DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

CAF

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

INGLESE

della CLASSE III Sez. H

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Il Docente
Alfonso Furiato

1.SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse dei linguaggi

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	23	9	53%	4	23	/	/

1.1 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso le seguenti prove:

- prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale;
- prove inerenti alle quattroabilità.

Emergono generali difficoltà nella lettura e nella produzione. La comprensione globale e l'esposizione orale risultano accettabili. Lo studio domestico è carente, pertanto è necessario il costante coinvolgimento, la sollecitazione all'attenzione e il continuo ripassoinclassedegli argomenti affrontati nelle precedenti lezioni.

<u>Eventuali</u> attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

- Strategie per il **recupero**: coinvolgimento maggiore nella correzione dei compiti per casa e nello svolgimento degli esercizi in classe, ripetizione immediata di quanto letto o ascoltato per verificarne la corretta comprensione, recupero in itinere di argomenti già trattati, somministrazione di materiali di supporto (griglie, schemi, mappe concettuali, tabelle riassuntive, correzione guidata degli esercizi svolti, revisione a coppie e autocorrezione (guida alla comprensione dell'errore), rinforzo positivo per stimolare la motivazione.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
1.) ***DISUGUAGLIANZE*** (**I Quadrimestre**)	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio e di lavoro	Italiano Inglese
2.) IL BENESSERE:DINAMICHE SOCIO- CULTURALI **(II Quadrimestre)**	• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio e di lavoro • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali	Italiano Inglese

Per quanto riguarda l' Educazione Civica, si rimanda alla programmazione di classe.

Nuclei fondanti LINGUA 2 CLASSI SECONDO BIENNIO

- Uso adeguato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni comunicative.
- Ascoltare/leggere e comprendere testi specifici.
- Redigere relazioni e riassunti di testi specifici relativi al proprio ambito professionale.
- Redazione di testi specifici pertinenti al proprio indirizzo di studi.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1 : **Cookery**
COMPETENZE ● Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. ● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema di qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.
ABILITA' **Listening:** ● Ascoltare conversazioni tra camerieri e clienti ● Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi ● Guardare un video per approfondire i temi trattati ● Comprensione orale **Speaking:** ● Esprimere opinioni su temi trattati **Reading:** ● Leggere un testo e cogliere le informazioni principali ● Leggere articoli online **Writing** ● Completare esercizi ● Prendere appunti ● Comprensione scritta

CONOSCENZE

- The qualities of a good cook
- The kitchen brigade , the brigade system
- The Cook's uniform
- Personal hygiene
- Covid-19 and a new hygiene rules
- **Video** Ratatouille – Remy in the kitchen –
- History of the Michelin Guide

Invalsi practice

GRAMMAR:
Present continuous Verbs of emotion + ing Can (ability**)**

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione partecipata,pair work, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo della LIM

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Materiale multimediale – Laboratorio linguistico
- Talk, Plan, Create

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula e laboratorio Linguistico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Materiale multimediale

VALUTAZIONE

Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica.
Valutazione in itinere.
L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.
Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze. Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate.
La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.

TEMPI

Settembre/Novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 2:

THE HOSPITALITY INDUSTRY

COMPETENZE

- Saper integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali
- Saper comprendere e produrre brevi messaggi quotidiani, sia scritti che orali in L2.
- Essere consapevoli della esistenza di culture e tradizioni diverse dalla nostra.
- Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale

ABILITA'

Listening:

- Ascoltare conversazioni tra camerieri e clienti
- Ascoltare dialoghi, messaggi e discorsi
- Guardare un video per approfondire i temi trattati
- Comprensione orale

Speaking:

- Esprimere opinioni su temi trattati

Reading:

- Leggere un testo e cogliere le informazioni principali
- Leggere articoli online

Writing

- Completare esercizi
- Prendere appunti

Comprensione
scritta

CONOSCENZE

- The hospitality Industry
- What's Hospitality
- Types of accommodation
- Catering: Restaurants and Bars

GRAMMAR:

- Simple present
- Adverbs of frequency
- Would like to/ Like + -ing form/ What….like

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione partecipata,pair work, esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati, lezione interattiva con utilizzo della LIM

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Materiale multimediale – Laboratorio linguistico
- Talk, Plan, Create

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula e laboratorio linguistico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Materiale multimediale

VALUTAZIONE

Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica.
Valutazione in itinere.
L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.
Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze. Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate.
La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.

TEMPI

Dicembre/Febbraio

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 3: INGREDIENTS

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Eseguire procedure e istruzioni operative attinenti al sistema di qualità previste dal protocollo del proprio settore di competenza

CONOSCENZE

- Food ingredients
  - Vegetable-originingredients
  - Animal-origin ingredients
  - Fruit
  - Cereals
  - Pulses
  - Meat, Fish, Eggs, Milk and diary products

Lab: Designing a special menu based on a particular ingredient
GRAMMAR: Past simple

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo
- Fotocopie
- Materiale multimediale

VALUTAZIONE

Strumenti e metodo di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica.
Valutazione in itinere.
L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.
Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze. Le verifiche saranno effettuate mediante test strutturati in base alle abilità ed alle conoscenze programmate.

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.

TEMPI

Marzo/Giugno

Trebisacce, 28 settembre 2026

Il Docente
Alfonso Furiato