

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE  
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**  
a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

**Classi: I – II – III - IV - V**

**Disciplina: Lingua Inglese**

Lo schema di programmazione delle attività tiene conto di ciò che è stato definito a livello di curriculum d'istituto e di quanto è inserito nel PTOF per questo Anno Scolastico. Il Dipartimento procederà alla rimodulazione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze fissate per disciplina, come da programmazione di curriculum di Istituto per come formulato a inizio d'anno scolastico.

Il Dipartimento riporterà eventuali adattamenti introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza iniziata il giorno **05 marzo 2020** a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus.

Il Dipartimento delibera che per tutto il periodo della sospensione dell'attività didattica in presenza è sospeso il lavoro relativo alle UDA interdisciplinari, salvo la messa in atto di eventuali, future e condivise modalità di gestione. La delibera deriva dal fatto che la lavorazione di tali UDA prevede un lavoro costante e strutturato tra studenti e docenti appartenenti ad assi culturali diversi e a classi diverse.

**Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum** (per lo più le competenze dovrebbero rimanere invariate mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere diverse)

UDA n° 2 classi prime
<b>TITOLO:</b> "IN CITTÀ"
<b>Competenze:</b> <u>DIGITALI</u> in aggiunta alle competenze della programmazione pianificata a settembre
<b>Conoscenze:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Abilità:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Contenuti:</b>

Aggettivi dimostrativi; C'è/Ci sono; Imperativo; Pronomi complemento Oggetto; Routine quotidiana; Preposizioni di luogo; Avverbi di frequenza; Cibi e bevande

UDA n° 2 classi seconde
<b>Titolo:</b> "LA FESTA TRA CIBO E ABBIGLIAMENTO"
<b>Competenze:</b> <u>DIGITALI</u> in aggiunta alle competenze della programmazione pianificata a settembre
<b>Conoscenze:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Abilità:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Contenuti:</b> Il meteo; L'ambiente; Abiti e accessori; Parti del corpo; Futuro; Present perfect

UDA n° 2 classi terze
<b>Titolo:</b> "L'ATTIVITÀ ALBERGHIERA" Accoglienza Turistica "LE PORTATE DI UN MENU" Cucina "LA MISE EN PLACE" Sala e Vendita "PASTRY" Pasticceria "NUTRITION" Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale "YOU LOOK TRENDY" Industria ed Artigianato per il Made in Italy "MATTER" Manutenzione ed Assistenza Tecnica
<b>Competenze:</b> <u>DIGITALI</u> in aggiunta alle competenze della programmazione pianificata a settembre
<b>Conoscenze:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Abilità:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre
<b>Contenuti:</b> Why do people travel? Travel and tourism sector; Types of hotels; Classifying hotels; self catering accommodation ( <b>Accoglienza Turistica</b> )  Prodotti alimentari e preparazioni; Metodi di cottura ( <b>Cucina</b> )

<p>Come diventare barman; Caffè; Tè ( <b>Sala e Vendita</b>)</p> <p>Ingredients for cakes and desserts; Cake and desserts recipes ( <b>Pasticceria</b>)</p> <p>Food and health; Diets; Disorders ( <b>Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale</b>)</p> <p>Natural fibres; Animal fibres; Synthetique fibres ( <b>Industria ed Artigianato per il Made in Italy</b>)</p> <p>What is matter? ( <b>Manutenzione ed Assistenza Tecnica</b>)</p>
--

<p>UDA n° 2 classi quarte</p>
<p><b>Titolo:</b> "YOU ARE WELCOME" Accoglienza Turistica  "LA RISTORAZIONE: STORIA E SAPORI" Cucina  "AL BAR : LE BEVANDE" Sala e Vendita  "GROWING UP" Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale  "AROUND THE WORLD" Manutenzione ed Assistenza Tecnica  "GARMENTS" Industria ed Artigianato per il Made in Italy</p>
<p><b>Competenze:</b> <u>DIGITALI</u> in aggiunta alle competenze della programmazione pianificata a settembre</p>
<p><b>Conoscenze:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre</p>
<p><b>Abilità:</b> identiche alla programmazione pianificata a settembre</p>
<p><b>Contenuti:</b>  Le strutture alberghiere; Le risorse di una regione; La visita di una città; Monumenti; Itinerari ( <b>Accoglienza Turistica</b>)</p> <p>Il menu; Comprendere un menu ( <b>Cucina</b>)</p> <p>Liquori; Cocktail ( <b>Sala e Vendita</b>)</p> <p>Adolescence; Peer Relationships; Children's rights; Bullying ( <b>Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale</b>)</p> <p>Australia; The Aborigines; London Transport ( <b>Manutenzione ed Assistenza Tecnica</b>)</p> <p>Dresses, Gowns or Frocks?; Skirts; Women's Underwear; Men's Underwear ( <b>Industria ed Artigianato per il Made in Italy</b>)</p>

<p>UDA n° 2 classi quinte</p>
<p><b>Titolo:</b> "I TURISTI IN ITALIA" Accoglienza Turistica  "TRADIZIONI CULINARIE" Cucina</p>

**“IL BARMAN”** Sala e Vendita  
**“CULINARY CULTURE”** Pasticceria  
**“ADDICTIONS”** Servizi per la Sanità e l’Assistenza Sociale  
**“FASHION AND STYLE”** Industria ed Artigianato per il Made in Italy  
**“ELETTRONICA”** Manutenzione ed Assistenza Tecnica

**Competenze:** DIGITALI in aggiunta alle competenze della programmazione pianificata a settembre

**Conoscenze:** identiche alla programmazione pianificata a settembre

**Abilità:** identiche alla programmazione pianificata a settembre

**Contenuti:**

Promoting an event or festival; Turin; Rome; Florence (**Accoglienza Turistica**)

OGM; Organic food; Slow food (**Cucina**)

Le regioni; Pianificare un banchetto o un buffet curando la parte enologica (**Sala e Vendita**)

Regional food and desserts; British desserts; Multicultural London (**Pasticceria**)

Drugs; Alcohol Addiction; Diseases; Problems of Old Age (**Servizi per la Sanità e l’Assistenza Sociale**)

Accessories; Famous designers; Fashion and style; CVS (**Industria ed Artigianato per il Made in Italy**)

Robotica; Transduttori; Il computer; Internet (**Manutenzione ed Assistenza Tecnica**)

**Indichi, qui, il Dipartimento, quali materiali di studio intende proporre** (nello specifico abbia cura di elencare e motivare la scelta tra queste ipotesi e altre liberamente scelte: visione di filmati, documentari, Treccani, libro di testo parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, materiali prodotti dai docenti, YouTube)

Visione di filmati

Libro di testo

Schede

Materiali prodotti dal docente

**Indichi, qui, il Dipartimento, quali strumenti digitali di studio intende proporre** (gli strumenti didattici digitali sono notevolmente aumentati, negli ultimi decenni. Il Dipartimento individui, se lo ritiene, quelli realmente utili alla didattica a distanza: App case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice e modalità di accesso da parte dell'alunno. A tal riguardo abbia cura di indicare, anche, il percorso e la modalità per accedere, on line o scaricando i contenuti sul pc, smartphone)

Smartphone

Invio Link

**Come si intende gestire l’interazione, anche emozionale, con gli alunni specificando, al**

**contempo, anche con quale frequenza ciò debba avvenire** (chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico o utilizzando, dopo avere acquisito ogni liberatoria un WhatsApp Broadcast appositamente costituito)

Chiamate vocali di gruppo

Chiamate vocali di classe

Videolezioni in differita o in diretta

Chat whatsapp

Posta elettronica, registro elettronico o whatsapp per restituzione degli elaborati corretti

**Si indichino, qui, tutte le piattaforme e gli strumenti canali di comunicazione che vengono utilizzati dai docenti** (WhatsApp, Trello, Skype, e-mail – aule virtuali del RE, GoToMeeting, Discord didattica del RE -

Google education, Moodle, WeChat, Weschool, Teams di office 365, CISCO WebEx, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, Google Suite, Google team.)

WhatsApp

Skype

E-mail

Aule virtuali

**Si indicano, a seguire, prioritariamente le modalità di verifica formativa e, a seguire, i materiali utilizzati per la verifica delle competenze e la conseguente valutazione dei processi, delle competenze, delle abilità e delle conoscenze** (individuare come restituire gli elaborati corretti;

come restituire la valutazione sugli elaborati corretti; livello di interazione; test on line; quali tipologie di colloquio intende promuovere con attenzione, in via di principio prioritario alle piattaforme per le quali si dispone di liberatoria o, in alternativa ai colloqui via Skype o Zoom Cloud Meetings, rispetto dei tempi di consegna da considerare e da auspicare molto distesi e poco perentori)

**Si fa riferimento alla griglia di osservazione delle competenze della DAD**

Inoltre, visto che non tutti gli studenti hanno a disposizione un computer o una connessione internet, nella valutazione prevalentemente saranno tenuti in considerazione la frequenza dell'interazione e la produzione di lavori che testimonino l'impegno e l'applicazione degli alunni, anche se con tempi dilatati e modalità diversificate.

**Per quanto concerne le forme di personalizzazione della didattica a distanza riservata agli allievi Bes si rimanda, eventualmente, ai singoli consigli di classe, in particolare ai docenti di sostegno.**

*Luogo e data*

*Firma*

Cassino, 27/03/2020

Annalisa Monaco

*Per presa visione*  
**Il Dirigente Scolastico**