ISTITUTO ISTRUZIONE SEC. SUPERIORE
PALAZZOLO A.
PROGRAMMAZIONE DI LINGUA INGLESE
ANNO SCOLASTICO 2021-2022

CLASSE III SEZ. B SALA

TESTO: CATERING SHOW- Ed. Hoepli.

Disciplina	**INGLESE**	
Monte ore 3° anno	**66 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**C01**	**Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, 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)**
	C02	**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**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**

Quadro operativo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Communicative Approach, role -playing, induttivo -deduttivo, Learner's Centred Approach, Lezione frontale, cooperative learning, brainstorming, peer -to -peer, group work							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	LIM**,** fotocopie, lavagna, quaderni, cd audio							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 0			**ING-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**		
Durata (h)	In presenza	6+6	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	6+6	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C00**	**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**	
Prerequisiti	Contenuti delle UDA del primo periodo didattico		
Contenuti	A- Interagire in brevi conversazioni su argomenti professionali di interesse d'attualità o di lavoro con strategie compensative B- Revisione delle principali strutture grammaticali studiate negli anni precedenti		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro.		Utilizzare una scelta lessicale adeguata al contesto lavorativo.

U.D.A. N° 1			**ING-01**
Titolo	**THE CATERING INDUSTRY**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	3° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, 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)**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	Spelling, talking about personal information, articles, plural of regular nouns, numbers.		
Contenuti	A- Types of bars B-Types of restaurants C- Bars and restaurants: services and facilities D- Typical bars and restaurants in the UK and the US E- Present Simple vs Present continuous		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**		**Abilità**
	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro.		Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse per- sonale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle co- stanti che le caratterizzano

U.D.A. N° 2		**ING-02**
Titolo	**MENU PLANNING**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20
Attuazione	3° anno	

Competenze da acquisire	**C02**	**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**
	C04	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
Prerequisiti	UDA precedenti	
Contenuti	A- Lessico e fraseologia necessarie alla comprensione ed alla compilazione del menus: ordering food or drink, expressing preferences, likes and dislikes. B- What's in a menus ? Special menus: breakfast, lunch and dinner menus, English breakfast menus, Afternoon tea menus. Religious menus. designing menus, menu formats, understanding menus C- Let's save our Planet (ed.civica) D. What you can do for the environment (ed.civica) E- Food waste: chicken soup and dumplings (ed. civica) F- Comparative and superlatives G- Past simple vs Past Continuous H- Past simple vs present perfect simple	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. Promuovere la sostenibilità ambientale, diritto alla salute e benessere della persona.	Interagire in brevi conversazioni su argomenti di lavoro con strategie compensative. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto

<table>
<tr><td colspan="4">U.D.A. N° 3 ING-03</td></tr>
<tr><td>Titolo</td><td colspan="3">HOSPITALITY</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Durata (h)</td><td colspan="2">In presenza</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="2">A distanza</td><td>0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Totale ore U.D.A.</td><td>20</td></tr>
<tr><td>Attuazione</td><td colspan="3">3° anno</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Competenze da acquisire</td><td>C01</td><td colspan="2">Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, 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)</td></tr>
<tr><td>C05</td><td colspan="2">Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</td></tr>
<tr><td>Prerequisiti</td><td colspan="3">UDA precedenti</td></tr>
<tr><td>Contenuti</td><td colspan="3">A- The world of hospitality (types of bars, types of restaurants; typical bars and restaurants in the UK and the US, famous food outlet chains)
B- The mise en place
C How to become a
bartender, sommelier or
waiting staff.
D- Food in the UK
E- British cuisine:
traditions and festivities
E- Modals: principali strutture
F- The Passive: principali strutture</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><td>Competenze da rilevare</td><td colspan="2">Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
Strategie compensative nell’interazione orale.
Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.
Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</td><td>Interagire in brevi conversazioni su di lavoro con strategie compensative.
Informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù.</td></tr>
</table>