

LINGUA INGLESE

PROF.SSADI GIUSEPPE CLARA.....

CLASSE 1 ALBERGHIERO

LIBRI DI TESTO

AA.VV., *Drink and Think. Skills, duties and culture in the Restaurant and bar*, Hoepli.
Edward Jordan, Patrizia Fiocchi, *Grammar files, green edition*, Trinity Whitebridge.

Contenuto dei moduli	Obiettivi
<u>MODULO 1</u> <ul style="list-style-type: none">• To be, subject/object pronouns, articles, To have got, Plural nouns, countable /uncountable nouns	- Studio delle principali strutture morfosintattiche
<u>MODULO 2</u> <ul style="list-style-type: none">• Present simple, some/any/no, present continuous, past simple, paradigm, much/many/a lot of	- Studio delle principali strutture morfosintattiche
<u>MODULO 3</u> <ul style="list-style-type: none">• The waiter's uniform• Basic tableware• Buffet serving utensils• Kitchen equipment	- Conoscere il lessico del mondo della ristorazione
<u>MODULO 4</u> <ul style="list-style-type: none">• Menu courses sequence• Food• Food and wine	- Conoscere il cibo e le bevande

Tipologia delle prove di verifica	Valutazione	Criterio di sufficienza adottato
-----------------------------------	-------------	----------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali (formali e informali) - Verifiche scritte (strutturate e semi strutturate) 	<p>E' scaturita dalle verifiche orali e scritte, dalla capacità espositiva, dalla partecipazione al dialogo educativo e didattico, dalla costanza nell' impegno in classe e in particolare dai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza essenziale delle strutture e funzioni linguistiche proposte e abilità di usarle, anche se con qualche incertezza; - conoscenza essenziale del lessico proposto e abilità di comprendere globalmente e analiticamente un testo (scritto o orale), adeguato alle conoscenze proposte
---	---	--

Teramo,

Prof.ssa Clara Di Giuseppe