



a.s. 2020/2021 Materia : Lingua inglese Docente: Maria Cristina Verrocchi classe 3 D Sala
Libri di testo:- CULT ESSENTIAL Black cat Daily Specials - ed. le Monnier + Dizionario Enogastronomico

COMPETENZE	OBIETTIVI minimi	CONTENUTI	ATTIVITA' METODI E STRUMENTI	VERIFICHE Numero e tipologie	TEMPI
Saper comunicare utilizzando strutture adatte comunicare con gli altri sia scritto che orale descrivere le caratteristiche del cibo e delle bevande, diversi tipi di ristorazione del mondo anglofono e con registro appropriato sia scritto che orale Esprimersi con una pronuncia adeguata	Saper fare quanto richiesto nelle competenze pur con qualche errore che tuttavia non impedisca la comunicazione	Tempi semplici e composti: forma passiva ; periodi ipotetici Waiting staff duties The restaurant brigade. Dressing appropriately. Taking a reservation Dealing with customers' requests	Lezione frontale partecipata Lavoro di gruppo* Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente Libro di testo fotocopie esercizi di approfondimento ricerche su internet	2 scritti 2 orali Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali) Verifiche sommative sulle competenze(test, esercizi) Brevi componenti scritti e orali Comprensione con domande a scelta multipla	Settembre – novembre

<p>Saper comunicare utilizzando strutture adatte</p> <p>comunicare con gli altri sia scritto che orale</p> <p>descrivere le caratteristiche del cibo e delle bevande, diversi tipi di ristorazione del mondo anglofono e con registro appropriato sia scritto che orale</p> <p>Esprimersi con una pronuncia adeguata</p>	<p>Saper fare quanto richiesto nelle competenze pur con qualche errore che tuttavia non impedisca la comunicazione</p>	<p>Describing dishes.</p> <p>Taking orders and suggesting dishes.</p> <p>Ensuring customer satisfaction.</p> <p>A history of the culinary Arts</p>	<p>Lezione frontale partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo*</p> <p>Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente</p> <p>Libro di testo/ fotocopie</p> <p>esercizi di approfondimento da Cds</p>	<p>4 scritti</p> <p>3 orali</p> <p>Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali)</p> <p>Verifiche sommative sulle competenze(test, esercizi e problemi)</p> <p>Brevi componimenti scritti e orali</p>	<p>Dicembre – gennaio</p>
--	--	--	---	--	---------------------------

<p>Saper comunicare utilizzando strutture adatte</p> <p>comunicare con gli altri sia scritto che orale</p> <p>descrivere le caratteristiche del cibo e delle bevande, diversi tipi di ristorazione del mondo anglofono e con registro appropriato sia scritto che orale</p> <p>Esprimersi con una pronuncia adeguata</p>	<p>Saper fare quanto richiesto nelle competenze pur con qualche errore che tuttavia non impedisca la comunicazione</p>	<p>Designing the dining room.</p> <p>Working with the staff.</p> <p>Techniques to impress customers</p> <p>Aosta Valley, Trentino-alto adige, Abruzzo</p> <p>The UK</p>	<p>Lezione frontale partecipata</p> <p>Lavoro di gruppo*</p> <p>Risoluzione di esercizi applicativi in classe ed individualmente</p> <p>Libro di testo /fotocopie</p> <p>esercizi di approfondimento da Cds.</p>	<p>4 scritti</p> <p>3 orali</p> <p>Verifiche formative (prove strutturate e semistrutturate, colloqui orali)</p> <p>Verifiche sommative sulle competenze(test, esercizi e problemi)</p> <p>Brevi componimenti scritti e orali</p>	<p>Febbraio - aprile</p>
--	--	---	--	--	--------------------------

*utilizzando tutte le precauzioni sanitarie necessarie (mascherina, distanziamento sanificazione)

Piombino, 25 settembre 2020