



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 X	Quinta
--------	-------	----------	--------

Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere

X 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 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	Conoscenze	Contenuti
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(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.	Creare una ricetta flambé Pianificare l'apertura di un bar di tendenza Scegliere un menu e esporre come immagazzinare gli ingredienti necessari Sapere presentare un menu allergy-friendly in lingua → Restaurant Dining Rooms, types/Types of Services/Types of

			Bars/Table Service/Types of Beverages and Latte Art/Storing Food and Labelling/Food Pyramid and Mediterranean Diet, Special Diets/Allergy-Friendly Menu Type
--	--	--	--

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	Conoscenze	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; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di	Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	
	-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,	-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.	UNIT 7-10 UNIT 7: Dinig Room Service - Presposition - If Sentences - Basic Place Setting - Glassware

<p>routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità.</p> <p>-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.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con 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</p>	<p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Cutlery – Table Service Equipment – Working with the Staff – Filleting, Carving, Flambéing <p>UNIT 8: At The Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Passive Form – Types of Bar – Taking Orders – Types of Bread, Beer – Types of Beverages and Service <p>UNIT 9: Purchasing and Storage Food</p> <ul style="list-style-type: none"> – Present simple and Continuous – Storing Food <p>UNIT 10: Healthy Eating</p> <ul style="list-style-type: none"> – Question Tag and Modal
--	--	---	--

	<p>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>(Should and Must)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Diets and Nutrients – Food Allergies and Special Diets – Food Labelling – Allergy-Friendly Menus
--	---	--	--

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	Conoscenze	Contenuti
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>Cercare su internet ricetta/e flambé e creare un menu</p> <p>Cercare e descrivere informazioni riguardo ai bar nel mondo trovate su internet</p> <p>Cercare su internet le istruzioni sulla decorazione del cappuccino</p> <p>Trovare e descrivere dei modelli per immagazzinare il cibo</p> <p>Individuare e descrivere ricette adatte a persone allergiche</p>
---	--	---	---

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. Uda proposte

- “Grand Tour”;
- “Cibo come identità culturale”;
- “I cocktail IBA”.

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

1. vino, bevande alcoliche e non alcoliche;
2. cocktails e aperitivi;
3. cenni sulla sicurezza sul lavoro;
4. conservazione dei cibi.

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