



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

a.s. 2024/2025

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di MICROLINGUA INGLESE

(Insegnamento di Area Generale)

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☐ Terza ☒ Quarta ☐ Quinta

☐

Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☒

Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommellerie

☐

Accoglienza turistica: esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

Competenza Chiave n 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;

Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

2 - COMPETENZE DI INDIRIZZO

Competenza n.4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Competenza n.5 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: "Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati."	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	Ripasso principali tempi verbali, pronomi, articoli, comparativi e superlativi, preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti). UNIT 9 – Beverages <ul style="list-style-type: none"> Non alcoholic beverages: Coffee – tea – chocolate – mocktails Alcoholic beverages: wine, beer, spirits and liqueurs

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

Descrizione della competenza in uscita: “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 INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: “Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale per: comprendere i punti principali di testi orali e scritti; produrre semplici e brevi testi orali e scritti; descrivere e raccontare esperienze ed eventi; interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni”.			Ripasso principali tempi verbali, pronomi, articoli ,comparativi e superlativi , preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti). UNIT 10 – The Service <ul style="list-style-type: none">• Professional table service• Types of service

	<p>dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>		
--	---	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

Descrizione della competenza in uscita: “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”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	- Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sulweb valutando l’attendibilità delle fonti. - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. - Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	- Fonti dell’informazione e della documentazione - Social network e new media come fenomeno comunicativo. - Caratteri comunicativi di un testo multimediale - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	Ripasso principali tempi verbali, pronomi, articoli, comparativi e superlativi, preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti). UNIT 11 – Restaurant Promotion and Delivery <ul style="list-style-type: none">• Restaurant marketing tips• Promoting a restaurant• Delivery

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Conoscere i principali tempi verbali, pronomi, articoli, comparativi e superlativi, preposizioni studiati nel triennio (prerequisiti).
- Comprensione globale di testi orali e scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo.
- Sostenere semplici conversazioni su argomenti generali e specifici, adeguati al contesto e alla situazione di comunicazione.
- Consolidare ed ampliare la conoscenza delle strutture linguistiche basilari e necessarie per esprimersi in situazioni professionali; acquisire un lessico sempre più tecnico; comprendere adeguatamente un messaggio orale
- sapersi esprimere in situazioni professionali.

Contenuti:

- Vino, bevande alcoliche e non alcoliche;
- cocktails; aperitivi;
- la sicurezza sul lavoro.

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Lezione frontale partecipata;
2. Cooperative learning;

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo
2. Cd e materiale multimediale
3. DVD

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Strutturate
2. semistrutturate

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 3 nel pentamestre. La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto
- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto per gli allievi con BES/DSA.

Torino, 30/10/24

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Marina Zanotti