

DIPARTIMENTO ASSE DEI LINGUAGGI

SOTTODIPARTIMENTO DILINGUE STRANIERE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI **LINGUA INGLESE**

CLASSE 5° SEZ. A Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ORE SETTIMANALI N. 2 ORE ANNUALI N. 66

DOCENTE: PERDICHIZZI CARMELA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –

Anno scolastico	2023/2024
Classe	5A
Disciplina	INGLESE
Settore	ENOGASTRONOMIA
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2h
Ore annuali	66 h Annuali
Docente	PERDICHIZZI CARMELA

PROFILO IN USCITA

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese, previsti dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

- Riflessione sulla propria lingua e realtà sociale attraverso l'analisi comparativa con la lingua e cultura straniera.
- Acquisizione di una competenza comunicativa nella L2 per facilitare il confronto e lo scambio con culture

diverse.

- Acquisizione di uno spirito critico su aspetti socioculturali ed apertura al dialogo attraverso l'ascolto, il rispetto e l'accettazione di opinioni e convinzioni altrui.
- Conoscenza di usi, costumi e culture diverse e disponibilità ad accettare il concetto di diversità in ogni suo aspetto e forma.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO 5° ANNO

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel secondo biennio, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali;

L'articolazione dell'insegnamento di "lingua inglese" in conoscenze e abilità è riconducibile, in linea generale, al livello B1 del QCER.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.• Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale.• Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico, per descrivere esperienze e narrare avvenimenti.• Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali.• Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale.• Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate.• Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.• Strutture morfosintattiche di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.• Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale.• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, di studio e di lavoro. e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali.• Nell'ambito della produzione scritta, testiprincipali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, brevi, semplici e coerenti.• Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

Comprensione della lingua orale:

- saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.

Comprensione della lingua scritta:

- saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.

Produzione della lingua orale:

- sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina, richieste di informazioni, ecc.)

Produzione della lingua scritta:

- saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (ricette, liste di ingredienti, semplici ordini per l'acquisto di cibi ecc., accoglienza, pasticceria)

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da 19 alunni tutti frequentanti e pendolari. I livelli di partenza della classe, sono stati accertati tramite test d'ingresso dal quale si evince un livello base-intermedio. Dal punto di vista comportamentale la classe è vivace, un gruppo di alunni nonostante i continui richiami tende a distrarsi facilmente e non esegue il lavoro assegnato, un altro gruppo invece si distingue per volontà, capacità e partecipazione alle attività formative dimostrando di assimilare con immediatezza i contenuti proposti.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n.3	n.5	n.7	n.4

Assenti: n.0

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO 4° ANNO x 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- C1** COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
- C2** COMPETENZA MULTILINGUISTICA
- C3** COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
- C4** COMPETENZA DIGITALE
- C5** COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
- C6** COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- C7** COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.
- M1** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- M2** Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- M3** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- M4** Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- S1** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- S2** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- S3** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- T1** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- T2** Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- T3** Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- SM** SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
- IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

- G1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G2a** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
- G2b** Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- G3** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
- G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G4b** Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
- G5** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
- G6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del

territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

- G7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
- G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- G9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G10** Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- G11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
- G12** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO –Enogastronomia e ospitalità alberghiera

IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 –
ACCOGLIENZA E ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3	Verificare le abilità linguistico comunicative possedute dagli allievi Recuperare, consolidare o potenziare le abilità linguistico - comunicative	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Accertamento dei livelli di partenza ➤ Somministrazione di test d'ingresso 	4 h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

DIET AND NUTRITION

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3		Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Heathy eating ➤ Mediterranean diet ➤ Other types of diet ➤ Alternative diets ➤ Teen and sport diets ➤ Religious dietary choices ➤ Food allergies and intolerances ➤ Healthy Recipes 	15h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

SAFETY PROCEDURES

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
------------	----------	------------	---------------------

IE3,11 L1,2,3,4 T3	<p>Saper spiegare quali sono i principi di base dell' HACCP.</p> <p>Individuare comportamenti che infrangono i principi HACCP.</p>	Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ HACCP principles ➤ Food contamination, ➤ Food preservation ➤ Workplace safety 	13h
---	--	--	-----

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3 THE WORLD OF PASTRY			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3	<p>Conoscere l'arte e le origini della pasticceria</p> <p>Saper spiegare le ricette .</p>	Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ The craft of pastry making and baking ➤ A brief history of baking ➤ Cocoa and chocolate ➤ Culture: ➤ British cuisine : traditions and festivities ➤ American cuisine : traditions and festivities ➤ Recipes 	14h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4 ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
IE3,11 L1,2,3,4 T3	<p>Conoscere i prodotti tipici della tradizione italiana.</p> <p>Saper scrivere un C.V.</p>	Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Food and wine in Italy ➤ Most famous Italian food products ➤ Recipes ➤ How to write a C.V. 	10h

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	TEMPI
1. “Cibo e cultura nel mondo”	<p>Competenze chiave europee Competenza multi linguistica.</p> <p>Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS.</p> <p>Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare. Comunicare, collaborare e partecipare.</p>	<p>-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate.</p> <p>-Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi e testi.</p> <p>- Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</p>	<p>-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1/B2 (QCER).</p> <p>-Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.</p>	Relazione orale e/o power point	3 h Secondo trimestre
2. “Qualità alimentare e salute”	<p>Competenze chiave europee Competenza multilinguistica</p> <p>Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi</p>	<p>-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche</p>	<p>-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1/B2 (QCER).</p> <p>- Il valore culturale del cibo</p> <p>- Sustainable development</p>	Relazione orale e/o power point	3 h Terzo trimestre

	indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS. Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare. Comunicare, collaborare e partecipare.	trattate. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.			
--	--	--	--	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE <i>“Defend the planet!”</i>			
COMPETENZE	ABILITA'	CONTENUTI	MONTE ORE
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.	Pollution Renewable energy Recycling	4h Secondo trimestre

NODI CONCETTUALI

(redatti in concertazione con le componenti del C.d.C.)

NODI CONCETTUALI	
Igiene e sicurezza in laboratorio	Per immergersi nel mondo del lavoro e svolgere al meglio un mestiere in ambito enogastronomico è necessario possedere una conoscenza approfondita del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti utili per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio.
Le nuove tendenze	Anche in ambito enogastronomico si parla sempre più spesso di mode alimentari

alimentari	e di filosofie nutrizionali. Per alcuni un'attrazione irresistibile. Dalla cucina crudista a quella vegana o vegetariana, alla cucina sana: un viaggio e diverse mete, attraverso il gusto e i fattori che influenzano consumi e nuovi orientamenti alimentari.
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a Km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia, culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazioni e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

IN PRESENZA	
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata
<input type="checkbox"/> Metodo esperienziale	<input type="checkbox"/> Metodo scientifico
<input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo
<input type="checkbox"/> Metodo induttivo	<input type="checkbox"/> Problem solving
<input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo	<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming
<input checked="" type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo;	

Indicare le strategie utilizzate

<input checked="" type="checkbox"/> attività simulata	<input checked="" type="checkbox"/> e-learning
<input type="checkbox"/> attività di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> role playing
<input type="checkbox"/> risoluzione di problemi	<input checked="" type="checkbox"/> lezione-dibattito
<input type="checkbox"/> attività laboratoriali	<input checked="" type="checkbox"/> lezione multimediale
<input checked="" type="checkbox"/> studio autonomo	<input type="checkbox"/> learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

<input checked="" type="checkbox"/> Libro/i di testo	
IN PRESENZA	
<input type="checkbox"/> riviste e quotidiani	<input checked="" type="checkbox"/> LIM
<input checked="" type="checkbox"/> testi di consultazione	<input type="checkbox"/> Laboratori
<input checked="" type="checkbox"/> esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi	<input checked="" type="checkbox"/> Computer
<input checked="" type="checkbox"/> sussidi multimediali	<input type="checkbox"/> Videocamera
<input checked="" type="checkbox"/> fotocopie	

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<u>IN PRESENZA</u> <input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Analisi testuale <input checked="" type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Traduzioni <input type="checkbox"/> Test motori. <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate e semistrutturate <u>A DISTANZA</u> <input checked="" type="checkbox"/> Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate	- Prove scritte n 1/. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

MODALITÀ DI RECUPERO

- ☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
☒ Recupero durante la pausa didattica;
☐ Sportello didattico;
☐ Corsi di recupero pomeridiani

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia disciplinare definita in sede di sotto dipartimento

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI SECONDO BIENNIO

INDICATORI	PUNT I	DESCRITTORI
1. Pronuncia e intonazione	2	Pronuncia e intonazione corrette.
	1,5	Pronuncia abbastanza corretta, con tentativi di rendere la giusta intonazione.
	1	Pronuncia spesso scorretta ma comprensibile.
	0-0,5	Pronuncia incomprensibile.
2. Correttezza morfosintattica	2	Linguaggio corretto dal punto di vista sintattico e grammaticale.
	1,5	Linguaggio corretto con qualche errore e imprecisione morfosintattica.

	1	Linguaggio non sempre corretto ma comprensibile.
	0-0,5	Fraasi del tutto prive di coerenza sintattica e grammaticale.
3. Padronanza dei contenuti e uso del lessico specifico	2	Buona padronanza dei contenuti, lessico specifico ricco e appropriato
	1,5	Discreta padronanza dei contenuti, lessico specifico non particolarmente ricco ma appropriato.
	1	Parziale padronanza dei contenuti, lessico specifico essenziale.
	0-0,5	Scarsa padronanza degli argomenti, lessico inappropriato.
4. Esposizione dei contenuti	2	E' completamente autonomo nell'esposizione e interagisce col docente senza bisogno di aiuto
	1,5	Parzialmente autonomo nell'esposizione, interagisce col docente grazie a qualche suggerimento
	1	Poco autonomo nell'esposizione, compone le frasi con qualche difficoltà e quasi sempre con lo stimolo dell'insegnante.
	0-0,5	Gravi difficoltà espositive nonostante lo stimolo dell'insegnante.
5. Rielaborazione	2	Buona
	1,5	Discreta
	1	Soddisfacente
	0-0,5	Assente o scarsa

Milazzo, 26 / 10 / 2023

Il docente
Perdichizzi Carmela