

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[^]

CORSO:SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – CUCINA

OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

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 5E

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 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</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>Work Experience Working together in the kitchen</p> <p>Careers in the pastry production</p> <p>History of Food Italy and Food: A long lasting love story</p> <p>A taste of Britain: Eating Habits and way of life</p> <p>History of food in Britain</p> <p>A Brief History of Dessert Traditional English Recipes</p> <p>Traditional Italian Recipes</p> <p>The Chocolate Story The story of After Eight Chocolates Interview: Meet Paul Young, master chocolatier</p> <p>SPAGNOLO</p> <p>La restauracion en Espana La brigada de cocina La brigada del comedor Tradiciones gastronomicas de Espana HACCP</p> <p>FRANCESE</p> <p>GRAMMAIRE ET LEXIQUE Acquisizione delle strutture morfosintattiche di base e del lessico specialistico.</p> <p>PROFESSION OENOAGSTRONOMIE Module 1 : La Brigade de cuisine L'équipement de la cuisine Les méthodes de cuisson La différence entre menu et Carte</p> <p>Module 2 : Les hors-d'œuvre Les pâtes Les autres pâtes Le pain</p>

<p>tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le 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 anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o 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 tecnicoscientifici 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 principali tipologie testuali, anche</p>	
---	---	--

	<p>tecnicoprofessionali, 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 delle produzioni enogastronomiche.</p> <p>H Utilizzare il lessico e la nomenclatura internazionale codificata del settore delle produzioni enogastronomiche.</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><u>INGLESE</u></p> <p>Hot Beverages and Desserts The Coffee Break; The Coffee story</p> <p>Cupcakes: an Interview with a Cupcake decorator The Cocktail Party</p> <p>Nutrition Nutrition and nutrients</p> <p>HACCP</p> <p>Healthy eating</p> <p>The Mediterranean Diet</p> <p>Slow Food and Fast Food Slow food</p> <p>Fast food</p> <p>Applying for a job Application letter</p> <p>C.V.</p> <p>SPAGNOLO</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>Dieta y regimen</p> <p>Dieta mediterranea</p> <p>Escuela et formacion profesional</p> <p>La creacion del curriculum vitae</p> <p>Anuncios de oferta de trabajo</p> <p>Como escribir una carta de presentacion</p> <p>FRANCESE</p> <p>Module 3 : Les légumes Les herbes aromatiques, les épices et les condiments</p> <p>Module 4 : Le plat principal La viande La volaille et le gibier Le poisson</p> <p>Module 5 Les fromages Toute variété de fromages</p>

		Modules 6 Le dessert Desserts et pâtisseries Les pâtes à pâtisserie
--	--	--

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

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

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

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2
 VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 3 Orali n° 2

<p>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).</p>
<p>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).</p>
<p>A) Si esprime utilizzando lessico e strutture grammaticali spesso adatti al contesto di studio, di lavoro o di carattere generale.</p>
<p>B) Si esprime in modo comprensibile e con espressioni semplici, su argomenti generali, di studio e di lavoro</p>
<p>C) Interagisce efficacemente seppur con qualche errore su argomenti generali, di studio e di lavoro</p>
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>
<p>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</p>
<p>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.</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>A) Individua e utilizza con relativa spontaneità strumenti di comunicazione e di team working adatti ai contesti organizzativi e professionali</p>
<p>B) Utilizza con qualche incertezza gli strumenti di comunicazione e di team working generalmente adatti ad intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>
<p>C) Comprende globalmente la situazione di comunicazione e riesce ad utilizzare con qualche incertezza gli strumenti di comunicazione all'interno del team di lavoro.</p>
<p>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>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</p>
<p>B) Comprende la situazione professionale e l'interazione in lingua in un contesto di lavoro e di coordinamento dei colleghi</p>
<p>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.</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>
<p>A) Utilizza con sufficiente chiarezza lessico e fraseologia di settore per promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p>
<p>B) Comprende in linea generale i messaggi promozionali delle tradizioni locali nazionali ed internazionali</p>

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
