lavori di gruppo, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati.
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b> Lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM.
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> Aula
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b> Libro di testo. Fotocopie CD di ascolto Materiale multimediale
<b>VALUTAZIONE</b> 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.
<b>TEMPI</b> Aprile/Maggio/Giugno

Trebisacce, 07/10/2024

**Il Docente**  
**Rosina Filippelli**

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

**SI**

