



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

a.s. 2020/2021 Materia : Lingua inglese Docente: Maria Cristina Verrocchi classe 3 E acc

Libri di testo:- CULT ESSENTIAL Black cat New you're welcome - ed. HOEPLI + 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 History of hospitality. The new faces of hospitality industry The Northern Italy Stonehenge	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 componimenti 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>Different guests, different needs</p> <p>Central Italy</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>The reception area.</p> <p>Welcoming the guests and the check-in desk</p> <p>Southern Italy</p> <p>Ancient Greek art</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, sanificazioni)

Piombino, 4 ottobre 2020

