

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

LINGUA INGLESE**PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2024-2025**

* Per obiettivi minimi si intendono ridotti per quanto riguarda l'approfondimento delle strutture grammaticali e del lessico, ma sono gli stessi in relazione alle abilità comunicative della lingua. Ciò vale per tutte le classi e gli indirizzi di studio qui riportati.

CLASSE PRIMA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI O PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale.● Ricercare informazioni su testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano.● Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base.● Utilizzare il dizionario bilingue.● Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano.● Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale.● Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura inglese.	<ul style="list-style-type: none">● Alphabet● Countries and nationalities● Family, jobs● Zodiac signs● Days, months and seasons● Ordinals numbers, dates and years● School subjects● Personality adjectivesSubject pronouns● To be- Present Simple● Regular and irregular plurals<ul style="list-style-type: none">● Have got● Possessive 's'● Possessive adjectives and pronouns● Can/can't● Wh-questions● This- that- these- those● There is- there are + some/any● Prepositions of place● Object pronouns● Articles● Imperatives● Present Continuous: affirmative, negative and questions● Countable and uncountable nouns● Past Simple-to be-affirmative and negative● Past Simple- questions● Could (past of can) <p><u>Lessico e comunicazione</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Saper salutare e prendere congedo

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper chiedere e dire come va. ● Saper presentarsi e presentare qualcuno (età, nazionalità, indirizzo). ● Saper identificare una persona e/o un oggetto. ● Saper chiedere e dire l'ora. ● Parlare delle attività quotidiane. ● Parlare di azioni temporanee. ● Parlare degli eventi passati.
--	--

CLASSE SECONDA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale. ● Ricercare informazioni su testi di breve estensione di interesse personale e quotidiano. ● Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana. ● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base. ● Utilizzare il dizionario bilingue. ● Interagire in conversazioni brevi di interesse personale e quotidiano. ● Descrivere in maniera semplice situazioni relative all'ambito personale. ● Cogliere la portata interculturale della lingua e della cultura inglese. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Past Continuous-affirmative, negative and Wh-questions ● Past Continuous vs Past Simple ● Must- don't have to. ● Comparatives and superlatives of adjectives and adverbs ● Too much/ too many ● To be going to(future) ● Prepositions of motion ● Present Continuous for Future arrangements <ul style="list-style-type: none"> ● Will ● Zero and First Conditionals (if/when) ● Present Perfect ● Have gone vs have been ● Present Perfect con gone vs have been ● Present Perfect con just-already-yet <p><u>Lessico e comunicazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Proporre di fare un'attività insieme e rispondere. ● Fissare un appuntamento. ● Indicare la strada ● Parlare di obblighi ● Comprare prodotti ● Proporre qualcosa da mangiare o da bere ● Dare consigli ● Accettare o fare scuse ● Parlare di obblighi ● Paragonare luoghi

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

	<ul style="list-style-type: none"> ● Parlare di azioni in corso di svolgimento nel passato ● Parlare di vacanze ● Parlare riguardo ai piani futuri. ● Parlare riguardo a orari ● Parlare riguardo ai mezzi di trasporto ● Chiedere o dare istruzioni ● Formulare ipotesi ● Parlare di azioni recenti
--	--

CLASSE TERZA: SALA E VENDITA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> ● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di SALA e VENDITA e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente come segue: <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione; ○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; ○ Saper individuare collegamenti con altre discipline; ○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; ○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti ○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; ○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale ○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. ○ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri. 	<p><u>GRAMMATICA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Future: will/to be going to/Present Continuous/1 st kind of If Clause/2 nd kind of If Clause ● Comparatives/Superlatives with adjectives and adverbs ● Past Continuous/Past Simple ● Principali connettivi + relative pronouns ● Verbi seguiti da oggetto e indiretto ● Revision prepositions <p><u>MICROLINGUA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Accogliere i clienti ● Prendere contatto con il cliente e congedarsi ● Prenotare, accettare/ rifiutare una prenotazione per telefono ● Proporre al cliente delle soluzioni, delle alternative ● Scusarsi, dare motivazioni, ringraziare ● Presentare il menu / Informare su <ul style="list-style-type: none"> ● un piatto ● Prendere l'ordinazione, ● presentare il conto ● La brigata di sala: Presentare i <ul style="list-style-type: none"> ● ruoli del personale ● La divisa professionale ● Spiegare un cocktail

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUARTA: SALA E VENDITA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di SALA e VENDITA e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente come segue:<ul style="list-style-type: none">○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;○ Saper individuare collegamenti con altre discipline;○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.○ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Past Tenses● If Clauses● The Duration Form● Passive and impersonal structures● To have something done● Relative Clauses● Introduction to the Reported speech <p><u>MICROLINGUA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Il menù, la composizione di un menù, i diversi tipi di menù à la carte.● I luoghi della ristorazione● La mise en place: dare ed eseguire consegne riguardanti la mise en place● Il lavoro del barman● Descrivere e presentare una bevanda● Descrizione di un vino

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUINTA: SALA E VENDITA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore di SALA e VENDITA e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:<ul style="list-style-type: none">○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;○ Saper individuare collegamenti con altre discipline;○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.○ Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Revision of grammar rules● Active vs passive form● Use of tenses● Relative clauses● Modals● If Clauses● To wish● Linkers● Reported speech <p><u>MICROLINGUA:</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Le diverse forme di servizio● I diversi tipi di ristorazione● Caratteristiche di: cocktails, liquori, aperitivi● Abbinamento vino e cibo● La salute in sala: regole di igiene (HACCP), la cucina di sala (flambage...)

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE TERZA: CUCINA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:<ul style="list-style-type: none">○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;○ Saper individuare collegamenti con altre discipline;○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale○ Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto inglese, di un piatto italiano;○ Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi;○ Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;○ Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.	<p>GRAMMATICA</p> <ul style="list-style-type: none">● Future: will/to be going to/Present● Continuous/1 st kind of If Clause/2 nd kind of If Clause● Comparatives/Superlatives with adjectives and adverbs● Past Continuous/Past Simple● Principali connettivi + relative pronouns● Verbi seguiti da oggetto e indiretto● Revision prepositions <p>MICROLINGUA</p> <ul style="list-style-type: none">● Comporre i diversi tipi di menu● Presentare l'organizzazione di una cucina● Comprendere una ricetta● Individuare le diverse parti, le fasi di preparazione e le tecniche di base di una ricetta● Comprendere e dare consegne, dare consigli e spiegazioni su un piatto● Presentare la brigata di cucina● Descrivere la divisa professionale● Conoscere le attrezzature e gli utensili di cucina

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'ADDA, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

<ul style="list-style-type: none">● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.	
--	--

CLASSE QUARTA: CUCINA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:<ul style="list-style-type: none">○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione;○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;○ Saper individuare collegamenti con altre discipline;○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso;○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo;○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale○ Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto inglese, di un piatto italiano;○ Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi;○ Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.);○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale;○ Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti.● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.	<p><u>GRAMMATICA</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Past Tenses● If Clauses● The Duration Form● Passive and impersonal structures● To have something done● Relative Clauses● Introduction to the Reported speech <p><u>MICROLINGUA</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Preparazioni di antipasti● Ingredienti e preparazione di secondi● Ingredienti e preparazione di dessert● Metodi di cottura● Tecniche di pasticceria● Argomenti di cultura e civiltà inglesi a confronto con quelli della lingua madre.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

<ul style="list-style-type: none"> ● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri. 	
--	--

CLASSE QUINTA: CUCINA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none"> ● Approcciarsi alla microlingua relativa al settore enogastronomico e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione; ○ Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove; ○ Saper individuare collegamenti con altre discipline; ○ Utilizzare le conoscenze acquisite per espandere il patrimonio lessicale e migliorare la strutturazione del discorso; ○ Saper utilizzare quanto appreso in altri contesti ○ Comprendere il significato di brani individuando le parole chiave e le parti fondamentali del testo; ○ Riassumere oralmente e per iscritto brani di carattere professionale ○ Conoscere il lessico fondamentale per parlare di una ricetta, di un piatto inglese, di un piatto italiano; ○ Saper esporre in modo comprensibile i contenuti appresi; ○ Produrre testi di carattere culinario (ricette, dare istruzioni sulla preparazione di un piatto, caratteristiche di determinati alimenti, ecc.); ○ Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale; ○ Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti. ● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. 	<p><u>GRAMMATICA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Revision of grammar rules ● Active vs passive form ● Use of tenses ● Relative clauses ● Modals ● If Clauses ● To wish ● Linkers ● Reported speech <p><u>MICROLINGUA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Promuovere un ristorante ● I diversi tipi di ristorazione ● Alcuni tipi di cucine (molecolare, vegetariana, etnica) ● Cucina e salute (parlare di un regime dietetico...), regole di igiene (HACCP) ● La cultura gastronomica italiana ● Le professioni della ristorazione

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

<ul style="list-style-type: none">● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.	
--	--

CLASSE TERZA: ACCOGLIENZA TURISTICA	
OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI PER ALUNNI BES CON PEI o PDP	CONTENUTI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">● Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali● Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.● Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.● Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.● Saper individuare collegamenti con altre discipline.● Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.	<p><u>GRAMMATICA</u></p> <ul style="list-style-type: none">● Future: will/to be going to/Present● Continuous/1 st kind of If Clause/2 nd kind of If Clause● Comparatives/Superlatives with adjectives and adverbs● Past Continuous/Past Simple● Principali connettivi + relative pronouns● Verbi seguiti da oggetto e indiretto● Revision prepositions <p><u>MICROLINGUA</u></p> <ul style="list-style-type: none">● La presentazione della comunicazione turistica orale e scritta● La richiesta di informazioni● Le caratteristiche degli alberghi: classificazione, catene alberghiere, servizi e attrezzature alberghiere● La prenotazione alberghiera● La risposta a una lettera di prenotazione

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUARTA: ACCOGLIENZA TURISTICA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

PER ALUNNI BES CON PEI o PDP

CONTENUTI ESSENZIALI

- Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali
- Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.
- Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.

GRAMMATICA

- Past Tenses
- If Clauses
- The Duration Form
- Passive and impersonal structures
- To have something done
- Relative Clauses
- Introduction to the Reported speech

MICROLINGUA

- Presentare un albergo
- Presentare una regione / una città di interesse turistico;
- Redigere un programma di visita guidata a una città / regione
- La lettera circolare

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"**

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

CLASSE QUINTA: ACCOGLIENZA TURISTICA**OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

PER ALUNNI BES CON PEI o PDP

CONTENUTI ESSENZIALI

- Approfondire la microlingua relativa al turismo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nelle diverse situazioni professionali
- Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.
- Saper individuare collegamenti con altre discipline.
- Dimostrare senso di responsabilità attraverso l'autocontrollo, il rispetto delle regole e la collaborazione con gli altri.

GRAMMATICA

- Revision of grammar rules
- Active vs passive form
- Use of tenses
- Relative clauses
- Modals
- If Clauses
- To wish
- Linkers
- Reported speech

MICROLINGUA

- Il turismo: storia, caratteristiche...
- Le diverse tipologie di turismo
- Le forme di alloggio
- Redigere un itinerario di viaggio in una o più località;
- Redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame.
- Redigere un curriculum vitae e una lettera di motivazione.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

Via D'Adda, 33 - VARALLO

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA

LIVELLI DI VALUTAZIONE

Valutazione Livello gravemente insufficiente (<4)	Valutazione Livello insufficiente (≤ 5)	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati	Realizza parzialmente guidato e con difficoltà i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza, con poche, semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.	Realizza in modo autonomo e/o creativo, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.

METODOLOGIA COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI	VERIFICA VALUTAZIONE
Strumenti utilizzati: <ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● Fotocopie ● Appunti ● Condivisione di materiale su Classroom ● Audio/Video ● Internet Collegamenti con altre lingue o materie di indirizzo Tempi di consegna delle verifiche corrette: <ul style="list-style-type: none"> ● non oltre i 14 giorni Valutazione a fine anno data da: <ul style="list-style-type: none"> ● media voti del secondo quadrimestre e primo quadrimestre. 	Tipologia di verifiche: <ul style="list-style-type: none"> ● prove strutturate ● prove semistrustrate ● interrogazioni ● interrogazioni brevi ● simulazioni Verifiche orali: conversazione su argomenti noti e sintesi di testi settoriali. Numero di verifiche programmate in ciascun quadrimestre: Numero minimo di tre verifiche complessive tra scritto e orale. Nel valutare, si terrà conto anche dell'attenzione, dell'impegno e del progresso dimostrato dall'allievo.

 Varallo, 16 Settembre 2024
 LINGUA INGLESE

 La coordinatrice di Dipartimento
 Prof.ssa Giuseppina Marino