

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

Anno Scolastico: 2016-2017

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL
DIPARTIMENTO
Lingue

DISCIPLINE

Inglese, Francese, Spagnolo

**CLASSE 5 J CORSO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA - SALA**

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 5J

Materia Inglese Francese Spagnolo

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>INGLESE:</p> <p>A- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>B-redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>C-individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>D-integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>E-valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>FRANCESE E SPAGNOLO</p> <p>A Padroneggiare la lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p> <p>B Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>C Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le</p>	<p>INGLESE:</p> <p>A-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</p> <p>B-Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>C- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>D-Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.</p> <p>E-Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>F-Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>G-Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <p>H-Utilizzare lessico e fraseologia</p>	<p>INGLESE</p> <p>Consolidamento delle conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.</p> <p>Outstanding profiles</p> <p>Hygiene & safety</p> <p>H.A.C.C.P.</p> <p>My uniform</p> <p>Restaurant lay-out & service equipment</p> <p>Furniture</p> <p>Linen</p> <p>Tableware</p> <p>Types of F & B operations</p> <p>Food & beverage staff</p> <p>FRANCESE</p> <p>Consolidamento delle conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.</p> <p>Alimentation bio et diététique</p> <p>Les produits bio</p> <p>Le régime</p> <p>Le régime crétois</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les matières grasses</p> <p>Cuisiner léger</p> <p>Cuisiner sain</p> <p>Nutrition au menu</p>

<p>nuove tendenze di filiera</p> <p>D Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>E Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>I-Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>L-Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p> <p>FRANCESE E SPAGNOLO</p> <p>A-Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</p> <p>B-Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>C- Comprendere testi orali in lingua standard anche estesi, riguardanti argomenti noti, d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>D-Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>E-Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>F-Utilizzare le tipologie testuali</p>	<p>SPAGNOLO</p> <p>La restauracion en Espana</p> <p>La brigada de cocina</p> <p>La brigada del comedor</p> <p>Tradiciones gastronomicas de Espana</p> <p>HACCP</p>
--	---	---

	<p>anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>G-Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>H-Utilizzare il lessico dei settori turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>I-Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>L-Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale</p>	
--	--	--

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
		<p>INGLESE</p> <p>The application letter Europass curriculum vitae Flaming technique & mise en place Meals & menus Nutrition & food science Food & religion Wine & wine tasting Table setting & styles of table service Buffet service The meal service sequence The bar service: spirits, beers, hot beverages & soft drinks.</p> <p>FRANCESE</p> <p>Le Vin L'histoire du vin Les régions viticoles françaises Les cépages français Appellation des vins français La dégustation et la vente Le Champagne Emploi. De l'école au monde du travail Stage en entreprise La méthode HACCP Le droit du travail Contrat pour stagiaire Ecole et formation professionnelle Les nouveaux emplois pour de nouvelles formes de tourisme dans la région Rhone-Alpes</p> <p>SPAGNOLO</p> <p>La piramide alimentaria Dieta y regimen Dieta mediterranea</p>

		Escuela et formacion profesional La creacion del curriculum vitae Anuncios de oferta de trabajo Como escribir una carta de presentacion
--	--	--

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

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

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

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

Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue (QCER).
A) Si esprime utilizzando lessico e strutture grammaticali spesso adatti al contesto di studio, di lavoro o di carattere generale.
B) Si esprime in modo comprensibile e con espressioni semplici, su argomenti generali, di studio e di lavoro
C) Interagisce efficacemente seppur con qualche errore su argomenti generali, di studio e di lavoro
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
A) Produce in modo comprensibile brevi relazioni tecniche usando quasi sempre il lessico specifico e le principali strutture grammaticali e documenta le attività individuali e di gruppo in ambito professionale
B) Comprende in linea generale le relazioni tecniche seppur con qualche incertezza, e documenta in modo semplice le attività individuali e di gruppo in ambito professionale.
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
A) Individua e utilizza con relativa spontaneità strumenti di comunicazione e di team working adatti ai contesti organizzativi e professionali
B) Utilizza con qualche incertezza gli strumenti di comunicazione e di team working generalmente adatti ad intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
C) Comprende globalmente la situazione di comunicazione e riesce ad utilizzare con qualche incertezza gli strumenti di comunicazione all'interno del team di lavoro.
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
A) Integra con relativa sicurezza le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando con sufficiente spontaneità tecniche di comunicazione e relazione per migliorare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
B) Comprende la situazione professionale e l'interazione in lingua in un contesto di lavoro e di coordinamento dei colleghi
C) La comunicazione in lingua in ambito professionale, con i colleghi e con il cliente, non è sempre corretto dal punto di vista grammaticale, ma comprensibile.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
A) Utilizza con sufficiente chiarezza lessico e fraseologia di settore per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
B) Comprende in linea generale i messaggi promozionali delle tradizioni locali nazionali ed internazionali

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 allegate 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
