

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE: INCHES ROSSELLA
MATERIA: LINGUA INGLESE
CLASSE: III SEZIONE: C

✓ **PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

Modules	Conoscenze	Competenze
Grammar revision Unit 1: The kitchen brigade	<ul style="list-style-type: none">• Contenuti grammaticali, lessicali e comunicativi relativi alle unità di apprendimento del precedente a.s.• Step 1: Uniforms and kitchen staff• Step 2: Work experience• Grammar focus: Can/Would like to/like+ing (p.363); imperativo (page 364)	<ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare la lingua inglese per i vari scopi comunicativi• Parlare della brigata di cucina e della sua nascita• Descrivere divisa e compiti e mansioni dei componenti la brigata di cucina• Parlare delle proprie esperienze, abilità e competenze
Unit 2 Kitchen equipment and coking methods	<ul style="list-style-type: none">• Step 1: kitchen and equipment• Step 2: Choosing the right tools• Step 3: Cooking methods• Grammar focus: Past simple (regular and irregular verbs)	<ul style="list-style-type: none">• Individuare le attrezzature e gli strumenti utili in cucina• Individuare i vari metodi di cottura spiegando vantaggi e svantaggi
Unit 3: Recipes and menus	<ul style="list-style-type: none">• Step 1: Recipes• Step 2: Menus• Spet 3: Creating restaurant menus• Grammar focus: Comparatives and superlatives (page 360)	<ul style="list-style-type: none">• Leggere, comprendere e produrre ricette e semplici testi• Realizzare ricette usando il lessico adeguato• Individuare e descrivere le differenza tra menu inglese menu italiano: prendere decisioni riguardo al menu• Confrontare le varie ricette per comporre diversi menu completi e accattivanti

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

Modules	Conoscenze	Competenze
Exploring the regions of Italy	<p>Culinary Atlas: Regioni italiane settentrionali, centrali e meridionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piedmont • Lombardy • Tuscany • Lazio • The Marches • Umbria • Abruzzo • Campania • Apulia 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper parlare delle abitudini alimentari, dei prodotti e delle ricette tipiche delle regioni italiane • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e nazionali

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza)

Modules	Conoscenze	Competenze
Unit 4 Bakers:	<ul style="list-style-type: none"> • Step 1: The pastry chef • Step 2: A baking competition • Step 3 : Bread <p>Culinary Atlas : Sicily and Sardinia Grammar focus: Phrasal verbs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare attrezzature e fraseologia della pasticceria • Individuare i diversi tipi di lievito e farine alternative • Descrivere compiti e mansioni e procedure del lavoro di pasticciare

Firma del docente