



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. 2021/2022

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di 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 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.

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>)

Per ogni competenza di Indirizzo da inserire nella presente programmazione, riportare:

- la descrizione della competenza in uscita

- il livello QNQ (per le classi del Biennio: livello QNQ 2; per le classi Terze: livello QNQ 3; per le classi Quarte: livello QNQ 3/4)

- la descrizione della competenza intermedia, relativa all'anno a cui la progettazione si riferisce.

Duplicare la tabella per il numero di competenze di area di Indirizzo che sono state concordate nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5			
Descrizione della competenza in uscita: "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"			
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 Descrizione: "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."	-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.	UNIT 5-8 Ripasso: past simple, present perfect and continuous, duration form, been/gone. Unit 5- Welcoming Guests to the restaurant. . STEP 1 Waiting Staff Tasks <ul style="list-style-type: none"> - Witing staff dulie - The Restaurant Brigade - Restaurant staff uniforms . STEP 2 Taking a Reservation on the Phone <ul style="list-style-type: none"> - Taking a reservation . STEP 3 Dealing with Customers'Requests <ul style="list-style-type: none"> - A good waiter's skills - Welcoming customers Unit 6- Waiting on Customers at

	<p>sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente 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>		<p>tables</p> <p>. STEP 1 Table Service</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orders, service and payment - Describing dishes <p>. STEP 2 Taking Orders and Suggesting Dishes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taking orders and ordering <p>. STEP 3 Ensuring Customer Satisfaction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setting the bill - Handling complaints - Facing complaints on social media <p>Unit 7- Dining Room Service</p> <p>. STEP 1 Designing the Dining Room</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linen - Glassware - Cutlery - Chinaware and crockery - Table service equipment - Dining room layout <p>. STEP 2 Working with the Staff</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taking about the table setting - Handling, clearing and serving left or right? - Types of service <p>. STEP 3 Techniques to Impress Customers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filleting and carving - Flambéing technique <p>UNIT 8- At the Bar</p> <p>. STEP 1 Types of Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bars and what they offer - Bar staff <p>. STEP 2 Table Service in a Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taking orders
--	---	--	--

			. STEP3 How to Make a Success of a Bar <ul style="list-style-type: none"> - Beverage service - Promoting bars A Culinary Guide to the Anglosphere <ul style="list-style-type: none"> • England, Scotland, Wales, Northern Ireland, The Republic of Ireland (Eire)
--	--	--	--

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 Descrizione: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l’attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all’ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Attività formative Uda: at the court of Frederick II of Swabia

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. **Uda** “Alla corte di Federico II di Svevia”
2. **Compito di realtà** Creazione di un menu medievale con particolare riferimento alle bevande.

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

1. La brigata di sala;
2. settori, attrezzature e servizi di sala;
3. accoglienza e assistenza del cliente durante i pasti;
4. lessico relativo a ingredienti, metodi di cottura e tipologie di menu;
5. contenuti basilari di igiene e sicurezza.

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 3 nel primo trimestre e 4 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, 02/11/21

Il Coordinatore di Dipartimento

Prof.ssa Fiorella Seminaroti