

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

[www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

*Anno Scolastico: 2016-2017*

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL DIPARTIMENTO

Lingue

DISCIPLINE

Inglese, Francese

**CLASSE 4L**

**CORSI: INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA CUCINA**

**DOCENTI:** Casoli, Corallo, D'Annibale, D'Errico, Di Terlizzi, Falzone, Forni, Fumagalli,  
Gandelli, La Rosa, Marchesini, Michelini, Montino, Pastena, Polzella, Russo, Scocco,  
Scomazzoni, Scravaglieri, Talia, Valvo, Vessichelli, Viviani, Zanetti

**Classe** 4L

**Materia** \_\_\_\_\_

*Programmazione disciplinare – Rev.02 – Data: 06/09/2016*

## PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Utilizzare la lingua straniera, al livello B1+, del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (QCER), per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in alcuni ambiti e contesti professionali.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale e settoriale con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi orali autentici su tematiche note.</p> <p>Produrre diverse tipologie testuali anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>	<p><u>Inglese</u></p> <p>Cookery methods and food preparation techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kitchen utensils</li> <li>- Pots and Pans</li> <li>- Recipes: basic elements and measures</li> </ul> <p><u>Francese</u></p> <p>Modules – Cuisine -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la brigade de cuisine</li> <li>- la brigade de salle</li> <li>- les tenues professionnelles</li> <li>- l'équipement de la cuisine (lexique)</li> <li>- les méthodes de cuisson</li> <li>- la différence entre Menu et Carte ( analyse de documents : des menus et des cartes )</li> </ul> <p>Modules – Grammaire -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les pronoms personnels</li> <li>- les verbes réguliers du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>ème</sup></li> <li>- les principaux verbes irréguliers</li> <li>- le pluriel et le féminin</li> <li>- tous les articles</li> <li>- la forme interrogative et négative</li> </ul>

## SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
		<p><u>Inglese</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparing and cooking appetizers, first courses, main courses, vegetable dishes, salads and desserts</li> <li>- Planning and compiling a menu</li> </ul> <p><u>Francese</u></p> <p>Modules – Cuisine -</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les hors – d’œuvres, les entrées et les soupes</li> <li>- les pâtes</li> <li>- les autres pâtes ( pizza, pâte brisée, feuilletée )</li> <li>- le pain</li> <li>- légumes ( lexique )</li> <li>- herbes aromatiques, épices et condiments ( lexique )</li> <li>- l'huile d'olive</li> <li>- les sauces</li> </ul>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	X
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 3 Orali n° 2

**COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO**

(Riportare nelle righe in bianco le competenze e indicare di seguito – nelle righe in giallo - le relative competenze minime).

Utilizzare la lingua, al livello B1+, del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (QCER), per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionale
A) Utilizza lessico e strutture grammaticali adatti al contesto comunicativo (in ambito quotidiano e professionale)
B) Usa espressioni quotidiane semplici e sostiene una conversazione comprensibile funzionale al contesto ed alla situazione comunicativa (in ambito quotidiano e professionale)
C) Comprende il senso generale di un brano o di una conversazione relativa a tematiche note (in ambito quotidiano e professionale)
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
A) Redige in modo comprensibile brevi testi scritti (lettere, brevi relazioni) di vario argomento (dal quotidiano al tecnico), usando il lessico specifico e le principali strutture grammaticali.
B) Comprende testi scritti relativamente complessi di ambito quotidiano e tecnico al fine di coglierne il senso generale e le informazioni specifiche
C) Redige brevi testi in relazione alla situazione comunicativa, spiegando in modo semplice le proprie intenzioni ed opinioni
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
A) Iniziare, sostenere e terminare una conversazione semplice su argomenti familiari o di interesse personale.
B) Interagire in semplici situazioni che possono presentarsi in un contesto professionale
C) Esprimere un'opinione personale nel corso di una discussione tra conoscenti e amici

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegare alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

## PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE

DISCIPLINE COINVOLTE

---

---

N. ORE PREVISTE

---

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

---

---

---

---

CONTENUTI

---

---

---

---

---

---

---

NOTE

---

---

---

Milano, \_\_\_\_\_

IL COORDINATORE

---