

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, Tedesco

CLASSI 3 e 4

CORSI: INDIRIZZO 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 3I, 4I, 4G sala

Materia _____

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> Working in the restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Heavy equipment - Personal hygiene and appearance - The restaurant staff - The waiter's uniform - Restaurant areas and sections - The back of house or service areas - Service methods - Basic tableware - Buffet serving utensils - Wine glasses - Types of restaurants <p><u>Francese</u> Modules</p> <ul style="list-style-type: none"> - la brigade de cuisine - la brigade de salle - les tenues professionnelles - l'équipement de la cuisine (lexique) - l'équipement de la salle <p>Grammatica COI Imperfetto Comparativi</p> <p>Tedesco Wie ist das Wetter? Funzioni comunicative: parlare del tempo atmosferico fare, accettare, rifiutare proposte formulare ipotesi dare spiegazioni esprimere accordo e disaccordo</p> <p>Zu Hause Funzioni comunicative: descrivere una casa chiedere e dire dove si trova un oggetto chiedere e dire dove va messo un oggetto dare istruzioni descrivere oggetti</p> <p>Argomenti grammaticali: La costruzione della frase secondaria La frase secondaria oggettiva, causale Le indicazioni temporali</p>

TERZO ANNO
SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
		<p><u>Inglese</u></p> <p>Menu planning - Different types of menu - British meals: - Menu courses sequence Food and wine - Drinking wine - Wine around the world - Serving wine - Tasting wine</p> <p><u>Francese</u></p> <p>- les professions de la restauration: chefs, maitres d'hotel, sommeliers, œnologues et professionnels de l'œnogastronomie -la restauration en France: les bistrots, les brasseries, les restaurants - exemples de menu et de carte Grammatica Futuro semplice Accordo participio passato con avere Pronoms doppi</p> <p>Tedesco Zum Geburtstag viel Glück: Funzioni comunicative: fare e accettare un invito chiedere e dire la data del giorno e di un avvenimento chiedere e dire il prezzo</p> <p>Ferien: Funzioni comunicative: Riferire affermazioni e opinioni di altri descrivere l'una gita un viaggio al passato esprimere volontà, obbligo, possibilità al passato raccontare le proprie vacanze</p> <p>Argomenti grammaticali: Le preposizioni con l'accusativo, il dativo e dativo e accusativo I verbi di moto e di posizione <i>hängen, stehen, liegen, sitzen, stellen, legen, setzen</i> I verbi <i>essen, helfen, nehmen, wissen, schmecken, dürfen</i> 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><u>Inglese</u></p> <p>Working at the bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bar equipment and tools - Coffee drinking in Italy - Tea in Britain - Tea equipment - Types of tea - Beer - Alcoholic drinks: spirits and liqueurs <p><u>Francese</u></p> <p>Modules – Cuisine -</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Grammaire -</p> <p>Condizionale</p> <p>Pronomi dimostrativi</p> <p>Le plus que parfait</p> <p>TEDESCO</p> <p>Wien</p> <p>Kultur</p> <p>Historischer Überblick</p> <p>Die Kunst</p> <p>Eine Stadttour</p> <p>Essen und Trinken</p> <p>In der Bar</p> <p>Die Bararten</p> <p>das Barpersonal</p> <p>die Bargeräte</p> <p>der Barservice</p> <p>Drinks und Cocktails</p>

QUARTO ANNO
SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
		<p><u>Inglese</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Basic equipment and ingredients - for preparing cocktails - The most common cocktails Herbs and spices - Some aromatic herbs and spices used in cooking <p><u>Francese</u></p> <p>Techniques de conservations des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de cuisson des aliments -nouvelles tendances : le slow-food et le retour au naturel - le BIO en 10 questions - vins BIO - les OGM en alimentation <p>Grammatica</p> <p>La localisation temporelle</p> <p>Introduzione ai connettori logici</p> <p>La frase ipotetica</p> <p>TEDESCO</p> <p>Mailand</p> <p>Kultur</p> <p>Historischer Überblick</p> <p>Die Kunst</p> <p>Eine Stadttour</p> <p>Essen und Trinken</p> <p>Menükunde</p> <p>Das Menü</p> <p>Menüreihenfolge</p> <p>Allgemeine Festmenüs</p> <p>die Speisekarte</p> <p>Rezeptkarteikarte</p> <p>die Speisekarte als</p> <p>Marketingsinstrument</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	
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	X
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	
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 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
