

Programmazione didattica di Lingua Inglese

Anno Scolastico 2006-2007

Classi III A e III B Cucina

Docente: Valente Clotilde

### Obiettivi Annuali

L'obiettivo principale sarà lo sviluppo delle quattro abilità linguistiche affinché gli allievi possano comunicare in Inglese nelle diverse situazioni che si presenteranno quotidianamente nell'ambito del settore lavorativo. Alla fine dell'anno gli studenti dovranno aver acquisito la conoscenza generale della lingua ma anche quella di termini più specifici legati al settore alberghiero.

### Contenuti e Metodologia

Dal volume "Cooking Time" Hoepli – New Edition destinato agli studenti del III anno (monoennio) di qualifica del corso per Operatore ai servizi di Ristorazione degli Istituti Professionali per i servizi Alberghieri e della Ristorazione – settore Cucina – si affronteranno i contenuti dei sei moduli offerti in cui si inseriscono alcune strutture grammaticali già affrontate nel triennio; saranno svolti esercizi di comprensione e consolidamento relativi alla terminologia specifica di microlingua; saranno tradotte le ricette di alcuni piatti tipici della cucina anglosassone ed italiana.

### Valutazione

Per le verifiche orali si terrà conto della capacità di esposizione, appropriatezza e correttezza della lingua, ricchezza lessicale e fluency espressiva. Per le verifiche scritte si prenderà in considerazione la rispondenza alla traccia data, la completezza dello svolgimento, la forma corretta ed appropriata. Per quanto riguarda la valutazione numerica, si utilizzerà una scala di voti, che varierà dal 2 al 10. Si premieranno gli studenti più meritevoli e studiosi con valutazioni alte, per permettere loro di avere il massimo del credito. Inoltre, si valuteranno gli studenti in base alla loro capacità di recupero, sintesi e metodologia di lavoro.

Torino, 30 ottobre 2009

In fede,

Clotilde Valente