

# 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, Tedesco**

**CLASSI 3G, 4G**

**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

**Classi 3G e 4Gcucina**

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

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

TERZO ANNO  
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 semplici e descrivere 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enogastronomy : definition</li> <li>- Work experiences</li> <li>- Motivations and ambitions</li> <li>- Catering and hospitality</li> <li>- The kitchen brigade</li> <li>- Duties and responsibilities</li> <li>- Uniform</li> <li>- Rules and hygiene</li> <li>- Kitchen layout and equipment</li> <li>- Safety in the kitchen: Haccp</li> </ul> <p><u>Francese</u></p> <p>Modules</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>-l'équipement de la salle</li> </ul> <p>Grammatica</p> <p>COI</p> <p>Imperfetto</p> <p>Comparativi</p> <p>Tedesco</p> <p>Wie ist das Wetter?</p> <p>Funzioni comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>parlare del tempo atmosferico</li> <li>fare, accettare, rifiutare proposte</li> <li>formulare ipotesi</li> <li>dare spiegazioni</li> <li>esprimere accordo e disaccordo</li> </ul> <p>Zu Hause</p> <p>Funzioni comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>descrivere una casa</li> <li>chiedere e dire dove si trova un oggetto</li> <li>chiedere e dire dove va messo un oggetto</li> <li>dare istruzioni</li> <li>descrivere oggetti</li> </ul> <p>Argomenti grammaticali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La costruzione della frase secondaria</li> <li>La frase secondaria oggettiva, causale</li> <li>Le indicazioni temporali</li> </ul>

TERZO ANNO  
SECONDO 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 semplici e descrivere 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><u>Inglese</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredients</li> <li>- Plates:</li> <li>- sauces and soups</li> <li>- starters</li> <li>- pasta and rice</li> <li>- meat, fish and vegetables</li> </ul> <p><u>Francese</u></p> <p>Les professions de la restauration :chefs, maitres d'hotel , sommeliers , œnologues et professionnels de l'oœnogastronomie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la restauration en France : les bistros, les brasseries, les restaurants</li> <li>- exemples de menu et de carte</li> </ul> <p>Grammatica</p> <p>Futuro semplice</p> <p>Accordo participio passato con avere</p> <p>Pronomi doppi</p> <p><u>Tedesco</u></p> <p>Zum Geburtstag viel Glück:</p> <p>Funzioni comunicative:</p> <p>fare e accettare un invito</p> <p>chiedere e dire la data del giorno e di un avvenimento</p> <p>chiedere e dire il prezzo</p> <p>Ferien:</p> <p>Funzioni comunicative:</p> <p>Riferire affermazioni e opinioni di altri</p> <p>descrivere l'una gita un viaggio al passato</p> <p>esprimere volontà, obbligo, possibilità al passato</p> <p>raccontare le proprie vacanze</p> <p>Argomenti grammaticali:</p> <p>Le preposizioni con l'accusativo, il dativo e dativo e accusativo</p> <p>I verbi di moto e di posizione</p> <p><i>hängen, stehen, liegen, sitzen, stellen, legen, setzen</i></p> <p>I verbi <i>essen, helfen, nehmen, wissen, schmecken, dürfen</i></p> <p>Il <i>Perfekt</i> dei verbi regolari e irregolari</p>

QUARTO ANNO  
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 semplici e descrivere 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> Cookery methods and food preparation techniques - Kitchen utensils - Pots and Pans - Recipes: basic elements and measures</p> <p><u>Francese</u> Modules – Cuisine - - la brigade de cuisine -la brigade de salle - les tenues professionnelles - l'équipement de la cuisine (lexique) -les méthodes de cuisson - la différence entre Menu et Carte (analyse de documents : des menus et des cartes ) Grammaire - Condizionale Pronomi dimostrativi Le plus que parfait</p> <p><u>TEDESCO</u> Wien Kultur Historischer Überblick Die Kunst Eine Stadttour Essen und Trinken In der Bar Die Bararten das Barpersonal die Bargeräte der Barservice Drinks und Cocktails</p>

QUARTO ANNO  
SECONDO 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 semplici e descrivere 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> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de conservations des aliments</li> <li>- Techniques de cuisson des aliments</li> <li>-nouvelles tendances : le slow-food et le retour au naturel</li> <li>- le BIO en 10 questions</li> <li>- vins BIO</li> <li>- les OGM en alimentation</li> </ul> <p>Grammatica La localisation temporelle Introduzione ai connettori logici La frase ipotetica</p> <p>TEDESCO Mailand Kultur Historischer Überblick Die Kunst Eine Stadttour Essen und Trinken Menükunde Das Menü Menüreihenfolge Allgemeine Festmenüs die Speisekarte Rezeptkarteikarte die Speisekarte als Marketinginstrument</p>

<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 straniera, al livello B1 (3 anno), B1+ (4 anno), 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.
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

---