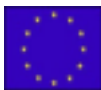


ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010318 del 07/10/2024  
IV (Entrata)



CAF

DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS) IP**

**SCT-INFORMATICA E**

**TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**



TR EB ISA CCE - TECNICO : CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE E AMBIENTALI - MECCANICA E

M ELETTRONICA ED ENERGIA (S EREALE) - PROFESSIONALITÀ LE: S ANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI

ENOGASTRONOMIA (ANCH E S EREALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALITÀ LE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO : INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

**ITS - "G. Filangieri" Trebisacce (CS)**

TR EB ISA CCE - TECNICO : AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE -

COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCH E S EREALE) - TURISMO - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI -  
AGRICOLA, AGROALIMENTARE E AGRICOLA INDUSTRIALE



# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE FRANCESE

**CLASSE V SEZ. H**

**CORSO SERVIZI di ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**



**1.SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE****1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale  
“Enogastronomico”**

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
<b>3</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>55</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>20</b>

**2.1 Esiti di eventuali prove e valutazioni relative alla sola disciplina**

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata non solo attraverso prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale, ma anche attraverso momenti di attività quali : discussione, esercizi individuali alla lavagna e test tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze ,alle conoscenze e alle abilità

Dal punto di vista disciplinare il gruppo classe non presenta particolari difficoltà in ordine a problematiche disciplinari o relazionali. Il comportamento degli alunni è quasi sempre corretto e cordiale nei confronti del docente, ad eccezione di qualche alunno che evidenzia atteggiamenti puerili, esuberanti e a volte di disturbo. Tutti appaiono ben introdotti nell'ambiente scolastico e collaborano sia con l'insegnante che con i compagni. E' da sottolineare, inoltre, la loro solidarietà e disponibilità nei confronti degli alunni diversamente abili.

Dal punto di vista dell'impegno scolastico alcuni dimostrano un impegno costruttivo e regolarità nell'applicazione. Altri evidenziano un impegno irregolare a casa, ma stimolati e sollecitati in classe lavorano in modo proficuo. Un esiguo numero di alunni rispetta gli impegni e le consegne in modo episodico e dispersivo.

Dal punto di vista della preparazione di base i livelli di partenza risultano eterogenei, Alcuni alunni evidenziano una positiva preparazione di base. Sanno applicare in modo autonomo le proprie conoscenze e competenze anche in situazioni nuove. Un buon numero ha conoscenze e competenze essenziali. Pochi manifestano lacune di base dovute alla superficialità nell'impegno, ad una debole motivazione allo studio ed a una scarsa attenzione durante lo svolgimento delle attività.

**3.1 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina**

Nel corso dell'anno scolastico , al fine di fornire il supporto necessario ai bisogni e alle difficoltà degli alunni e favorire il loro processo di apprendimento e di maturazione, si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati..Il percorso educativo e cognitivo, inoltre punterà, mediante mirati interventi, a sviluppare il senso di responsabilità, a favorire lo spirito di collaborazione, migliorare il metodo di studio, sostenere e rinforzare l'autostima degli alunni. L'attività di recupero mirerà a rinforzare abilità e competenze che gli alunni in difficoltà non riuscirebbero a sviluppare nel percorso standard, gli interventi saranno attuati utilizzando metodologie e strumenti didattici individualizzati e attività di studio individuale o per piccoli gruppi.

**2 RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che
------------------------	-----------------------------	----------------------

		<b>partecipano alla UdA</b>
1.PARTECIPAZIONE E CITTADINANZA ATTIVA	Alimentazione equilibrata in Francia. Lessico , fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti agli argomenti suddetti	Tutte le discipline del dipartimento
2. LAVORO E SISTEMI PRODUTTIVI	L'igiene e la sicurezza nella ristorazione Lessico , fraseologia e strutture morfosintattiche per utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi e operativi. Argomenti di cultura e civiltà francese attinenti agli argomenti suddetti	Tutte le discipline del dipartimento

## **2 NUCLEI FONDANTI (sapere essenziale, indispensabile, storicamente fondato, contributo della disciplina al curriculum)**

### **3'-4'-5'**

- Comprendere all'orale e allo scritto testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, attivando una comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale.
- Saper interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi.
- Acquisire una competenza più autonoma e consapevole anche in vista delle prove dell'Esame di Stato.

### **Competenze**

Francese concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: stabilire collegamenti fra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

### **3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA**

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 1 : L'alimentation au coeur de la santé</b>
<b>COMPETENZE</b> .....Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di . . .

<p>..... sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>.....</p>	
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>..... Je suis végétarienne .....</p> <p>.....</p> <p>..... Une alimentatuuiion correcte : .....</p> <p>Comment manger équilibré Que veut dire bien manger</p> <p>Les groupes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les cuissons diététiques</p> <p>Le régime crétois</p> <p>La boulimie</p> <p>Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme</p> <p>Le régime macrobiotique</p> <p>Les régimes religieux</p> <p>Les certifications de qualité en France</p> <p>Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore Aspetti di civiltà e cultura francese:</p> <p>La Normandie</p> <p>Mont Saint- Michel</p> <p>Le cidre</p> <p>Les produits du terroir : Le fois gras</p>	<p><b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Esprimersi su degli argomenti relativi all'alimentazione e alle diete alimentari</p> <p>Valutare la propria alimentazione quotidiana</p> <p>Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche Redigere dei menu equilibrati</p> <p>Fare domande sull'alimentazione e rispondere</p> <p>Presentare una regione e i suoi prodotti</p> <p>Parlare delle abitudini alimentari</p>

<p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <p>..... Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari .....</p> <p>.....</p> <p>..... Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione</p>	<p>educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno:</p> <p>Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor</p> <p>Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari</p> <p>Metodologie e strategie di insegnamento diversificate</p> <p>Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari</p> <p>Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative</p> <p>Coinvolgimento in attività collettive</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale Attività multimediali</p>
---	---

<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento
<b>TEMPI</b>	Settembre: Revisione delle conoscenze e competenze possedute



<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno:  Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà  Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor  Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari  Metodologie e strategie di insegnamento diversificate  Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari  Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative  Coinvolgimento in attività collettive  Mappe concettuali  Esercizi di comprensione orali e scritti , di analisi e di sintesi, di produzione personale  Attività multimediali</p>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom  Peer education, esercizi di gruppo</p>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</p>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<p>Prove strutturate e semistrustrate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà.  Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>
<b>TEMPI</b>	15 ore

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>UNITA' FORMATIVA 3 : Hygiène e sécurité</b>	
<b>COMPETENZE</b> ..... Essere in grado di operare una scelta consapevole applicando le normative vigenti in fatto di ..... ..... ..... sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ..... .....	
<b>CONOSCENZE</b> ..... Gli alimenti a rischio ..... ..... ..... ..... Le technique di conservazione	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b> ..... Utilizzare le diverse tecniche di conservazione degli alimenti ..... ..... ..... ..... Fare delle domande sulle norme dell'igiene, del lavoro e della

## Il sistema HACCP

### Il controllo qualitativo e quantitativo

L'igiene e la sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali

Il marchi di qualità e di sicurezza

Les OGM e i prodotti biologici

Gli additivi

La tracciabilità

Fraseologia lessico e strutture morfosintattiche di settore  
sicurezza e rispondere

Conoscere il regolamento francese e europeo in materia d'igiene  
Saper compilare una scheda tecnica per identificare i punti critici e risolverli  
Creare delle ricette  
Saper determinare i vantaggi della legislazione europea in materia d'alimentazione  
Esprimere la propria opinione sui prodotti bio e gli OGM  
Distinguere i principi del metodo HACCP e applicarlo

<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<p>Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari Metodologie e strategie di insegnamento diversificate Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative Coinvolgimento in attività collettive Mappe concettuali Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale Attività multimediali</p>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo</p>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</p>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<p>Prove strutturate e semistrutturate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>
<b>TEMPI</b>	14 ore
<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>UNITA' FORMATIVA :</b> Le monde de la restauration	
<b>COMPETENZE</b>	Essere in grado di operare una scelta consapevole

.....Relazionarsi con il proprio ambiente lavorativo per dare informazioni precise e chiarimenti . nelle .....

..... diverse occasioni ai clienti sull'organizzazione di catering, buffet ....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<p>..... ..... ..... ..... .....</p> <p>Le développement de la restauration Le personnel de la restauration La restauration commerciale La restauration collective Le traiteur</p>	<p>..... ..... ..... ..... .....</p> <p>Saper dare delle informazioni sul mondo dell'enogastronomia Presentare un ristorante, un hôtel Comprendere l'essenziale di un documento scritto professionale Distinguere le forme di gestione</p>
<p><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p>	<p>Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo, , interventi individualizzati, simulazione del vissuto. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata. Attività di laboratorio.</p> <p>Le strategie utilizzate saranno: Affidamento di incarichi di responsabilità e di compiti a crescente livello di difficoltà Studio assistito in classe sotto la guida di un tutor Diversificazione e adattamento dei contenuti disciplinari Metodologie e strategie di insegnamento diversificate Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari Assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche formative Coinvolgimento in attività collettive Mappe concettuali Esercizi di comprensione orali e scritti ,di analisi e di sintesi, di produzione personale Attività multimediali</p>
<p><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p>	<p>Banner, , circle time, problem solving, brainstorming, jeu de rôle, cooperative learning, flipped classroom Peer education, esercizi di gruppo</p>
<p><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p>	<p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.</p>
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b></p>	<p>Prove strutturate e semistrustrate ; interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>
<p><b>TEMPI</b></p>	<p>10 Ore</p>



Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti



**Trebisacce05/10/2024**

**Il Docente**

Francesca Anna Mazzei