

Istituto di Istruzione Superiore "Arturo Prever" - Pinerolo
Anno Scolastico 2023-2024

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

MATERIA: INGLESE CLASSI TERZE

**DOCENTI: Maria Giroto, Raffaella Chiaretta, Elena Laura Converso,
Manuela Colombo, Veronica Sanfilippo, Anna Cerro**

CLASSE TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA
INGLESE TECNICO

1.

Insegnamento: INGLESE TECNICO Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: SUITABLE ACCOMMODATION					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>G.5</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di audio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>I.6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>G. 5</p> <p>Utilizzare La lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>I.6</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione e verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali ●Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste 	<p>Testi specifici della micro-lingua dell'ambito professionale. lessico e aspetti Grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro- lingua</p>	<p>Types of accommodations rates, how to make a phone call, hotel rooms, types of beds, brochures for hotels (letture e attività a scelta del docente)</p>
--	--	--	--	---	--

I.6

Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato

Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante
Periodo di svolgimento: settembre -novembre
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet

2.

Insegnamento: INGLESE TECNICO Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: CHECK IN					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
G.5 (si veda UDA precedente) I.6 (si veda UDA precedente)	G. 5 (si veda UDA precedente) I.6 (si veda UDA precedente)	-Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	I.6 (si veda UDA precedente)	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua	Welcoming the guests, receiving a booking, describing hotel facilities, showing the guest to the room (letture e attività a scelta del docente)
Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

3.

Insegnamento: INGLESE tecnico
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Titolo dell'UDA: HELPING OUR GUEST

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>G.5 (si veda UDA precedente)</p> <p>I.6 (si veda UDA precedente)</p>	<p>G. 5 (si veda UDA precedente)</p> <p>I.6 (si veda UDA precedente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<p>I.6 (si veda UDA precedente)</p>	<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua</p>	<p>Providing hotel services and facilities, room service, coping with problems and complaints, The concierge's job, Giving tourist information and directions.</p> <p>(letture e attività a scelta del docente)</p>

Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante

Periodo di svolgimento: febbraio marzo

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet

4.

Insegnamento: INGLESE tecnico
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Titolo dell'UDA: Check out

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di	Abilità	Conoscenze	Contenuti
----------------------	------------------------	-----------	---------	------------	-----------

		cittadinanza			
G.5 (si veda UDA precedente)	G. 5 (si veda UDA precedente)	-Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	I.6 (si veda UDA precedente)	Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua	The bill The check -out Credit cards and debit cards Restaurants and menus Giving the bill and saying goodbye (letture e attività a scelta del docente)
Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante					
Periodo di svolgimento: aprile maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

Insegnamento: INGLESE TECNICO

Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

TITOLO DELL'UDA interdisciplinare: IL FRONT OFFICE

Si rimanda al format del piano delle UDA consultabile secondo le modalità descritte nella circ. 132 del 18/11/20

CLASSE TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA LINGUA INGLESE

Insegnamento: LINGUA INGLESE
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Titolo dell'UDA: SUITABLE ACCOMMODATION

Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>G.5</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>***</p>	<p>G. 5</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per</p>	<p>-Imparare ad imparare - Comunicare e Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>		<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua</p>	<p>Present tenses and passive, describing people, places and things, directions, prepositions, pronouns, adjectives.</p> <p>(letture e attività a scelta del docente)</p>

	<p>descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>				
<p>Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante</p>					
<p>Periodo di svolgimento: settembre -novembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet</p>					

2.

<p>Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</p>					
<p>Titolo dell'UDA: CHECK IN</p>					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

G.5 (si veda UDA precedente)	G. 5 (si veda UDA precedente)	-Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione		Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua	Modal verbs(would, could) , prepositions, conditionals, future tenses, numbers, date, times (letture e attività a scelta del docente)
Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante					
Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

3.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: HELPING OUR GUEST					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

G.5 (si veda UDA precedente)	G. 5 (si veda UDA precedente)	-Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione		Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua	Modal verbs(will, shall, would, can, could) , future tenses, continuous tenses, linkers (letture e attività a scelta del docente)
Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante					
Periodo di svolgimento: febbraio marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

4.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: Check out					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>G.5</p> <p>(si veda UDA precedente)</p>	<p>G. 5</p> <p>(si veda UDA precedente)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 		<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua</p>	<p>Modal verbs (must, have to, can't should/shouldn't, had better), passive tenses, express wishes and regrets</p> <p>(letture e attività a scelta del docente)</p>
<p>Testo di riferimento: materiale fornito dall'insegnante</p>					
<p>Periodo di svolgimento: aprile maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet</p>					

CLASSE TERZA PRODOTTI DOLCIARI

1.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: WELCOME TO OUR RESTAURANT					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>G.5</p> <p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>***</p>	<p>G. 5</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre</p>	<p>-Imparare ad imparare</p> <p>- Comunicare</p> <p>- Collaborare e partecipare</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>- Acquisire e interpretare l'informazione</p>		<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale</p> <p>Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria</p>	<p>KITCHEN AND PASTRY LAB UTENSILS</p> <p>DINING ROOM SUPPLIES</p> <p>THE KITCHEN BRIGADE</p> <p>KITCHEN EQUIPMENT</p> <p>THE RESTAURANT TEAM</p> <p>(letture e attività a scelta del docente)</p>

	semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.				
Testo di riferimento: CATERING SHOW					
Periodo di svolgimento: settembre – dicembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

2.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: INGREDIENTS					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

G.5 (si veda UDA precedente)	G. 5 (si veda UDA precedente)	-Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione		Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture e più frequenti nella micro lingua di pasticceria	TASTE CEREALS FATS EGGS AND DAIRY PRODUCTS LEAVENED AND UNLEAVENED PASTRY COOKING TECHNIQUES (letture e attività a scelta del docente)
Testo di riferimento: CATERING SHOW					
Periodo di svolgimento: GENNAIO -MARZO					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet					

3.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
Titolo dell'UDA: THE WORLD OF PASTRY					
Competenze in uscita	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>G.5</p> <p>(si veda UDA precedente)</p> <p>I.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>***</p>	<p>G. 5</p> <p>(si veda UDA precedente)</p> <p>I.6 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato</p>	<p>-Imparare ad imparare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicare - Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	<p>I.6</p> <p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali ●Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste 	<p>Testi specifici della micro lingua dell'ambito professionale . Lessico e aspetti grammaticali , incluse le strutture più frequenti nella micro lingua di pasticceria</p>	<p>Dolci tipici del Piemonte</p> <p>Comprendere testi (ricette) e saper descrivere le preparazioni e la storia dei prodotti più conosciuti</p> <p>(letture e attività a scelta del docente)</p>
---	---	---	---	---	---

Testo di riferimento: CATERING SHOW
Periodo di svolgimento: aprile – maggio
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, LIM, filmati, siti internet

4.

<p>Insegnamento: LINGUA INGLESE</p> <p>Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</p>
<p><i>TITOLO DELL'UDA interdisciplinare: PREPARIAMO UN EVENTO</i></p> <p><i>Si rimanda al format del piano delle UDA consultabile secondo le modalità descritte nella circ. 132 del 18/11/20</i></p>

CLASSI TERZE CUCINA

1.

<p>Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</p>					
<p>UDA: WELCOME TO OUR RESTAURANT</p>					
<p>Competenze in uscita</p>	<p>Competenze intermedie</p>	<p>Chiave di cittadinanza</p>	<p>Abilità</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Contenuti</p>

<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>- Imparare e adde- - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.</p>	<p>Testi specifici della microlingua dell'ambito professionale di cucina. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua di cucina.</p>	<p>-Where to go</p> <p>-Inside the kitchen</p> <p>-Kitchen and pastry utensils</p> <p>(Lecture e attività a scelta del docente)</p> <p>GRAMMAR : Present Tense</p>
<p>Testo di riferimento: CATERING SHOW</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Settembre/Ottobre/Novembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, appunti e fotocopie</p>					

2.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: INGREDIENTS					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della microlingua de ll'ambito professionale di cucina. Lessico e aspetti grammaticali, in cluse le strutture più frequenti nella microlingua di cucina.	<ul style="list-style-type: none"> -Cereals -Fats, eggs and dairy products -Fruit and vegetables -Meat, fish and unusual ingredients -Aromatic herbs and spices (Lettura e attività a scelta del docente) GRAMMAR : Past tenses

Testo di riferimento: CATERING SHOW
Periodo di svolgimento: Novembre /Dicembre
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo , appunti e fotocopie

3.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: WORKING IN THE KITCHEN					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare e ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Testi specifici della microlingua de ll'ambito professionale cucina. Lessico e aspetti grammaticali, in cluse le strutture più frequenti nella microlingua di cucina.	-Basic preparations - Leavened and unleavened pastry - Cooking techniques - Verbs used in cooking (Lettura e attività a scelta del docente) GRAMMAR : Modal verbs

	conversazioni.		Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale .		
Testo di riferimento: CATERING SHOW					
Periodo di svolgimento: Febbraio/Marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo e appunti					

4.

Insegnamento: LINGUA INGLESE					
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: LET'S COOK					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>- Imparare e ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.</p>	<p>Testi specifici della microlingua dell'ambito professionale di cucina. Lessico e aspetti grammaticali, in cluse le strutture più frequenti nella microlingua di cucina.</p>	<p>Ricette e preparazioni scelte dal libro di testo o in collaborazione con il docente di laboratorio di enogastronomia cucina</p>
<p>Testo di riferimento: CATERING SHOW</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Aprile/Maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo e appunti</p>					

Insegnamento: Inglese
Asse culturale: Asse scientifico-tecnico

Titolo dell'UDA MULTIDISCIPLINARE: PREPARIAMO UN EVENTO

Si rimanda al format del piano delle UDA consultabile secondo le modalità descritte nella circ. 132 del 18/11/20

CLASSI TERZE SALA E VENDITA

1.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: WELCOME TO OUR RESTAURANT					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare	- Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla	Testi specifici della microlingua dell'ambito professionale di sala. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua di sala. Dialoghi in contesti professionali.	Where to go Working in the restaurant Dialogues: Making reservations, Welcoming the guest (Lecture e attività a scelta del docente) GRAMMAR : Present Tense

	esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.		microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.		
Testo di riferimento: CATERING SHOW					
Periodo di svolgimento: Settembre/Ottobre/Novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo, appunti e fotocopie					

2.

Insegnamento: LINGUA INGLESE					
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: INSIDE THE RESTAURANT					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>- Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.</p>	<p>Testi specifici della microlingua dell'ambito professionale di sala e bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua di sala e bar. Dialoghi in contesti professionali.</p>	<p>The restaurant experience The menu Dialogues: Giving food suggestions, Describing dishes, Taking food orders (Lecture e attività a scelta del docente)</p> <p>GRAMMAR : Modal verbs</p>
<p>Testo di riferimento: CATERING SHOW</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Novembre /Dicembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo , appunti e fotocopie</p>					

3.

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: THE BAR EXPERIENCE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare e apprendere - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione 	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.	Testi specifici della microlingua del l'ambito professionale di sala e bar. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua di sala e bar. Dialoghi in contesti professionali.	The bar reality Coffee and tea Beer Ordering drinks at the bar (Lecture e attività a scelta del docente) GRAMMAR: Past tenses
Testo di riferimento: CATERING SHOW					

Periodo di svolgimento: Febbraio/Marzo

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo e appunti

4.

Insegnamento: LINGUA INGLESE
Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

UDA: WORKING AT THE BAR

Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	- Imparare ad imparare - Comunicare - Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari,	Testi specifici della microlingua dell'ambito professionale e di sala e vendita. Lessico e aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua di sala e vendita. Dialoghi in contesti professionali.	Alcoholic drinks Cocktails and soft drinks Describing cocktails (Lecture e attività a scelta del docente) GRAMMAR: Past simple vs present perfect

			<p>su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale</p>		
<p>Testo di riferimento: CATERING SHOW</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Aprile/Maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo e appunti</p>					

<p>Insegnamento: <i>Inglese</i> Asse culturale: <i>Asse scientifico-tecnico</i></p>
<p>Titolo dell'UDA MULTIDISCIPLINARE: COCKTAIL AND HAPPY HOUR</p> <p><i>Si rimanda al format del piano delle UDA consultabile secondo le modalità descritte nella circ. 132 del 18/11/20</i></p>

CLASSI TERZE SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: THE ORIGIN OF GRAPHIC DESIGN AND DEVELOPMENT					
Competenze in uscita²	Competenze intermedia*	Chiave di cittadinanza³	Abilità⁴	Conoscenze	Contenuti⁵

<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>-Imparare ad imparare -Comunicare -Collaborare e partecipare -Agire in modo autonomo e responsabile - Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale della grafica. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito.</p>	<p>Drawing materials: terms and expressions. Type basics and terminology. Categorizing typefaces and illustrations. Definition of the different typographic and graphic characters (serif, sans serif) and of the history of typography The typographic and Fonts composition.</p>	<p>To be able to talk about mixed media artworks and creating a sketch for a flyer. To know how to use compound and collective nouns. To be able to choose type for a children's book and carrying out an assignment.</p>
--	---	--	--	--	---

Testo di riferimento: P. Gherardelli, E. W. Harrison "In design plus" HOEPLI

Periodo di svolgimento: Trimestre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo , appunti e fotocopie

CLASSI TERZE SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

Insegnamento: LINGUA INGLESE Asse culturale: ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
UDA: THE POWER OF AUDIO-VISUAL. COLOURS AND PHOTOGRAPHY					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze ; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi	<ul style="list-style-type: none"> <li style="text-align: center;">- <li style="text-align: center;">Imparare e ad imparare <li style="text-align: center;">- <li style="text-align: center;">-Comunicare <li style="text-align: center;">- <li style="text-align: center;">Collaborare e partecipare <li style="text-align: center;">- <li style="text-align: center;">-Agire in modo autonomo e responsabile <li style="text-align: center;">- <li style="text-align: center;">Acquisire e interpretare l'informazione 	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi ma chiari relativi ad ambiti di interesse generale ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico ricorrendo a materiale di supporto (presentazioni multimediali) su argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito	The colour theory: the use of colours and the rules of composition. Layout and its rules. Photography: digital and smart phone-cameras. The world of audio visual: the storyboard and the filming equipment. Women in advertising.	To know how to use colours and to create the colour wheel. To reflect on how creating effective images. To be able to carry out a commission. To know how to create a storyboard . To be available to collaborate and plan together. To be able to analyze female images in advertising. (Lettura e attività a

	conversazioni.		professionale di appartenenza. Scrivere testi, semplici e chiari, su argomenti attinenti alla microlingua a dell'ambito professionale.		scelta del docente)
Testo di riferimento: P. Gherardelli, E.W. Harrison, "Images and Messages" HOEPLI					
Periodo di svolgimento: Pentamestre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): libro di testo , appunti e fotocopie					

10) CRITERI DI VALUTAZIONE e GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DIPARTIMENTO

GIUDIZIO	VOTO	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità di comprensione ● Aderenza alla traccia ● Conoscenza dell'argomento 	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità di organizzazione e sintesi ● Capacità di argomentazione e rielaborazione personale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Abilità espressive ● (morfologia, sintassi, lessico)
ECCELLENTE	10	Comprende ed individua con precisione i contenuti/Evidenzia un'eccellente conoscenza degli argomenti richiesti.	Organizza logicamente le informazioni che sono accompagnate da argomentazioni efficaci e personali/Eccellente capacità di sintesi	Si esprime con strutture linguistiche decisamente corrette e ben collegate e con espressione ricca e articolata oltre che precisa ed appropriata
OTTIMO	9	Comprende ed individua con precisione i contenuti/Evidenzia un'ottima conoscenza degli argomenti richiesti	Organizza logicamente le informazioni che sono accompagnate da argomentazioni efficaci e personali/Ottima capacità di sintesi	Si esprime con strutture linguistiche complesse, corrette e ben collegate, con espressione varia e articolata e un lessico appropriato
BUONO	8	Comprende ed individua con precisione i contenuti/Evidenzia una buona conoscenza degli argomenti richiesti	Organizza logicamente le informazioni che sono accompagnate da argomentazioni efficaci e personali/Buona capacità di sintesi	Si esprime con strutture linguistiche anche complesse, corrette, ben collegate e con un lessico vario ed appropriato
DISCRETO	7	Comprende in modo corretto i quesiti e il contenuto/Evidenzia una discreta conoscenza degli argomenti richiesti	Rielabora in modo pertinente le informazioni, le strutture e le argomenta in modo efficace/ Discreta capacità di sintesi	Si esprime in modo scorrevole e corretto, nonostante qualche errore morfo-sintattico e con un lessico per lo più adeguato
SUFFICIENTE	6	Comprende il messaggio globale anche se non in tutte le sue articolazioni/Evidenzia una sufficiente conoscenza dell'argomento	Organizza le informazioni per lo più in modo lineare, ma non sempre approfondito, con adeguata capacità di sintesi	Si esprime in modo comprensibile ma con alcuni errori morfo-sintattici ed improprietà lessicali
INSUFFICIENTE	5	Comprende ed individua con precisione i contenuti/Evidenzia un'ottima conoscenza degli argomenti richiesti	Struttura il discorso in modo poco organico, pur presentando alcune idee pertinenti; la sintesi non è sempre efficace	Si esprime con diversi errori morfo-sintattici e di lessico, rendendo non sempre chiaro il messaggio
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4	Comprende in modo limitato il contenuto nei suoi aspetti fondamentali/Sviluppa in modo limitato la traccia	Struttura il discorso in modo poco organico; non rilevante l'apporto personale	Si esprime con numerosi errori morfo-sintattici e di lessico, rendendo il messaggio spesso poco chiaro

TOTALMENTE INSUFFICIENTE	3-1	Non comprende il contenuto e commette gravi errori di interpretazione/Non sviluppa la traccia nei suoi elementi fondamentali	Non riesce a dar forma logica ai contenuti che risultano poco consistenti	Usa strutture scorrette che spesso impediscono la comunicazione
-------------------------------------	-----	--	---	---

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - lingua straniera TRIENNIO - prove orali

GIUDIZIO	VOTO	VALUTAZIONE
ECCELLENTE	10	Conoscenza ottima. Comprensione approfondita. Rielaborazione originale, critica ed efficace anche con validi apporti interdisciplinari. Espressione ricca, articolata, precisa e appropriata.
OTTIMO	9	Conoscenza ampia. Comprensione approfondita. Inquadramento dei contenuti in un ampio contesto di collegamenti anche interdisciplinari e sintesi personali. Espressione fluida e sicura.
BUONO	8	Conoscenza buona. Comprensione di tutti gli argomenti trattati. Analisi chiare e sintesi strutturate. Espressione appropriata con adeguata padronanza delle terminologie specifiche.
DISCRETO	7	Conoscenza discreta e comprensione adeguata di tutti gli argomenti trattati. Espressione corretta con analisi chiare ed apprezzabili capacità di sintesi.
SUFFICIENTE	6	Conoscenza puntuale degli elementi basilari. Comprensione essenziale. Espressione corretta ma elementare.
INSUFFICIENTE	5	Conoscenza non completa degli elementi fondamentali. Comprensione approssimativa. Analisi superficiali. Espressione non sempre chiara e corretta.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4	Conoscenza frammentaria. Comprensione limitata. Analisi parziali e scorrette; sintesi confuse. Scarsa proprietà di linguaggio.
TOTALMENTE INSUFFICIENTE	1-3	Conoscenza di qualche nozione isolata e priva di significato. Comprensione marginale. Espressione scorretta e incoerente.

- Il gruppo lingue ritiene di adottare l'uso del **mezzo voto** o eventualmente del **quarto** di voto, all'interno della scala di valutazione delle prove periodiche. Tali voti verranno come di consueto aggiustati a fine del primo e del secondo periodo tenendo conto dell'impegno e della partecipazione profusa dall'allievo. Inoltre, sarà possibile adottare la media ponderata per alcune verifiche (ad es. 70% oppure 100% a seconda della tipologia di verifica) e sarà segnalato sul registro elettronico.
- Per ciò che riguarda le **prove formative scritte o orali svolte in itinere** si ritiene opportuno di lasciare libertà a ciascun insegnante di adottare la scala di misurazione che riterrà più adatta al compito assegnato.

Pinerolo, 30 ottobre 2023