



DIPARTIMENTO di LINGUE

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

**A.F.
2021/2022**



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

BONA BEATRICE

CARNICELLA
MARIAGRAZIA

IACOVONI MARTA

MARTINO GRAZIA

VERSINI ELENA

MATERIA: INGLESE

**CLASSI TERZE
SALA
Operatore
dell'Accoglienza
e dell'Ospitalità**

COORDINATORE DIPARTIMENTO: VERSINI ELENA

**Competenze previste:**

Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e contenuti:	Abilità da sviluppare/promuovere:
<p>Ripasso grammatica del biennio</p> <p>Unit 1: The Food and Beverage People</p> <p><u>Vocabulary:</u> The Service Industries, Food and Beverage Service Jobs</p> <p><u>Functions:</u> Getting to know the world of hospitality</p> <p><u>Grammar:</u> Present Simple, Present Continuous, Adverbs of manner, Phrasal Verbs</p> <p>Unit 2: A My Dream Job</p> <p><u>Vocabulary:</u> My workplace – Staff & Duties – Restaurant Layout & Equipment</p> <p><u>Functions:</u> Talking about Hygiene & Safety, Grooming & Uniform Talking about the Restaurant Brigade Learning common restaurant objects & utensils</p> <p><u>Grammar:</u> Wh-words, Past Simple, Must, Mustn't, Imperative, Prepositions of Place</p> <p>Unit 3: On the Table</p> <p><u>Vocabulary:</u> Table setting and Styles of Table Service, Basic Cooking Methods and Preparation Techniques, Meals and Menus</p> <p><u>Function</u> Asking and answering about different types of table settings Learning how to describe the flaming technique and the degrees of steak doneness Asking and answering about meals and menus</p> <p><u>Grammar:</u> Prepositions of Place, the Gerund, prepositions of Time</p> <p>Unit 4: On the Service</p> <p><u>Vocabulary:</u> The meal service sequence, The Wine Service, The Bar Service</p>	<ul style="list-style-type: none">- Identificare i punti principali di testi di uso quotidiano orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale, di attualità e attinenti all'ambito professionale.- Comprendere informazioni elementari contenute in semplici testi scritti anche di tipo tecnico-professionale.- Comprendere i contenuti essenziali di messaggi scritti, audio e visivi in lingua standard.- Riconoscere e interpretare diverse tipologie di messaggi di utilità personale e professionale.- Presentare un argomento preparato di natura personale o professionale e rispondere a semplici domande.- Sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti quotidiani e di ambito professionale.- Interagire verbalmente e in forma scritta in situazioni quotidiane usando frasi semplici e memorizzate.- Riassumere i principali messaggi di un testo semplice e informale- Esprimere opinioni, accordo e disaccordo rispetto a situazioni quotidiane.- Applicare le principali regole di pronuncia, ritmo e intonazione.- Riconoscere le diverse tipologie di scrittura sia di tipo formale che informale.- Scrivere messaggi brevi e compilare moduli con semplici dati.- Scrivere una semplice lettera, una mail, una



<p><u>Functions:</u> Taking care of the guests from arrival to the bill Learning how to serve the wine Describing cocktail procedures</p> <p><u>Grammar:</u> Modal verbs, comparatives, superlatives, Past Simple vs Present Perfect</p> <p>Unit 5: On the Tour</p> <p><u>Vocabulary:</u> Italian Gastronomy Tour Culinary terms and foods from North, Centre and South Italy</p> <p><u>Functions:</u> Discussing about enogastronomy</p> <p><u>Grammar:</u> Past Continuous & Past Simple, Used to, Would</p> <p>Unit 6: On the Watch</p> <p><u>Vocabulary:</u> Sustainability, Traceability and Certification</p> <p><u>Functions:</u> Discussing about Food sustainability Discussing about environmentally friendly restaurants Learning about the organic choice</p> <p><u>Grammar:</u> Present perfect continuous, Present perfect simple, Past perfect simple, Past perfect continuous, Relative pronouns, Defining and non-defining relative clauses</p> <p>Unit 7: On the Healthy Side</p> <p><u>Vocabulary:</u> Nutrition, Food Allergies and Intolerances</p> <p><u>Functions:</u> Discussion about nutrients, food safety guidelines, allergies and intolerances</p> <p><u>Grammar:</u> The future</p> <p>Unit 8: On the Safe Side</p> <p><u>Vocabulary:</u> Food Safety, Food Safety Certification, Food Preservation Systems</p> <p><u>Functions:</u> Discussing about food safety, food certifications, food preservation systems</p> <p><u>Grammar:</u> The passive</p> <p>Unit 9: On the Mission</p> <p><u>Vocabulary:</u> Vocational Education</p>	<p>cartolina, una descrizione, un riassunto e la relazione di stage</p> <ul style="list-style-type: none">- Redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali.- Annotare informazioni principali di una presentazione, video o dimostrazione anche in ambito tecnico-professionale.- Redigere un semplice CV.- Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti di collaborazione anche multiculturali.- Gestire situazioni di conflitto e applicare strategie di problem solving.- Riconoscere e applicare convenzioni culturali di base (saluti formali e informali, ringraziamenti, forme di cortesia).- Tradurre e interpretare messaggi semplici o visivi di carattere tecnico professionale.- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza- Utilizzare in modo professionale e creativo le tecnologie digitali per la produzione, o trasformazione, di testi e materiali multimediali.- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati)
---	---



<p><u>Functions:</u> Talking about internships</p> <p><u>Grammar:</u> Conditionals (type 0, 1, 2, 3), I wish, If only</p> <p>Unit 10: Careers</p> <p><u>Vocabulary:</u> Job Advertisements, The Application Letter and CV, the Job Interview</p> <p><u>Functions:</u> Reading job advertisements, writing a CV an application letter, having a job interview</p> <p><u>Grammar:</u> Reported Speech</p> <p>Terminologia e fraseologia di settore</p> <p>Menu scolastici, lavorazioni alla lampada, cocktail scolastici</p>	
---	--

<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none">● lezione frontale● brain storming● flipped classroom● problem based learning● peer to peer● cooperative learning● teach to teach● storytelling● real time feedback● gamification
--

<p>Attività di recupero</p> <ul style="list-style-type: none">● Come approvato collegialmente nel documento “Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti”, gli studenti hanno la possibilità di recuperare le carenze anche attraverso verifiche orali o scritte programmate.● Attività di recupero costanti in classe e a casa.
--

<p>Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà</p> <ul style="list-style-type: none">● L1/L2● SSES● Laboratorio digitale● Tecniche, tecnologie e processi operativi
--



- SAMAI

Accertamento degli apprendimenti

Come approvato collegialmente nel documento "Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti" la valutazione dovrà basarsi su almeno tre verifiche (orali, scritte) per ogni quadrimestre di cui almeno due scritte.

Per la valutazione finale si terrà conto di: valutazioni di tutto il secondo quadrimestre; andamento del primo quadrimestre, superamento di eventuali carenze formative, impegno, interesse, partecipazione dimostrati nell'anno scolastico, progressi durante l'anno scolastico.

Libro di testo:

Wine & Dine Club Third Edition Student's Book Libro misto con estensione online – di Olga Cibelli e Daniela d'Avino – Clitt – Ed. 2020.

ALLEGATO:

RUBRICA DI VALUTAZIONE