

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 1<sup>^</sup> Indirizzo comune**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	<b>ENGLISH SCAFFOLDING - STARTER UNIT</b>
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Possessive adjectives; To be ; Subject and object pronouns ; Possessive case ; Have got ; Plurals ; Articles ; there is there are; prepositions of place ; this/these, that/those Personal Details and Physical Description; Adjectives and nouns of nationalities	Greetings and Introductions Giving personal information Describing people Asking and Answering where things are Talking about nationalities and flags
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	<b>MY DAILY LIFE</b>
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)	2.6 Abilità (saper fare)
Present simple; Prepositions of time; Adverbs and expressions of frequency; Routines and free-time activities; Family members and jobs.	Talking about routines and free-time activities Telling the time Making friends Learning to deal with stress Asking for help
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b>

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3**

**1. TITOLO** My present: life and food

#### **2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE**

**2.1 Competenza in uscita**

**Competenza in uscita n° 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*

**Competenza in uscita n° 4 :** *Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una*

	<i>prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Present Simple ; Present Continuous ; State Verbs ; Possessive Pronouns ; Countable and uncountables ; Some/any, much/many British food vs Italian food	Talking about Food Talking in the present Ordering food and drink Knowing yourself Building your self-esteem	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>•</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> </ul>

- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4

<b>1. TITOLO</b>	<b><u>Citizenship and Education</u></b>	
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>		
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Modal verbs : MUST/CAN/MAY Verbs of preference At the Restaurant (Dialogues)		Talking about duties and abilities Ordering food Respecting others - Being a good classmate Knowing yourself Building your self-esteem
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	



<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>

## 7. Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 5

### 1. TITOLO

**ENTERTAINMENT, TRAVELS & MEDIA**

### 2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE

#### 2.1 Competenza in uscita

*Competenza in uscita n° 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*

	<b>Competenza in uscita n° 7 : Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</b>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse scientifico-tecnologico	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Past simple : Regular And irregular Verbs ; was/were ; Prepositions of time ; Comparatives and superlatives ; Entertainment and the media ; Travel and transport ; holidays	Talking about past events Giving directions Asking for travel information Making suggestions Following the rules in electronic communication Dealing with changes Being careful with money	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	

<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b></p>

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 2<sup>^</sup> Indirizzo comune**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	<b>REVISION WORK</b>
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : To be ; to have ; Personal pronouns, Possession; Present Simple vs. Cont. ; Past simple ; State Verbs	Talking about present and past events
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	<b>Prediction &amp; forecast</b>
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Comparatives and superlatives Present Cont. with future meaning Be going to and will for predictions	Talking about future projects Making comparisons Making suggestion



	Describing places and houses Planning an event Making predictions Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 2**

#### **1. TITOLO**

**Innovation and Globalization**

#### **2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE**

##### **2.1 Competenza in uscita**

**Competenza in uscita n° 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*

**Competenza in uscita n° 7:** *Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete*

<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Past Simple and Cont. ; used to Communication and Technology Social Networks	Narrating a past events Respecting the others Taking responsibility for your actions	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> </ul>

- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 3

<b>1. TITOLO</b>	<b>The Hospitality Industry</b>	
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>		
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Working in a kitchen : the Kitchen Brigade, the chef's Uniform Food categories and cooking methods British and international recipes At the Restaurant (dialogues) Nutrients and Healthy Eating At the Reception (Dialogues)	Talking about the kitchen brigade Talking about the uniform and personal hygiene in the kitchen Being able to understand specific texts on cooking, catering and reception	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>

## 7. Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 4

### 1. TITOLO

Stages of life / Sport & Fitness

### 2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE

#### 2.1 Competenza in uscita

Competenza in uscita n° 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*

<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Zero, First e Second conditional Present perfect with ever/never/just..... Travel, Emotions and Relationships		Describing conditions and possibilities Talking about recent events in the past Expressing sympathy Apologizing
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 3 Indirizzo ACCOGLIENZA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : Prepositions of time ; Present Simple vs. Cont. ; Comparatives and superlatives. Indefinite adjectives	Talking about present events. Making comparison.

<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
The British Isles English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine... The Royal family, Queen Elizabeth II's age and Charles III's new reign.	Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE WORLD OF TRAVEL AND TOURISM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Vocational vocabulary about tourism The different sectors of tourism The tourist: definition, different types of tourists and criteria. Reasons for travelling Travel and tourism components <ul style="list-style-type: none"> <li>• The origin of hospitality</li> <li>• Hotels &amp; others</li> <li>• Hotel rating</li> <li>• Location, services &amp; facilities</li> <li>• Service and facility symbols</li> <li>• Types of self-catering accommodation</li> <li>• Rented properties</li> <li>• Youth hostels</li> <li>• Campsites, caravans and motorhomes</li> <li>• Global Distribution Systems</li> </ul>	Being able to understand / to talk about specific texts about tourism Being able to make/ to take notes Being able to organize/ report notes How to promote an accommodation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di accoglienza in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>consegna lavori assegnati</li> <li>produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>prove su moduli google</li> <li>prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>prove pratiche</li> <li>esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osservazioni sistematiche</li> <li>rubriche valutative</li> <li>test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PROMOTING TOURISM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>  Techniques of promotion in tourism. Some cities of art: Venice, Bergamo Reading and writing techniques	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b> Being able to understand / to talk about specific texts about tourism Being able to make/ to take notes Being able to organize/ report notes Being able to describe and promote local areas Reading guides, brochures/ad with itineraries Being able to read authentic material Being able to promote a destination Being able to write itineraries Being able to read a text Being able to read an authentic text Being able to select the right info from an authentic text/ article Being able to write an essay/ an email Being able to select the right info (multiple choice- listening)	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne	Docente della disciplina Docente di accoglienza in compresenza	

• <b>esterne</b>	Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p>

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	AT THE RECEPTION
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
FROM CHECK-IN TO CHECK-OUT <ul style="list-style-type: none"> <li>• Front office &amp; back office operations</li> <li>• Check-in</li> <li>• Hotel customer service</li> <li>• Dealing with problems and complaints</li> <li>• Hotels as event venues</li> <li>• Check-out</li> </ul>	Being able to interact with guests Being able to deal with problems and complaints Being able to run the office
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di accoglienza in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PAST TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous ; Past perfect simple vs continuous	Talking about past events
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FUTURE TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present Cont. with future meaning Be going to and will for predictions. Future perfect and Future Continuous If clause type 0-1	Talking about future projects Talking about future plans/ intentions. Making predictions Expressing conditions which actually happen / are possible/likely in the future. Planning an event Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -7</b>	
<b>1. TITOLO</b>	EXPRESSING ABILITIES, DUTIES & HABITS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Used to/get used to/be used to ING /infinitive Adjectives ING-ED Phrasal verbs  Modals: can-may; could-might; must/ should/ought to (Present and Past). Synonym verbs. To have to, to be able, to be allowed, to manage...	Reading, speaking, making a conversation. Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets Expressing habits in the past and present
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> </ul>

- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 4 Indirizzo ACCOGLIENZA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK	
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>		
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Revision work : Prepositions of time ; Present Simple vs. Cont. ; Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous. Future simple, to be going to form, future perfect, future continuous Used to/to be used to/ to get used to Infinitive/ING	Talking about present, past and future events and past and present habits	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> </ul>

- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	n° 4 : <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
The British Isles English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine... The Royal family, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.	Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente di disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	IF CLAUSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present and Perfect Conditional If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Had better/would rather Word formations (able/ible/ ful/ less/ ly/ ive, ty, -ness, -ship, -hood, -er/-or, -ment). Reading and writing techniques	Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Giving advice Being able to form words Being able to read a text Being able to read an authentic text Being able to select the right info from an authentic text/ article Being able to write an essay/ an email/ a review Being able to select the right info (multiple choice- listening)
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p>

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	RELATIVE CLAUSES AND PASSIVE FORM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b> Difference defining/non-defining relative clauses Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b> Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE WORLD OF TRAVEL AND TOURISM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Revision of vocational vocabulary about tourism The transport sector: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travelling by sea: The cruise market</li> <li>• Travelling by air: different types of flights and fares</li> <li>• Travelling by coach</li> <li>• Travelling by train</li> </ul>	
<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Being able to understand / to talk about specific texts about tourism Being able to make/ to take notes Being able to organize/ report notes	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Docente di accoglienza turistica in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PROMOTING TOURISM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Promotion techniques Art cities: Venice, landmarks and art expositions Bergamo seen by foreign mass media Milan Lake Iseo and Franciacorta.	Being able to understand / to talk about specific texts about tourism Being able to make/ to take notes Being able to organize/ report notes How to describe and promote local areas Reading guides, brochures/ad with itineraries Being able to read authentic material

	How to promote a destination How to write itineraries
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Docente di accoglienza turistica in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PSYCHOLOGY & TOURISM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e

	scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
The psychology of the tourist Working for and understanding the wellness of the tourist The importance of application of psychological and sociologic know-how in tourism practice. Understanding of clients' motivation to visit particular destination, use available services, clients' needs and satisfaction. Relations between individual levels of human needs (Maslow)	Being able to understand / to talk about specific texts about tourism Being able to make/ to take notes Being able to organize/ report notes Being able to describe, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	
	Docente di disciplina Docente di accoglienza turistica in compresenza Studenti	

<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> </ul>



- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 5 Indirizzo ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM & THE ROYAL FAMILY. ORGANIZING A SCHOOL TRIP
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> <i>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 7 :</b> <i>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i></p>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<p><b>Competenza in uscita n°6:</b> 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><b>Competenza in uscita n° 8:</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
The British Isles English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine... The Royal family, Queen Elizabeth II's age	Providing information about the most important historical, cultural and artistic attractions Giving directions Suggesting itineraries

Main tourist regions in the British Isles Features of the main tourist natural and cultural attractions Appeal of these resources to tourism market	Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes Understanding the present through the past Promoting city breaks Organizing a school trip
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, svolgimento compiti organizzativi assegnati, organizzazione e svolgimento visita d'istruzione.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2**

**1. TITOLO** SUSTAINABILITY, HEALTH & SAFETY

### **2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE**

**2.1 Competenza in uscita**

**Competenza in uscita n° 3:** *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo*

	<b>Competenza in uscita n° 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</b>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 4:</b> <i>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</i></p> <p><b>Competenza in uscita n°6:</b> <i>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.</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 7:</b> <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i></p>	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p>Food systems - sustainability</p> <p>Organic food/GMOs*</p> <p>Fast Food vs Slow Food</p> <p>Sustainable lifestyle</p> <p>Sustainable tourism</p> <p>Fighting the Hunger in the world</p> <p>Various diets: vegan, vegetarian...</p> <p>Food poisoning and food contamination</p>	<p>Comprendere l'importanza della sostenibilità per sé stessi e per l'ambiente.</p> <p>Descrivere le caratteristiche di due differenti posizioni nei confronti del sistema alimentare. Riconoscerne i vantaggi e gli svantaggi.</p> <p>Descrivere e riconoscere i principi e le caratteristiche dei diversi regimi alimentari.</p> <p>Descrivere e comprendere i rischi dovuti alle contaminazioni alimentari</p> <p>Organizzare itinerari turistici prestando attenzione all'aspetto ecologico e di salvaguardia ambientale</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	HISTORICAL EVENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
	Riconoscere eventi storici e collegarli alla realtà presente.

<p>Animal Farm: analysis and features of the work.</p> <p>1917 Russian Revolution</p> <p>George Orwell</p> <p>WW2</p>	<p>Riconoscere i diritti dell'uomo e riflettere su come tutelarli, a livello nazionale e anche nella quotidianità.</p> <p>Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare un'opera letteraria.</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina</p> <p>Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>



<b>7. Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spazi all'aperto</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
-----------------------	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	TRENDS IN TOURISM INDUSTRY
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per</i></p>

	<p><i>interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 7 :</b> <i>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i></p>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<p><b>Competenza in uscita n°6:</b> <i>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.</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 8:</b> <i>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</i></p>	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p>Motivations behind the choice of a holiday</p> <p>Different types of activity and special interest holidays</p> <p>Importance of excellent customer service</p> <p>How travel and tourism organizations adapt customer service to meet the needs of customers</p> <p>Different types of tourism</p> <p>Importance of business travel for the tourism industry</p> <p>How modern technology have affected business travel agencies</p> <p>Importance of cross-culture awareness in tourism</p>	<p>Providing information about the main tourist natural and cultural attractions and about business trips</p> <p>Suggesting itineraries</p> <p>Illustrating different types of activity and special interest holidays</p> <p>Producing a suitable proposal for different types of activity and special interest holidays</p> <p>Applying selling skills in travel and tourism situations</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	INVALSI TRAINING
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai pe corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Revision of the essential grammar rules and verb tenses Reading & listening for the INVALSI test	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
	- Comprendere testi orali e scritti (livello A2-B1-B2) su argomenti generali in modo efficace ed appropriato; - Rispettare le regole morfo-sintattiche della lingua inglese sia per testi orali che scritti
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 3 Indirizzo CUCINA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revision of previous years contents</li> <li>• Auxiliaries</li> <li>• Idiomatic expressions with « to have »</li> <li>• Present simple vs present continuous</li> <li>• State verbs</li> <li>• Simple past vs past continuous; used to</li> </ul>	Talking about present and past events. Talking about future plans, timetables.

<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>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</i></p>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>	<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul> <p>Docente di disciplina Studenti</p>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	BRITISH MEALS AND PROFESSIONAL CATERING
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>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</i></p>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p> <p><b>Competenza in uscita n°6:</b> <i>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.</i></p>
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Vocational vocabulary about food Hospitality industry. Types of restaurant British meals Uniform and hygiene in the kitchen The kitchen brigade	Vocational vocabulary about food Hospitality industry. Types of restaurant British meals Talking about eating habits in different countries Describing food and preparations Talking about professional skills Describing the uniform Talking about the kitchen brigade Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	COOKING METHODS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Ingredients, tools, cooking methods Weights and measures	Being able to understand specific texts on cooking, catering and reception. Talking about basic preparations

Food preparation techniques Wet methods Dry methods and mixed methods Fat-based cooking methods	Talking about cooking methods and being able to recognise them Describing actions and tools Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

### **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -4**

#### **1. TITOLO**

PAST TENSES

#### **2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE**

##### **2.1 Competenza in uscita**

*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*



<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present Perfect simple vs continuous ; Past perfect simple vs continuous		Talking about past events
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FUTURE TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present Cont. with future meaning Be going to and will for predictions. Future perfect and Future Continuous If clause type 0-1	Talking about future projects Talking about future plans/ intentions. Making predictions Expressing conditions which actually happen / are possible/likely in the future. Planning an event Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA 6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	EXPRESSING ABILITIES and DUTIES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>

<p><b>Modals: can-may; could-might; must/ should/ought to</b> (Present and Past). Synonym verbs. <b>To have to</b>, to be able, to be allowed, to manage...</p>	<p>Reading, speaking, making a conversation. Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 4 Indirizzo CUCINA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : Present Simple vs. Cont. ; Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous Past perfect Used to Future simple, to be going to form, future perfect, future continuous Used to	Talking about present, past and future events
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>consegna lavori assegnati</li> <li>produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>prove su moduli google</li> <li>prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>osservazioni sistematiche</li> <li>rubriche valutative</li> <li>test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
The British Isles	Being able to understand specific texts.

<p>English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p>The Royal family, Queen Elizabeth II</p>	<p>Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes...          Understanding the present through the past          Making a comparison between the foreign country and Italy</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente di disciplina          Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	IF CLAUSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Present and Perfect Conditional If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Had better/would rather	Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Giving advice	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	RELATIVE CLAUSES AND PASSIVE FORM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Difference defining/non-defining relative clauses Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul>



	<p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	BASIC PREPARATIONS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Revision of the cooking methods Stocks Sauces Soups Recipes from Britain and Italy	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
	Describing a recipe Describing the functions of the ingredients Making comparisons Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina /Docente di indirizzo Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FOOD GROUPS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5.</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli</b>	<b>Competenza in uscita n° 4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <b>Competenza in uscita n°6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

<b>insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b> Animal origin ingredients Meat Fish Eggs, milk and dairy products Vegetable origin ingredients Fruit and vegetables Pulses and cereals Herbs and spices Menu basics Breakfast, lunch and dinner menus Designing menus	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>  Describing the features, the nutrients of the types of food and what a good matching is Making comparisons Describing the functions in preparations Describing preparations Making a presentation	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina / Docente di indirizzo Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 5 Indirizzo CUCINA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	Talking about present, past and future events Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation

Reading, speaking, making a conversation

**3. Tempi**

**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

**4. Metodologia**

- lezione frontale
- lezione dialogata e interattiva
- video lezione in modalità sincrona
- video lezione in modalità asincrona
- class-room
- ricerca e lettura individuale
- lavoro di gruppo
- simulazione
- conversazione in lingua straniera
- tutoring
- brainstorming
- problem solving
- cooperative learning
- costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
- autovalutazione
- visita guidata

**5. Risorse umane**

- interne
- esterne

Docente della disciplina  
Studenti

**6. Strumenti**

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- articoli di quotidiani e riviste
- documenti
- estratti da saggi, opere di narrativa
- interventi di esperti
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- spazi all'aperto
- altro

**7. Valutazione**

**VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni

- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.



<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
The British Isles English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisines... The Royal family, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign. Recipes with beer		Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente di disciplina Docente di enogastronomia in presenza Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	SUSTAINABILITY, HEALTH & SAFETY
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	4 <sup>(1)</sup> : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Healthy eating. Food pyramid*, Mediterranean Diet, Eatwell Plate, MyPlate</p> <p>-Organic food/GMOs*</p> <p>-Fast Food vs Slow Food .*</p> <p>Sustainable lifestyle</p> <p>Fighting the food waste. Smart recipes with leftovers</p> <p>Fighting the Hunger in the world</p> <p>Difference between food allergies and intolerances*</p> <p>Good labelling</p> <p>Various diets:vegan, vegetarian...</p> <p>Food safety (food preservation systems)</p> <p>Food poisoning and food contamination</p>	<p>Comprendere l'importanza della scelta degli ingredienti, per la qualità del piatto e per l'ambiente.</p> <p>Descrivere le caratteristiche di due differenti posizioni nei confronti del sistema alimentare. Riconoscerne i vantaggi e gli svantaggi. Agire e interagire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva enogastronomica</p> <p>Descrivere e riconoscere i principi e le caratteristiche dei diversi regimi alimentari. Saper predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Descrivere e comprendere i rischi dovuti a comportamenti errati e quali comportamenti sono utili per una corretta ed efficace prevenzione.</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di enogastronomia in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>

- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	HISTORICAL EVENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed

<b>insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Animal Farm: analysis of the work. 1917 Russian Revolution</p> <p>-WW1: trench warfare, Christmas truce and the rationing plan.*</p> <p>WW2: Pearl Harbor, Concentration camps, Manhattan Project</p>		<p>Riconoscere eventi storici e collegarli alla realtà presente.</p> <p>Riconoscere i diritti dell'uomo e riflettere su come tutelarli, a livello nazionale e anche nella quotidianità.</p> <p>. Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare un'opera letteraria.</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul> <p>Docente della disciplina Studenti</p>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	CATERING FOR SPECIAL EVENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Banquets and buffets Coffee break Business lunch Cocktail party Gala dinner Themed buffets	Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi;  -Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso di messaggi orali e scritti;  - Esprimersi in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale;  - Rapportare la micro lingua ad un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale  - Descrivere nei dettagli la sequenza delle operazioni di progettazione e realizzazione di un evento per soddisfare un cliente
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di enogastronomia in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	INTERNATIONAL CUISINES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p>Recipes and culinary traditions From the UK From the USA From Australia</p>	<p>Seguire l'evoluzione dei processi di produzione e preparazione nel settore culinario</p> <p>Riconoscere le caratteristiche delle culture enogastronomiche nazionali</p> <p>Promuovere le tradizioni locali, anche internazionali, e le nuove tendenze</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b>	Docente della disciplina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di sala in compresenza
	Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 6**

**1. TITOLO** | INVALSI TRAINING

**2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE**

<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai pe corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>	
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Reading and listening for the INVALSI test	- Comprendere testi orali e scritti (livello A2-B1-B2) su argomenti generali in modo efficace ed appropriato; - Rispettare le regole morfo-sintattiche della lingua inglese sia per testi orali che scritti	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti	

<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> </ul>

- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 3 Indirizzo PASTICCERIA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Revision work : Prepositions of time ; Present Simple vs. Cont. ; Comparatives and superlatives.	
<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Talking about present events. Making comparison.	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>		<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes...</p> <p>Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul> <p>Docente di disciplina Studenti</p>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>	

<p><b>7. Valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• altro</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
------------------------------	--

<p><b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2</b></p>	
<p><b>1. TITOLO</b></p>	<p>BRITISH MEALS AND PROFESSIONAL CATERING</p>
<p><b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b></p>	
<p><b>2.1 Competenza in uscita</b></p>	<p><i>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</i></p>

<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Eating habits in Italy and in the UK.  British meals  British breakfast : traditional food.  Pastry brigade  Safety at work  Hygiene  Uniform  Pastry chef's skills</p>		<p>Talking about eating habits in different countries  Making comparisons  Describing food and preparations  Talking about professional skills  Describing the uniform  Describing the rules in a pastry lab  Making a presentation</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne	Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza	

• <b>esterne</b>	Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	VOCABULARY FOR RECIPES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Verbs and vocabulary (ingredients, tools, equipment, cooking methods, pots and pans) to read and explain recipes: Pizza dough, puff pastry, shortcrust pastry, cakes, biscuits, cream...	Being able to understand specific texts on cooking, catering and reception. Talking about basic preparations Describing actions and tools Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PAST TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous ; Past perfect simple vs continuous	Talking about past events	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>	

## 7. Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FUTURE TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present Cont. with future meaning Be going to and will for predictions. Future perfect and Future Continuous If clause type 0-1	Talking about future projects Talking about future plans/ intentions. Making predictions Expressing conditions which actually happen / are possible/likely in the future. Planning an event Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	EXPRESSING ABILITIES, DUTIES & HABITS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Used to/get used to/be used to            ING /infinitive            Adjectives ING-ED            Phrasal verbs</p> <p>Modals: can-may; could-might; must/ should/ought to (Present and Past). Synonym verbs. To have to, to be able, to be allowed, to</p>	<p>Reading, speaking, making a conversation.            Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction.            Expressing obligation, advice, regrets            Expressing habits in the past and present</p>

manage...	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> </ul>

- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.



**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 4 Indirizzo PASTICCERIA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : Prepositions of time ; Present Simple vs. Cont. ; Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous. Future simple, to be going to form, future perfect, future continuous Used to/to be used to/ to get used to Infinitive/ING	Talking about present, past and future events and past and present habits
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>

<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>	<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente di disciplina Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2

### 1. TITOLO

IF CLAUSES

### 2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE

#### 2.1 Competenza in uscita

*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*

#### 2.2 Competenze intermedie

Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e

	scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Present and Perfect Conditional If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Had better/would rather	Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Giving advice	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul>

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	RELATIVE CLAUSES AND PASSIVE FORM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Difference defining/non-defining relative clauses Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b> Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	SUGAR
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Definition of sugar	Describing the origins Talking about the features of the types in the three different groups

<p>Types of sugar Functions and processing</p>	<p>Making comparisons Describing the functions of sugar in preparations</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	CEREALS AND LEAVENING AGENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Types of cereals Types of flour Functions of flour Definition of leavening agents Types of leavening agents	Describing the features of the types of cereals and flour Making comparisons Describing the functions of flour in preparations Describing the features of different types Functions Making comparisons Describing leavened preparations Making a presentation	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FATS AND EGGS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Definition of fats, saturated and unsaturated Types of fats Eggs: parts, functions, processing Some recipes for vegan and vegetarian diet	Describing the features of different types and functions of fats Making comparisons Describing the use in preparations Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> </ul>



- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 5 Indirizzo PASTICCERIA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	Talking about present, past and future events Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>

<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>	<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes... Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente di disciplina Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2

### 1. TITOLO

SUSTAINABILITY

### 2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE

#### 2.1 Competenza in uscita

*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*

<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Healthy eating. Food pyramid*, Mediterranean Diet, Eatwell Plate, MyPlate</p> <p>-Organic food/GMOs*</p> <p>-Fast Food vs Slow Food .*</p> <p>Sustainable lifestyle</p> <p>Fighting the food waste. Smart recipes with leftovers</p> <p>Fighting the Hunger in the world</p> <p>Difference between food allergies and intolerances*</p> <p>Good labelling</p> <p>Various diets:vegan, vegetarian...</p>		<p>Comprendere l'importanza della scelta degli ingredienti, per la qualità del piatto e per l'ambiente.</p> <p>Descrivere le caratteristiche di due differenti posizioni nei confronti del sistema alimentare. Riconoscerne i vantaggi e gli svantaggi. Agire e interagire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva enogastronomica</p> <p>Descrivere e riconoscere i principi e le caratteristiche dei diversi regimi alimentari. Saper predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di scienze degli alimenti Docente di pasticceria in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	HISTORICAL EVENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<b>Animal Farm:</b> analysis of the work. 1917 Russian Revolution	Riconoscere eventi storici e collegarli alla realtà presente.

<p>-WW1: trench warfare, Christmas truce and the rationing plan.*</p> <p>WW2: Pearl Harbor, Concentration camps, Manhattan Project</p>	<p>Riconoscere i diritti dell'uomo e riflettere su come tutelarli, a livello nazionale e anche nella quotidianità.</p> <p>. Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare un'opera letteraria.</p>
<p><b>3. Tempi</b></p>	<p><b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b></p>
<p><b>4. Metodologia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<p><b>5. Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina</p> <p>Docente di lettere</p> <p>Studenti</p>
<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p>

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	AFTERNOON TEA & HOT DRINKS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti;

	per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
History of tea. High Tea / Low Tea Types of tea, tea treats (sandwiches, scones, cakes) Afternoon tea, making and serving a perfect tea. Ritz, Fortnum & Mason...	Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi; -Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso di messaggi orali e scritti; - Esprimersi in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale; - Rapportare la micro lingua ad un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale - Descrivere nei dettagli la sequenza delle operazioni di accoglienza di un cliente - Descrivere tradizione e attualità nella cultura britannica Riconoscere usi e costumi di altri popoli e saper operare un confronto.	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	BEER
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Brewing beer Ingredients Types of beer Desserts made with beer	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b> Delineare i tipi e le caratteristiche della birra. Parlare del processo di produzione Parlare delle abitudini alimentari in diverse nazioni tenendo presente il tema della sostenibilità  Fare confronti Usare il linguaggio specifico della professione

	Descrivere nei dettagli (e sapere preparare) una ricetta di cocktail tipica inglese
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di sala e di pasticceria in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> </ul>

- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt...)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	HISTORY OF PASTRY ART
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni



	semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
History of patisserie Great pastry chefs, from Careme to Lenotre and Italian pastry chefs	Capire l'origine e l'evoluzione dell'arte pasticceria.  Seguire l'evoluzione dei processi di produzione e preparazione nel settore culinario  Riconoscere le caratteristiche della pasticceria moderna  Promuovere le tradizioni locali, anche internazionali, e le nuove tendenze	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul> Docente della disciplina Docente di pasticceria in compresenza Studenti	

<p><b>6. Strumenti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 7</b>	
<b>1. TITOLO</b>	INVALSI TRAINING
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Reading and listening for the INVALSI test	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere testi orali e scritti (livello A2-B1-B2) su argomenti generali in modo efficace ed appropriato;</li> <li>- Rispettare le regole morfo-sintattiche della lingua inglese sia per testi orali che scritti</li> </ul>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> </ul>

- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 3 Indirizzo SALA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revision of previous years contents</li> <li>• Auxiliaries</li> <li>• Idiomatic expressions with « to have »</li> <li>• Present simple vs present continuous</li> <li>• State verbs</li> <li>• Simple past vs past continuous; used to</li> </ul>	Talking about present and past events.

<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> </ul>

- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1**

<b>1. TITOLO</b>	TRADITIONAL MEALS, MENUS and CHEESE
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<p><b>Competenza in uscita n° 4 :</b> <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i></p> <p><b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i></p>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.



<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Eating habits in Italy and in the UK. British meals British breakfast & traditional food The menu sequence Cheese		Talking about eating habits in different countries Making comparisons Describing cheese, food and preparations Being able to understand specific texts
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente di disciplina/Docente di Indirizzo in presenza Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	STAFF AND DUTIES for the PROFESSIONAL CATERING
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<b>Competenza in uscita n° 5 :</b> <i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n° 3:</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i> <b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
The brigade Safety at work Hygiene Uniform Waiter and chef's skills	Talking about professional skills Describing the uniform Describing the rules in a F&B organization
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul>

	<p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	TABLE SERVICE & STYLES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
Table setting Table service Service Styles	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
	Being able to understand specific texts on catering and serving Describing settings and tools Making a presentation
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di indirizzo in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	PAST TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
	Talking about past events

Present Perfect simple vs continuous ; Past perfect simple vs continuous	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> • interne • esterne	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> </ul>



- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	FUTURE TENSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Present Cont. with future meaning Be going to and will for predictions. Future perfect and Future Continuous If clause type 0-1	Talking about future projects Talking about future plans/ intentions. Making predictions Expressing conditions which actually happen / are possible/likely in the future. Planning an event Making a presentation	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA UDA -6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	EXPRESSING ABILITIES and DUTIES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Modals: can-may; could-might; must/ should/ought to (Present and Past). Synonym verbs. To have to, to be able, to be allowed, to manage...	Reading, speaking, making a conversation. Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>

## 7. Valutazione

### **VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 4 Indirizzo SALA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : Prepositions of time ; Present Simple vs. Cont. ; Past simple vs continuous; Present Perfect simple vs continuous. Future simple, to be going to form, future perfect, future continuous Used to/to be used to / to get used to Infinitive/ING	Talking about present, past and future events and past and present habits
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>



- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	n° 4 : <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisine...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>	<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes...</p> <p>Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	IF CLAUSES
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Present and Perfect Conditional If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Had better/would rather	Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Giving advice
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	---

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	RELATIVE CLAUSES AND PASSIVE FORM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	
<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
Difference defining/non-defining relative clauses Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation Reading, speaking, making a conversation Talking about capability/ possibility/ probability/ deduction. Expressing obligation, advice, regrets
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola</b>

	<b>classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina</p> <p>Studenti</p>
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> </ul>

- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	AT THE RESTAURANT
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi



<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The meal service sequence</li> <li>• The phone reservation</li> <li>• The guest's arrival</li> <li>• Table reservation</li> <li>• The order</li> <li>• The waiter gives suggestions or explanations</li> <li>• Dealing with complaints</li> <li>• The bill</li> </ul>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b> <p>Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi;</p> <p>-Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso di messaggi orali e scritti;</p> <p>- Esprimersi in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale;</p> <p>- Rapportare la micro lingua ad un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale</p> <p>- Descrivere nei dettagli la sequenza delle operazioni di accoglienza di un cliente</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di sala in presenza	

• <b>esterne</b>	Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p>

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	MENUS & WINE
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine: the bottled art</li> <li>• Wine appellation</li> <li>• Storing wine</li> <li>• Wine tasting: a sensory experience</li> <li>• Do not confuse acidity and tanning</li> <li>• Wine tasting notes</li> <li>• Those lovely nose tickling bubbles...Champagne</li> <li>• Food &amp; Wine matching</li> <li>• Some useful hints for food &amp; wine pairing</li> </ul> <p>Customer care: suggesting wine during meal</p>	<p>Delineare le caratteristiche del vino</p> <p>Parlare delle abitudini alimentari in diverse nazioni tenendo presente il tema della sostenibilità</p> <p>Fare confronti</p> <p>Usare il linguaggio specifico della professione</p> <p>Descrivere nei dettagli (e sapere preparare) una ricetta tipica inglese</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>

<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di sala in presenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>

- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di INGLESE**

**CLASSE 5 Indirizzo SALA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 0</b>	
<b>1. TITOLO</b>	REVISION WORK
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Revision work : If clauses: type 0, type 1, type 2, type 3. Mixed type. Wish/if only Relative pronouns Basic Passive form Passive form with modal verbs Passive form with double object Personal and impersonal passive structure	Talking about present, past and future events Expressing hypothesis, Expressing probability or truths, Expressing hypothesis which can't be true Expressing wishes and preferences Expressing regret Being able to describe events, create a fluent speech, understand authentic texts Making a presentation

Reading, speaking, making a conversation

**3. Tempi**

**La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe**

**4. Metodologia**

- lezione frontale
- lezione dialogata e interattiva
- video lezione in modalità sincrona
- video lezione in modalità asincrona
- class-room
- ricerca e lettura individuale
- lavoro di gruppo
- simulazione
- conversazione in lingua straniera
- tutoring
- brainstorming
- problem solving
- cooperative learning
- costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle
- autovalutazione
- visita guidata

**5. Risorse umane**

- interne
- esterne

Docente della disciplina  
Studenti

**6. Strumenti**

- libri di testo
- dispense e fotocopie
- dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room
- testi di consultazione
- articoli di quotidiani e riviste
- documenti
- estratti da saggi, opere di narrativa
- interventi di esperti
- audiovisivi
- strumenti e materiali multimediali
- GSuite for education
- spazi all'aperto
- altro

**7. Valutazione**

**VALUTAZIONE DI PROCESSO**

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni

- interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 1</b>	
<b>1. TITOLO</b>	THE UNITED KINGDOM
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.



<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi Asse storico- sociale	
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>		<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p><b>The British Isles</b> English, Scottish, Welsh and Irish geographic features, culture, attractions, cuisines...</p> <p><b>The Royal family</b>, Queen Elizabeth II's age and king Charles III's new reign.</p>		<p>Being able to understand specific texts. Talking about a country describing its lifestyle, its history, its landscapes...</p> <p>Understanding the present through the past Making a comparison between the foreign country and Italy</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente di disciplina Studenti	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 2</b>	
<b>1. TITOLO</b>	SUSTAINABILITY
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Healthy eating. Food pyramid*, Mediterranean Diet, Eatwell Plate, MyPlate</p> <p>-Organic food/GMOs*</p> <p>-Fast Food vs Slow Food .*</p> <p>Sustainable lifestyle</p> <p>Fighting the food waste. Smart recipes with leftovers</p> <p>Fighting the Hunger in the world</p> <p>Difference between food allergies and intolerances*</p> <p>Good labelling</p> <p>Various diets:vegan, vegetarian...</p>	<p>Comprendere l'importanza della scelta degli ingredienti, per la qualità del piatto e per l'ambiente.</p> <p>Descrivere le caratteristiche di due differenti posizioni nei confronti del sistema alimentare. Riconoscerne i vantaggi e gli svantaggi. Agire e interagire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva enogastronomica</p> <p>Descrivere e riconoscere i principi e le caratteristiche dei diversi regimi alimentari. Saper predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di scienze degli alimenti Docente di sala in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> </ul>

- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

#### **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)

#### **RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA**

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test

**COMPITO DI REALTÀ:** produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 3</b>	
<b>1. TITOLO</b>	HISTORICAL EVENTS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi

<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>	
<p><b>Animal Farm:</b> analysis of the work. 1917 Russian Revolution</p> <p>-<b>WW1:</b> trench warfare, Christmas truce and the rationing plan.*</p> <p><b>WW2:</b> Pearl Harbor, Concentration camps, Manhattan Project</p>	<p>Riconoscere eventi storici e collegarli alla realtà presente.</p> <p>Riconoscere i diritti dell'uomo e riflettere su come tutelarli, a livello nazionale e anche nella quotidianità.</p> <p>. Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare un'opera letteraria.</p>	
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>	
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>	
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<p>Docente della disciplina</p> <p>Studenti</p>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 4</b>	
<b>1. TITOLO</b>	AFTERNOON TEA & HOT DRINKS
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
History of tea. High Tea / Low Tea Types of tea, tea treats, Afternoon tea, making and serving a perfect tea. Hot drinks Ritz, Fortnum & Mason...	Acquisire il linguaggio settoriale riferito alla futura professione attraverso testi scritti per usi diversi; -Comprendere espressioni di uso quotidiano e professionale ed individuare il senso di messaggi orali e scritti; - Esprimersi in modo efficace ed appropriato secondo il contesto situazionale; - Rapportare la micro lingua ad un contesto interdisciplinare anche come rinforzo di quanto già appreso nelle materie di indirizzo professionale - Descrivere nei dettagli la sequenza delle operazioni di accoglienza di un cliente
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 5</b>	
<b>1. TITOLO</b>	BEER
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
<p>Brewing beer  Ingredients  Types of beer  Serving beer  Cocktails made with beer  Food matching with beer  Specific vocabulary</p>	<p>Delineare i tipi e le caratteristiche della birra. Parlare del processo di produzione</p> <p>Parlare delle abitudini alimentari in diverse nazioni tenendo presente il tema della sostenibilità</p> <p>Fare confronti</p> <p>Usare il linguaggio specifico della professione</p> <p>Descrivere nei dettagli (e sapere preparare) una ricetta di cocktail tipica inglese</p>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b>	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza Studenti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt...)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 6</b>	
<b>1. TITOLO</b>	WHISKY
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Production, Types of whisky Scot whisky vs American whiskey vs Irish whiskey cocktails	Delineare i tipi e le caratteristiche del whisky e whiskey. Parlare del processo di produzione Parlare delle abitudini alimentari in diverse nazioni tenendo presente il tema della sostenibilità Fare confronti Usare il linguaggio specifico della professione Descrivere nei dettagli (e sapere preparare) una ricetta di cocktail tipica inglese
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Docente di sala in compresenza Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro _____</li> </ul>
<b>7. Valutazione</b>	<b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul>

	<p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>
--	--

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA-UDA 7</b>	
<b>1. TITOLO</b>	INVALSI TRAINING
<b>2. RISULTATI DI APPRENDIMENTO AREA GENERALE</b>	
<b>2.1 Competenza in uscita</b>	<i>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</i>
<b>2.2 Competenze intermedie</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>2.3 Assi culturali coinvolti</b>	Asse dei linguaggi
<b>2.4 Raccordi con le competenze degli</b>	<b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.

<b>insegnamenti del profilo di indirizzo</b>	
<b>2.5 Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>2.6 Abilità (saper fare)</b>
Reading and listening for the INVALSI test	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere testi orali e scritti (livello A2-B1-B2) su argomenti generali in modo efficace ed appropriato;</li> <li>- Rispettare le regole morfo-sintattiche della lingua inglese sia per testi orali che scritti</li> </ul>
<b>3. Tempi</b>	<b>La tempistica dell'UDA sarà specificata nella programmazione disciplinare della singola classe</b>
<b>4. Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• video lezione in modalità sincrona</li> <li>• video lezione in modalità asincrona</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• conversazione in lingua straniera</li> <li>• tutoring</li> <li>• brainstorming</li> <li>• problem solving</li> <li>• cooperative learning</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>
<b>5. Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente della disciplina Studenti
<b>6. Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• testi di consultazione</li> <li>• articoli di quotidiani e riviste</li> <li>• documenti</li> <li>• estratti da saggi, opere di narrativa</li> <li>• interventi di esperti</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spazi all'aperto</li> <li>• altro</li> </ul>
<p><b>7. Valutazione</b></p>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comprensione della domanda o del compito</li> <li>• capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>• interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>• partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>• risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>• collaborazione con i compagni</li> <li>• espressione di opinioni pertinenti</li> <li>• condivisione di riflessioni</li> <li>• rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>• relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>• consegna lavori assegnati</li> <li>• produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>• prove su moduli google</li> <li>• prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>• prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>• prove pratiche</li> <li>• esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematiche</li> <li>• rubriche valutative</li> <li>• test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b> produzione elaborato (audio, video, testo, PPT), prova strutturata/semistrutturata, role play, esposizione alla classe, consegna lavori assegnati.</p>