

## Progettazione didattica del Dipartimento di Inglese

Classe: SECONDA ALBERGHIERO

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
6. Fashion; 7. Language; 8. Wild Weather	Conoscenze dei moduli del primo anno.	<p>Grammar: comparative and superlative adjectives, too, (not) enough, very, extremely, be going to, Present Simple and Present Continuous for the future, future time expressions, will/won't, may/might, some, no, any, every compounds.</p> <p>Vocabulary &amp; listening: fashion, clothes and accessories, money, language learning, education, word formation, the weather, the natural world, the environment.</p> <p>Functions: making suggestions, asking for and offering help, making predictions.</p>	<p>Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto.</p> <p>Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE</p>	<p>2. 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. 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.</p> <p>4. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>5. 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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in</p>	<p>1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Software applicativi di base. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza,</p>	2

				<p>situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>7. 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.</p>	<p>in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>5. Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>8. Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.</p> <p>9. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la</p>	
--	--	--	--	---	--	--

					conformità delle attività svolte	
9. Work, 10. Stages of Life, 11. Sport & Fitness, 12. Sustainable Living, 13. Innovation	contenuti del modulo precedente	<p>Grammar: Zero conditional , First conditional, when, unless, as soon as, must/mustn't, have to/don't have to, Present Perfect, ever and never, already, just yet, verbs followed by <i>to</i> or <i>-ing</i>, Present perfect and Past simple, <i>for</i> and <i>since</i>, <i>been</i> and <i>gone</i>, should, ought to, must, need, needn't, don't need to, infinitive of purpose, Past continuous, past continuous vs Past simple, relative pronouns.</p> <p>Vocabulary: adjectives for jobs and personality, job and professions, verbs and expressions about work, life events, adjectives for feelings, <i>-ed</i> and <i>-ing</i> adjectives, sports, sports places and equipment, sustainability, energy &amp; natural resources, health and illness, sport and fitness.</p> <p>Functions: expressions preferences, expressing sympathy, apologising, giving advice, narrating an event.</p>	<p>Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto.</p> <p>Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE</p>	<p>2. 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. 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.</p> <p>4. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>5. 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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>7. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le</p>	<p>1. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Software applicativi di base. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. 3. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. 4. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in</p>	2

				<p>informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>	<p>contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>5. Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p> <p>6. Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>8. Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.</p> <p>9. Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i>, assicurando la conformità delle attività svolte</p>	
--	--	--	--	--	---	--