

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina1di1
PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO ☐ ALBERGHIERO

MATERIA INGLESE		
CLASSE 3	SEZIONE A	DOCENTE ZISA GIUSEPPINA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: Dalla rilevazione iniziale (prove d'ingresso e osservazioni dirette) risulta che: Gli studenti si collocano intorno ad un livello A2 del QCER. Conoscenza base di lessico quotidiano e limitata competenza nell'ambito tecnico-professionale. Motivazione media per i contenuti pratici (ricette, tecniche, ingredienti). Comprendono testi e conversazioni semplici, ma necessitano di consolidare lessico e strutture grammaticali più complesse. Alcuni alunni comprendono e utilizzano un linguaggio adeguato e possiedono un livello discreto di proprietà lessicale e di lingua, la maggior parte della classe invece utilizza espressioni semplici di uso quotidiano; manifesta ancora incertezze nella produzione orale e nella correttezza grammaticale. Alcuni studenti presentano difficoltà persistenti nella comprensione orale e scritta, e necessitano di strategie compensative e tempi più lunghi.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
Obiettivi: Comprendere e utilizzare la lingua inglese nel contesto della cucina professionale. Descrivere ricette, procedure e utensili. Conoscere terminologia tecnica relativa a ingredienti, tecniche di cottura e norme igieniche. Comunicare in modo semplice in una cucina internazionale o durante esperienze di stage all'estero. Funzioni comunicative: Dare istruzioni e ordini in cucina; descrivere ricette e procedure; chiedere e fornire informazioni su ingredienti, quantità e tempi; parlare di esperienze lavorative (stage, alternanza). Lessico professionale: Ingredienti, utensili, metodi di cottura, tipi di carne, pesce, verdure, dessert, norme igieniche, attrezzature da cucina, unità di misura. Strutture grammaticali: Revisione dei tempi verbali principali; imperatives; passive voice (per descrivere processi); modals (must, have to, should per regole e obblighi); Present Perfect; if clauses type 1. Abilità comunicative Comprendere e spiegare procedure; scrivere ricette o brevi report di laboratorio; leggere testi autentici (ricette, safety rules, kitchen instructions). Aspetti culturali: Cucina internazionale e piatti tipici anglosassoni; norme igienico-sanitarie nel mondo della ristorazione. Saper comunicare in lingua inglese con il cliente in contesto ristorativo. Strutture grammaticali: Revisione dei tempi principali (Present, Past, Future); Present Perfect; modals (can, may, must, should); if clauses type 1; passive voice (present/past); comparativi e superlativi; quantifiers. Abilità comunicative Simulazioni di servizio al cliente, dialoghi, role play, descrizione orale e scritta di piatti e bevande. Contenuti principali Consolidare e potenziare le competenze linguistiche e comunicative acquisite nel primo biennio. Ampliare il lessico. Sviluppare la capacità di interagire in semplici situazioni professionali. Abilità comunicative Comprensione di testi autentici di tipo turistico e professionale; interazione in situazioni di lavoro; produzione orale e scritta guidata (email, brevi dialoghi, moduli di prenotazione, descrizioni).

CONTENUTI SECONDO PERIODO
Being a cook, the brigade, personal hygiene, The kitchen, equipment and utensils, Food Ingredients, Cooking processes, techniques and methods, Meals and Menus, The art of pastry,

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA
Al termine del terzo anno, per il raggiungimento della sufficienza (livello A2 QCER), lo studente deve essere in grado di: Comprendere e usare termini tecnici fondamentali del linguaggio di cucina. Descrivere ricette e tecniche di preparazione in modo semplice ma corretto. Comprendere testi brevi e istruzioni operative. Utilizzare i tempi verbali principali e le strutture di base. Interagire oralmente in contesti professionali simulati.

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
Y RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE Y IMPEGNO Y PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO Y PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE Y _____ Y _____	Y SONDAGGI DAL POSTO Y ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA Y PROVE STRUTTURATE Y QUESTIONARI Y INTERROGAZIONI Y _____ Y _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: PIATTAFORMA E-LEARNING MOODLE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: FLAVOURS, RIZZOLI

IL DOCENTE