



DOCENTE: Pandozzi Trani M.Luisa		MATERIA: INGLESE
A.S. 2017 -2018	CLASSE 3° A eno	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe <input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	Comportamento <input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	N.° ALLIEVI Osservazioni : La classe formata da 17 alunni di cui quattro ragazze, tre assenti cronici con cui la scuola si è già messa in contatto. All'interno del gruppo classe è presente una allieva ipovedente che necessita, pertanto, di sostegno individualizzato. Per lei sono previsti obiettivi minimi e un alunno Bes. I ritardi alla prima ora sono legati a problemi di trasporto e rientrano nella media dell'istituto; La classe globalmente si presenta disciplinata, attenta alle attività per un piccolo gruppo, ma, per alcuni, con uno studio domestico carente(alcuni ragazzi sono impegnati in attività lavorative), i rapporti interpersonali sono ben strutturati e vige una buona socializzazione . Ci si augura che le problematiche evidenziate siano sanate nel corso dell'anno, con manifestazione di interesse e continuità nello studio Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> dialogo </div> <div> <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		
2. COMPETENZE		
Lo Studio della L 2 (Inglese) mirerà al raggiungimento del livello B1 (QCER). Ampio spazio sarà lasciato allo studio della grammatica e della microlingua per il raggiungimento delle competenze chiave Europee e di cittadinanza. Si mirerà all'acquisizione di una metodologia che favorisca uno studio autonomo		



SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

CONOSCENZE

Conoscere i ruoli del personale di cucina~ ~ presentare un menu, conoscere ingredienti, metodi di cottura, saper spiegare una ricetta. Primi elementi di HACCP.

3. ABILITA'

Si procederà allo sviluppo integrato delle abilità di LISTENING – READING~ WRITING~ SPEAKING per il raggiungimento del livello proposto.

4. CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)

Module 1. Hospitality;
module 2. Teamwork;
module 3. The workplace;
module 4. food ingredients

5. METODI

X Lezione frontale
X Lavori di gruppo
 X eterogenei al loro interno
 ☐ per fasce di livello
 ☐ altro
☐ Altro

6. STRUMENTI

x Libro di testo	x Sussidi audiovisivi
x Testi didattici di supporto	<input type="checkbox"/> film
x Stampa specialistica	<input type="checkbox"/> documentario
x Scheda predisposta dall'insegnante	x filmato didattico
x Computer	x cellulare
x Uscite sul territorio	
<input type="checkbox"/> Altro	

Attività di recupero e sostegno

OBIETTIVI MINIMI: uso corretto della microlingua sett. eno. Uso di mappe concettuali e lezioni di potenziamento in labor. Di cucina.



7. VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte

- ☒ Quesiti (Q)
- ☒ Vero/falso (V/F)
- ☒ Scelta multipla (SM)
- ☒ Completamento (C)
- ☒ Libero (L)
- ☐ Altro

Verifiche orali

- ☒ Interrogazione (I1)
- ☒ Intervento (I2)
- ☐ Dialogo (D1)
- ☐ Discussione (D2)
- ☒ Ascolto (A)
- ☐ Altro

Periodo: Durante ogni lezione ci saranno verifiche orali per testare l'apprendimento di vocaboli e di strutture grammaticali studiate; al termine di ogni modulo saranno somministrati test scritti con gli esercizi indicati

Criteri di valutazione

Quelli predisposti e condivisi nel PTOF

ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

U.D.A. n°1:

“”~ viaggio enogastronomico e culturale in Sicilia.

Le ore di lingua Inglese previste (4) programmate in concerto con le discipline coinvolte nell’Unità Di Apprendimento , prevedranno la trattazione dei seguenti Unità:

- **Sicily: geographical position~ landscape – economy – raw ingredients, home cooking – specialties**
- **Sicily and Campania: a comparison;**
- **D.O.C. food items of these Region and their use in the kitchen following the path of the Mediterranean Diet.**
- **Healthy recipes.**

COMPETENZE: Gli allievi riconoscono le tipologie di primi piatti Siciliani e sanno riferire in lingua Inglese ingredienti~ fasi di preparazione~ metodi di cottura; inoltre utilizzeranno la microlingua di settore per riferire di altre preparazioni in base alle peculiari tradizioni del territorio Siciliano.