



Sistema di gestione per la Qualità  
UNI EN ISO 9001:2015

## Modulo lavoro

Pagina  
1 di 3

I. I. S.S.  
"E VANONI" MENAGGIO



## Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

Versione  
10 aprile 2024

ANNO SCOLASTICO	2025-2026
CLASSE	2 RS iefp pp-sala
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	Palo Simonetta

### ARGOMENTI SVOLTI

GRAMMAR Libro di testo: O. Cibelli-d. D'Avino "On my way" Zanichelli

UNIT 7 p.90 countable and uncountable nouns

some, any, no  
Must mustn't have to  
vocational areas

UNIT 8 p. 102 Past simple to be

regular & irregular verbs  
prepositions of place

vocational ;Kitchen equipment

## I UDA LE CARNI E I PRODOTTI ITTICI 2R INGLESE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	LE CARNI E I PRODOTTI ITTICI
<b>Prodotti- Compiti</b>	<b>INGLESE:</b> Saper definire in L2 i principali metodi di cottura e di preparazione della carne e del pesce Saper definire in L2 i vari gradi di cottura della carne
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li><li>•</li></ul> Esprimersi e comunicare in lingua Inglese in contesti personali, professionali e di vita

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Abilità	Conoscenze
Comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento
<b>Utenti destinatari</b>	2 R
<b>Prerequisiti</b>	<p><b>INGLESE:</b></p> <p>ABILITÀ: comprendere testi orali e scritti, identificare le informazioni principali, comprendere i contenuti essenziali</p> <p>CONOSCENZE: conoscere il lessico base relativo al cibo, conoscere i verbi principali</p>
<b>Fase di applicazione</b>	I quadrimestre
<b>Tempi</b>	<p><b>INGLESE:</b></p> <p>T1 Introduzione all'UDA</p> <p>T2 Illustrare in L2 i principali metodi di cottura e di preparazione della carne e del pesce</p> <p>T3 Illustrare in L2 i vari gradi di cottura della carne</p>
<b>Esperienze attivate</b>	
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lezione frontale e dialogata</b></li> <li>• <b>Cooperative learning</b></li> <li>• <b>Problem solving</b></li> <li>• <b>Brainstorming</b></li> <li>• <b>Flipped classroom</b></li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>interne</i></li> <li>• <i>esterne e discipline coinvolte</i></li> </ul>	
<b>Strumenti</b>	Aula informatica, aula LIM, dispositivi elettronici e materiale di ricerca.
<b>Valutazione</b>	La valutazione sarà sommativa e nello stesso tempo formativa: la prima terrà conto dei risultati che gli studenti conseguiranno e che saranno accertati con verifiche in itinere. La seconda invece mira ad evidenziare il processo che gli studenti hanno messo in atto per conseguire il risultato richiesto.

## Modulo lavoro

Pagina  
3 di 3

I. I. S.S.  
"E VANONI" MENAGGIO



## Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

Versione  
10 aprile 2024

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Contestualmente nel *Portfolio delle competenze* viene riportata la situazione di apprendimento personale e professionale di ogni studente riferibile alle singole competenze e la contestualizza rispetto al percorso di riferimento, cioè alle effettive UD svolte.

La valutazione delle competenze è espressa in **livelli**: *base*, *intermedio*, *avanzato*. Nel caso in cui la competenza non venga raggiunta si userà l'indicazione "*livello base non raggiunto*".

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Titolo UDA

LE CARNI E I PRODOTTI ITTICI

#### INGLESE:

##### Cosa si chiede di fare

Acquisire e interpretare le informazioni

##### In che modo

Gli alunni affronteranno compiti di realtà in L2

##### Quali prodotti

Definire in L2 i principali metodi di cottura e di preparazione della carne e del pesce. Definire in L2 i vari gradi di cottura della carne

##### Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Agire in modo autonomo e responsabile

##### Tempi

T1 settembre-dicembre

T2

T3

##### Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Materiale fornito dall'insegnante, piattaforme digitali, risorse video, schemi

##### Criteri di valutazione

Valutazione formativa e sommativa

## PIANO DI LAVORO UDA

### INGLESE

#### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
T1	Introduzione all'UDA	Schemi, materiale digitale	Coinvolgere la classe nell'argomento	1	
T2	Presentazione in L2 dei principali metodi di cottura e di preparazione della carne e del pesce	Schemi, materiale digitale	Riconoscere in L2 i principali metodi di cottura e di preparazione della carne e del pesce	1	
T3	Presentazione in L2 dei vari gradi di cottura della carne	Schemi, materiale digitale	Riconoscere in L2 i vari gradi di cottura della carne	1	

## II UDAPANIFICAZIONE, ARTE BIANCA E PRIMI PIATTI 2R INGLESE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	PANIFICAZIONE, ARTE BIANCA E PRIMI PIATTI
<b>Prodotti- Compiti</b>	<p><b>INGLESE:</b> Saper identificare in L2 utensili della cucina Saper definire in L2 dosi e quantità Saper descrivere in L2 ricette di preparazione di pane, pizza e primi piatti</p>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> <li>•</li> </ul> <p>Esprimersi e comunicare in lingua inglese in contesti personali, professionali e di vita</p>
<b>Abilità</b>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali nell'ambito professionale di riferimento.</p> <p>strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico</p>
<p>Redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali.</p> <p>Comprendere i contenuti</p>	

## Modulo lavoro

Pagina  
5 di 3

I. I. S.S.  
"E VANONI" MENAGGIO



## Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

Versione  
10 aprile 2024

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	
<b>Utenti destinatari</b>	2R
<b>Prerequisiti</b>	<b>INGLESE:</b> ABILITÀ: comprendere testi orali e scritti, identificare le informazioni principali, comprendere i contenuti essenziali CONOSCENZE: conoscere il lessico base relativo al cibo, conoscere i verbi principali, conoscere l'imperativo
<b>Fase di applicazione</b>	Il quadrimestre
<b>Tempi</b>	<b>INGLESE:</b> T1 Introduzione all'UDA T2 Presentazione in L2 degli utensili della cucina T3 Presentazione in L2 di dosi e quantità T4 Presentazione in L2 di ricette di preparazione di pane, pizza e primi piatti
<b>Esperienze attivate</b>	
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lezione frontale e dialogata</b></li><li>• <b>Cooperative learning</b></li><li>• <b>Problem solving</b></li><li>• <b>Brainstorming</b></li><li>• <b>Flipped classroom</b></li></ul>
<b>Risorse umane</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>interne</i></li><li>• <i>esterne e discipline coinvolte</i></li></ul>	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

### Strumenti

Aula informatica, aula LIM, dispositivi elettronici e materiale di ricerca.

### Valutazione

La valutazione sarà sommativa e nello stesso tempo formativa: la prima terrà conto dei risultati che gli studenti conseguiranno e che saranno accertati con verifiche in itinere. La seconda invece mira ad evidenziare il processo che gli studenti hanno messo in atto per conseguire il risultato richiesto.

Contestualmente nel *Portfolio delle competenze* viene riportata la situazione di apprendimento personale e professionale di ogni studente riferibile alle singole competenze e la contestualizza rispetto al percorso di riferimento, cioè alle effettive UD svolte.

La valutazione delle competenze è espressa in **livelli**: *base, intermedio, avanzato*. Nel caso in cui la competenza non venga raggiunta si userà l'indicazione "*livello base non raggiunto*".

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### Titolo UDA

PANIFICAZIONE, ARTE BIANCA E PRIMI PIATTI

### INGLESE:

#### Cosa si chiede di fare

Acquisire e interpretare le informazioni

#### In che modo

Gli alunni affronteranno compiti di realtà in L2

#### Quali prodotti

Saper identificare in L2 utensili della cucina. Saper definire L2 dosi e quantità. Saper descrivere in L2 ricette di preparazione di pane, pizza e primi piatti

#### Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Agire in modo autonomo e responsabile

#### Tempi

T1 gennaio-maggio

T2

T3

T4

#### Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Materiale fornito dall'insegnante, piattaforme digitali, risorse video, schemi

#### Criteri di valutazione

Valutazione formativa e sommativa

Modulo lavoro

Pagina  
7 di 3

I. I. S.S.  
"E VANONI" MENAGGIO



**Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO**

Versione  
10 aprile 2024

## PIANO DI LAVORO UDA

### INGLESE

#### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
T1	Introduzione all'UDA	Schemi, materiale digitale	Coinvolgere la classe nell'argomento	1	
T2	Presentazione in L2 di utensili della cucina	Schemi, materiale digitale	Identificare in L2 utensili della cucina	1	
T3	Presentazione in L2 di dosi e quantità	Schemi, materiale digitale	Definire in L2 dosi e quantità	1	
T4	Presentazione in L2 di ricette per la preparazione di pane, pizza e primi piatti	Schemi, materiale digitale	Descrivere ricette di preparazione di pane, pizza e primi piatti	2	

My internship .relazione scritta

Introduzione Europass CV

Menaggio, 29.05.2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FIRMA DOCENTE

Prof.ssa Simonetta Palo