

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data /10/2025	Pagina1di1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: INGLESE		
CLASSE: 5	SEZIONE: B SALA	DOCENTE: LICITRA BARBARA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: La classe risulta composta da 24 alunni, di cui uno non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico. Nella classe sono presenti due alunni DVA che seguono una programmazione differenziata, mentre un altro segue una programmazione per obiettivi minimi. Pur essendo una classe molto disordinata e confusionaria, rispetto agli anni precedenti si registra un leggero miglioramento, alcuni alunni, infatti, sembrano più maturi e responsabili. Altri ancora mantengono un atteggiamento immaturo, tendono a rimandare le verifiche programmate, non studiano e non partecipano alle attività didattiche nonostante siano continuamente stimolati. Il livello di partenza quindi è in media appena sufficiente. Molti alunni nella classe hanno grosse lacune pertanto si preferisce far sempre riassunti semplificati e mappe pur di favorire i più deboli, per tale motivo il percorso di studio è molto rallentato. Pochissimi alunni sono autonomi e in grado di saper affrontare una conversazione in inglese o a comprenderla.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
MODULE 4: THE WINE SERVICE <u>UNIT 2: THE WINE SERVICE</u> - The wine service - The sommelier duties - How to choose the right wine - Decanting wine - The wine list - Wine service: step by step procedures - The shape of proper champagne glasses MODULE 5: ON THE TOUR <u>UNIT 1: ITALIAN STYLE & CROSS CULTURAL FOOD:</u> <u>Topics & vocabulary:</u> Enogastronomy Italian Food Heritage & Quality Certification Slow food presidia Food cultural diversity Sicily . Cerasuolo di Vittoria

--

CONTENUTI SECONDO PERIODO
MODULE 6: ON THE WATCH <u>UNIT 1: SUSTAINABILITY</u> <u>Topics & vocabulary:</u> - Sustainability - Food sustainability MODULE 8: ON THE SAFE SIDE <u>UNIT 1: FOOD SAFETY</u> <u>Topics & vocabulary:</u> - World food safety - Food contamination - Food poisoning - Food safety - HACCP <u>PERCORSO DI ED. CIVICA:</u> <u>IL LAVORO COME MEZZO DI CRESCITA SOCIALE E SPIRITUALE</u> - The CV and Letter of application (photocopy)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA/ESAME DI STATO
- Essere consapevole degli aspetti fondamentali della comunicazione linguistica e saperli utilizzare, specie in contesti di lavoro. - Sapere integrare i contenuti scolastici con le conoscenze già possedute. - Orientarsi nella comprensione di sempre più complessi messaggi orali in lingua straniera relativi al settore specifico di apprendimento. - Saper comprendere testi scritti sempre più complessi relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale. - Sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione comunicativa, su argomenti di carattere quotidiano ed attinenti al proprio ambito professionale. - Acquisire una sempre maggiore autonomia operativa nella costruzione dei testi in inglese professionale, la cui correttezza sia a livello di comprensione del messaggio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- ☒ X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- ☒ X IMPEGNO
- ☒ X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- ☒ X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

☐ _____

☐ _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☒ X SONDAGGI DAL POSTO
- ☒ X ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- ☒ X PROVE STRUTTURATE
- ☒ X TEMI
- ☒ X QUESTIONARI
- ☒ X INTERROGAZIONI
- ☒ X RELAZIONI

☐ _____

☐ _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: mappe concettuali, appunti, video,
LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *Wine & Dine*; O. Cibelli, D. D'Avino, Zanichelli

IL DOCENTE

Prof.ssa Licitra Barbara