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

CLASSE IV SEZ. B SALA

Testo: Well Done- Eli

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° 1			
Titolo	**BUYING AND SELLING.VENDITA ED ACQUISTI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI (WINE AND BEER)**		
Durata (h)	In presenza	20	
	A distanza		
	Totale ore U.D.A.	20	
Attuazione	4° anno		
Competenze da acquisire	**C04**	**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**	
	C07	**Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali**	
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- La produzione del vino e della birra e la vendita nei mercati internazionali B- La degustazione del vino C- Brochure di presentazione D- Understanding and serving wine E- Wine appellation F- Craft beer in UK and Italy G- Future tenses: principali strutture		
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, di lavoro; varietà espressive e di registro.		Saper descrivere in breve il ciclo produttivo del vino e della birra; Descrivere le 4 fasi della degustazione; Proporre alcuni abbinamenti piatto/vino.

U.D.A. N° 2		
Titolo	**WORKING IN A BAR OR IN A PUB**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20

Attuazione	4° 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**	
	C05	**Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento**	
Prerequisiti	UDA precedenti		
Contenuti	A- Bar, café and pub staff B- Bar service C- Serving at the bar (welcoming customers, making suggestions and describing, serving drinks at the bar) D—Cocktails E- Happy hour F-Conditionals: principali strutture		
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 studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.		Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Produrre semplici dialoghi relativi al mondo della ristorazione con i colleghi e superiori.

<table>
<tr><td colspan="4">U.D.A. N° 3</td></tr>
<tr><td>Titolo</td><td colspan="3">IN THE RESTAURANT: BOOKING – ORDERS – SERVICE</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">4° 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- Phone bookings and welcoming guests
B- Taking and carrying out orders
C- Problems and complaints
D- Presenting the bill and the guests’ departure
E- The Passive: principali strutture
F- Modals: principali strutture</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Competenze da rilevare</td><td colspan="2">Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><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 comuni di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro.</td><td>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo.
Interagire in conversazioni brevi e semplici appropriate per ricevere una prenotazione e confermarla.
Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per registrare una comanda, eseguire, tramite frasi formali con la clientela, un servizio in sala ristorante.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="4">U.D.A. N° 4</td></tr>
<tr><td>Titolo</td><td colspan="3">SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION</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">4° anno</td></tr>
<tr><td rowspan="3">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>C07</td><td colspan="2">Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</td></tr>
<tr><td>Prerequisiti</td><td colspan="3">UDA precedenti</td></tr>
<tr><td>Contenuti</td><td colspan="3">A- HACCP
B- HACCP principles
C- The Eatwell plate
D. The Mediterranean diet
E. Teenagers and diet
F. Food allergies and intolerances
G. Alternative diets
H. Healthy recipes
I. Slow Food</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Competenze da rilevare</td><td colspan="2">Conoscenze</td><td>Abilità</td></tr>
<tr><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 comuni di studio e di lavoro; varietà espressive e di registro.</td><td>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo.
Interagire in conversazioni brevi e semplici appropriate per ricevere una prenotazione e confermarla.
Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per registrare una comanda, eseguire, tramite frasi formali con la clientela, un servizio in sala ristorante.</td></tr>
</table>