



**PIANO di LAVORO del Docente**  
**per le classi degli indirizzi Professionali Nuovo Ordinamento (D.Lvo 61/2017)**

**Classe 4<sup>A</sup> Indirizzo Servizi Enogastronomici- Sale e vendita**

**Disciplina Lingua Inglese**

**Docente Paola Gusberti**

**a. s. 2022/2023**

Codice Unità Didattiche

Ore

**1° Quadrimestre**

|              |                                                                         |   |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
|              | <b>Unità di apprendimento J “Revision”</b>                              | 5 |
| J1-T-Pro-Eno | Last year's language revision: grammar, lexical and communicative items |   |
|              |                                                                         |   |
|              | <b>Unità di apprendimento K “Waste not, want not”</b>                   | 6 |
| K1-T-Pro-Eno | Expressing purpose                                                      |   |
|              | <b>Unità di apprendimento L “Aspire”</b>                                | 6 |
| L1-T-Pro-Eno | Expressing opinions and making choices                                  |   |
|              |                                                                         |   |
|              | <b>Unità di apprendimento M “Make a difference”</b>                     | 6 |
| M1-T-Pro-Eno | Expressing certainty and doubt                                          |   |

**2° Quadrimestre**

|              |                                                                       |    |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|----|
|              | <b>Unità di apprendimento N “In the restaurant”</b>                   | 23 |
| N1-T-Pro-Eno | Restaurant menus; different kinds of menus                            |    |
| N2-T-Pro-Eno | The restaurant staff: the service brigade                             |    |
| N3-T-Pro-Eno | A waiters uniform                                                     |    |
| N4-T-Pro-Eno | Preparation and service: table setting and different types of service |    |
|              | <b>Unità di apprendimento O “At the bar”</b>                          | 15 |
| O1-T-Pro-Eno | Bar, caffè and pub staff                                              |    |
| O2-T-Pro-Eno | Bar equipment and bar service                                         |    |
| O3-T-Pro-Eno | Beer, craft beer and cider                                            |    |
| O4-T-Pro-Eno | Spirits and liquors                                                   |    |
| O5-T-Pro-Eno | Cocktails, long drinks and juices                                     |    |
|              | <b>Unità di apprendimento P “Culinary culture”</b>                    | 3  |
| P1-T-Pro-Eno | Food in the UK and food in the USA                                    |    |



|                  |                           |  |
|------------------|---------------------------|--|
| P2-T-Pro-<br>Eno | Gastronomic tour of Wales |  |
|------------------|---------------------------|--|

**Verifiche previste nell'anno**

|      |                                        |    |
|------|----------------------------------------|----|
| n° 6 | Scritte – per una stima di ore         | 6  |
| n°4  | Orali – per una stima di ore           | 10 |
| n°2  | Altra tipologia – per una stima di ore | 2  |

**Unità di Apprendimento multidisciplinari (Educazione civica, altre UdA multidisciplinari...)**

|                             |                                                       |    |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------|----|
| UDA<br>multidisc.           | Tutela dell'eccellenza del territorio cremonese       | 3  |
| UDA<br>educazione<br>civica | Legalità, principio base del vivere in maniera civile | 4  |
| Progetto<br>madrelingua     |                                                       | 10 |

**Totale ore di lezione del corso** 99

Cremona, 23/10/2022

La Docente Paola Gusberti

**Nota:** Il piano annuale per classe - disciplina è un preventivo che evidenzia le **Unità di Apprendimento con le rispettive Unità didattiche** che si intendono sviluppare e il **tempo impiegato**, il **numero di verifiche** che si intendono effettuare e la stima **totale delle ore del corso** che corrisponde al **monte ore curricolare della disciplina**. Le Unità di Apprendimento, il codice e il titolo delle Unità didattiche fanno riferimento alla progettazione per disciplina (Piano standard di disciplina) depositata presso l'Istituto dal Coordinatore di disciplina. Questa scheda va caricata on line sul sito dell'Istituto e va presentata alla classe come parte integrante del Contratto formativo.