

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 27/10/2025	
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO ALBERGHIERO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LINGUA INGLESE		
CLASSE III	SEZIONE D CUC	DOCENTE FRANCESCA DI GRANDE
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE La classe è formata di 15 alunni (12 maschi e 3 femmine) di cui 1 ripetente, 2 di origine straniera, 1 BES diagnosticato dalle osservazioni del cdc ma non ancora certificato, 1 diversamente abile con insegnante di sostegno. Quasi tutti gli alunni appartengono alla stessa classe sin dal primo anno, ragion per cui il gruppo può considerarsi piuttosto coeso. Anche i nuovi alunni/e arrivate/i quest' anno sono stati/e ben accolti/e all'interno di un gruppo già compatto e si mostrano già ben integrati/e. La classe di mostra abbastanza rispettosa nei confronti dell'insegnante, con la quale ha già istaurato un rapporto di fiducia nel corso del biennio precedente. A livello disciplinare solo alcuni allievi risultano ancora poco partecipi, dimostrando poco interesse per le attività che vengono proposte. La maggior parte invece si mostra disponibile ed interessata al dialogo educativo, procede con impegno e costanza apprendendo un metodo di studio sempre più autonomo. A livello didattico, la classe si può suddividere in più fasce di livello: un gruppo di alunni ha una buona preparazione e si mostra sempre interessata all'attività didattica; un secondo gruppo, con un livello medio/base, pur con qualche difficoltà, si mostra volenteroso e in generale positivo verso ciò che viene loro proposto; infine un piccolo gruppo segue a fatica a causa delle lacune pregresse ed evidenzia carenze sia lessicali che strutturali. Tali carenze sono causate principalmente dalla mancanza di attenzione, interesse e studio che, nonostante la disponibilità dell'insegnante, non permettono agli alunni in questione di raggiungere dei risultati sufficienti. Tenuto conto delle caratteristiche della classe mi propongo di lavorare sulle competenze e di colmare entro il secondo biennio le lacune rilevate indirizzando gli alunni in modo tale che ciascuno di loro individui le strategie più idonee alle proprie capacità di apprendimento, motivandoli ad intraprendere un percorso di studi che li porti ad acquisire la capacità di utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

Verrà integrata in itinere per tutto il corso dell'anno scolastico una **LANGUAGE REVISION** che prevede il ripasso dei seguenti contenuti: syntax, Irregular Verbs, Modal Verbs, Language Functions, Verb Tenses per colmare lacune pregresse e consolidare le competenze linguistiche.

Lead in- Unit 0 : Let's start

- What's hospitality?
- Types of accommodation
- Types of restaurant
- Types of bars

Vocabulary: catering industry, restaurants and bars

Competences: – talking about restaurants and bars.

MODULE I – COOKERY

UNIT 1 : Being a cook

- The cook's uniform
- Personal hygiene
- The kitchen brigade
- How to be a starred chef: the Michelin restaurant rating system

Video : History of the Michelin Guide.

Vocabulary: cook's uniform; personal hygiene rules; the kitchen brigade

Competences : talking about hygiene rules in the kitchen, chef's uniform, the kitchen brigade and sharing personal experiences about it.

Unit 2 : The kitchen

- Commercial kitchen layouts
- Kitchen areas
- Kitchen equipment and heavy equipment
- Food preparation appliances and devices
- Pots and pans
- Kitchen utensils – knives

Video: A famous home kitchen

Vocabulary: kitchen's utensils and equipment

Competences: Talking about kitchen utensils and equipment and how to use it, expressing personal experiences about it.

Unit 3: Ingredients

- Food ingredients
- Vegetables- origin ingredients: vegetables, fruit, pulses, cereals, herbs and spices
- Animal – origin ingredients : meat, fish, eggs, milk and dairy products

Video: Favourite Irish food.

Vocabulary: Food ingredients

Competences : Talking about food ingredients, expressing personal opinions and preferences about it.

*esercitazioni pratiche volte a promuovere lo speaking.

**attività di reading and comprehension + listenings dal libro e/o fornite dal docente (mock tests B1 Cambridge)

CONTENUTI SECONDO PERIODO

Unit 4 : Cooking processes

- Weights and measures
- Food preparation techniques
- Cooking methods: dry methods, fat-based methods, mixed methods
- Cooking and science

Video: A masterclass in cooking techniques

Vocabulary: weights and measures, food preparation techniques and methods

Competences: talking about food preparation and how to use the new vocabulary properly; expressing preferences and experiences about it.

Unit 5 : Meals and menus

- Daily meals : breakfast, brunch, lunch, dinner & afternoon tea
- Types of menus: basic and special menus

Video: Traditional food and meals in UK.

Vocabulary: Daily meals and types of menus

Competences: Talking about daily meals types of menus, writing menus, sharing personal habits and preferences about it.

Unit 6 : The art of pastry

- The job of the pastry chef
- Bread making
- Tools and equipment for pastry making
- Base ingredients: sugars, flour, eggs, milk, fats, raising agents.
- Pastry types and tips.
- Base recipes (custard, pastry cream)

Videos: how to become a pastry chef, pastry classics

Vocabulary: Pastry methods, tools, equipment and ingredients.

Competences: Talking about pastry making; writing and explaining a recipe, sharing preferences and tastes about it.

*esercitazioni pratiche volte a promuovere lo speaking.

**attività di reading and comprehension + listenings dal libro e/o fornite dal docente (mocks tests B1 Cambridge)

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO

GLI OBIETTIVI MINIMI SECONDO IL QUADRO COMUNE DI RIFERIMENTO EUROPEO SONO STATI CONCORDATI IN SEDE DI DIPARTIMENTO PER CIASCUNA CLASSE E PERTANTO SI RIMANDA AL SUDETTO DOCUMENTO.

-SAPER INTEGRARE I CONTENUTI SCOLASTICI CON LE CONOSCENZE GIÀ POSSEDUTE.

-SAPER COMPRENDERE SEMPLICI TESTI SCRITTI DI CARATTERE SPECIFICO ED ATTINENTI AL CAMPO PROFESSIONALE.

-SOSTENERE SEMPLICI DIALOGHI ORALI IN LINGUA STRANIERA RELATIVI AL SETTORE SPECIFICO DI INDIRIZZO.

-ACQUISIRE UNA MAGGIORE AUTONOMIA NELLA PRODUZIONE DI BREVI TESTI INDIVIDUALI E NELL'INTERAZIONE ORALE IN LINGUA INGLESE (RIASSUNTI, DESCRIZIONI DI RICETTE, DIALOGHI ECC.).

-AMPLIAMENTO DEL LESSICO SPECIALISTICO.

-POTENZIAMENTO DELLA CAPACITÀ DI LETTURA E COMPrensione DI BRANI SU ARGOMENTI RELATIVI AL SETTORE DI SPECIALIZZAZIONE, ALLA CIVILTÀ DEI PAESI DI CUI SI STUDIA LA LINGUA.

N.B.: Il lessico e le strutture morfosintattiche di base di riferimento si evincono dalla programmazione finale

CRITERI DI VALUTAZIONE	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 SONDAGGI DAL POSTO - Y ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA - Y PROVE STRUTTURATE - Y QUESTIONARI - Y INTERROGAZIONI

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

FOTOCOPIE FORNITE DALL'INSEGNANTE – VIDEOS, LISTENINGS, WRITINGS AND READINGS - LIM

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

Titolo: **FLAVOURS (English for cooking and service)**

Autori : E. Assirelli,A. Vetri

Materia: Lingua Straniera Inglese

Casa Editrice: Rizzoli Education

IL DOCENTE

FRANCESCA DI GRANDE

Francesca Di Grande