



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSC-T-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez PA



CAF

ForMiur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010505 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA FRANCESE

della CLASSE IV CORSO TURISMO

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof. ssa Antonietta Cozzo

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse linguaggi

Gli esiti delle prove parallele di ingresso evidenziano che la maggior parte della classe raggiunge un livello avanzato, un gruppo di alunni raggiunge il livello intermedio e pochi alunni si collocano nell'area critica.

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
3	17%	0	0	7	39%	8	44%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Nelle prime settimane di lezione si sono osservate le attitudini, le abilità dei singoli alunni, la partecipazione alla vita scolastica e l'impegno.

Dal punto di vista dell'impegno scolastico alcuni dimostrano senso di responsabilità e impegno regolare, puntuale, costante e costruttivo. Altri evidenziano disponibilità alla partecipazione in classe, ma discontinuità nell'applicazione.

Dal punto di vista della preparazione alcuni alunni sono in possesso di una buona preparazione. Altri, invece, evidenziano qualche difficoltà, soprattutto a livello espositivo.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Per favorire il processo di crescita e di maturazione e per fornire un supporto agli alunni che incontrano qualche difficoltà nel processo di apprendimento, si attueranno strategie didattiche finalizzate alla semplificazione ed alla facilitazione dell'acquisizione dei percorsi disciplinari.

Le attività di recupero mireranno a:

- Colmare le carenze di base
- Migliorare la motivazione allo studio
- Acquisire un metodo di lavoro adeguato
- Stimolare l'interesse per la disciplina
- Promuovere le capacità di riflessione personale

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
La tutela dell'ambiente	Le tourisme vert. Studio di testi e acquisizione delle competenze per saper relazionare sulla tematica.	Tutte le discipline
Educazione sostenibile	Un séjour en pline nature. Studio di testi e acquisizione delle competenze per saper relazionare sulla tematica.	Tutte le discipline

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: L'HÔTELLERIE ET SES SERVICES Les hôtels Les chaînes hôtelières Les services hôteliers Les autres types d'hébergement Le personnel de l'hôtel L'offre de services et de renseignements hôteliers
COMPETENZE DI RIFERIMENTO padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti • leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario • utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi • produrre testi di vario tipo in

relazione ai differenti scopi comunicativi.
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitico testi scritti relativi a tematiche culturali e professionali</p> <p>Comprendere gli elementi essenziali (riconoscimento della situazione, degli interlocutori, delle loro intenzioni e atteggiamenti, comprensione delle informazioni) soprattutto del settore professionale, il cui lessico e le cui forme non siano tutti noti, ma siano tuttavia, in qualche misura, inferibili dal contesto.</p> <p>Saper descrivere situazioni di vita professionale utilizzando adeguate strutture grammaticali.</p> <p>Saper redigere testi settoriali e non.</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>Connaître l'hôtellerie et ses services</p> <p>Savoir distinguer les différentes forms d'hébergement</p> <p>Connaître le personnel de l'hôtel</p> <p>Savoir répondre aux demandes et offrir des services</p> <p>Savoir presenter une demeure et un monument</p>
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Uso adeguato di strutture grammaticali e lessicali e delle funzioni comunicative. ● Ascoltare/leggere e comprendere testi specifici. ● Redigere relazioni e riassunti di testi specifici relativi al proprio ambito professionale. ● Redazione di testi specifici pertinenti al proprio indirizzo di studi.</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, dialogata, multimediale, apprendimento collaborativo e fra pari</p> <p>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</p> <p>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 style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione Frontale ● Test Autovalutativi ● Flipped Classroom ● Cooperative learning ● Peer Education ● Esercizi Applicativi
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</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.

VALUTAZIONE

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

TEMPI

Settembre-Ottobre-novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 2: LA RESTAURATION ET LA GASTRONOMIE

Le régime hôtelier
Les services des restaurants d'hôtel
Le marché de la restauration
Choisir un restaurant
Les différents types de restaurants
Cuisine et œnogastronomie

ABILITA'

Comprendere in maniera globale e analitico testi scritti relativi a tematiche culturali e professionali
Comprendere gli elementi essenziali (riconoscimento della situazione, degli interlocutori, delle loro intenzioni e atteggiamenti, comprensione delle informazioni) soprattutto del settore professionale, il cui lessico e le cui forme non siano tutti noti, ma siano tuttavia, in qualche misura, inferibili dal contesto.
Saper descrivere situazioni di vita professionale utilizzando adeguate strutture grammaticali.
Saper redigere testi settoriali e non.

CONOSCENZE

Savoir distinguer les formes de régime et de restaurant
Connaître le personnel de salle et de cuisine
Savoir fixer des rendez-vous et des réservations
Savoir passer une commande
Savoir donner des informations

<p align="center">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</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 align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Test Autovalutativi • Flipped Classroom • Cooperative learning • Peer Education <p>Esercizi Applicativi</p>	
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p>	
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</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 align="center">VALUTAZIONE</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 align="center">TEMPI</p> <p>Dicembre-Gennaio</p>	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>UNITA' FORMATIVA 3: LA CRÉATION ET LA PROMOTION DU PRODUIT TOURISTIQUE</p> <p>Définition d'un produit touristique La spécificité d'un produit touristique Les produits touristiques en évolution Concevoir un produit touristique La communication commerciale</p>

La présentation et la promotion d'un produit touristique
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitico testi scritti relativi a tematiche culturali e professionali</p> <p>Comprendere gli elementi essenziali (riconoscimento della situazione, degli interlocutori, delle loro intenzioni e atteggiamenti, comprensione delle informazioni) soprattutto del settore professionale, il cui lessico e le cui forme non siano tutti noti, ma siano tuttavia, in qualche misura, inferibili dal contesto.</p> <p>Saper descrivere situazioni di vita professionale utilizzando adeguate strutture grammaticali.</p> <p>Saper redigere testi settoriali e non.</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>Connaître le produit touristique et analyser sa spécificité</p> <p>Connaître le produit en évolution</p> <p>Savoir comment promouvoir un produit touristique</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</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 style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Test Autovalutativi • Flipped Classroom • Cooperative learning • Peer Education <p>Esercizi Applicativi</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</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 style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <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</p>

differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento

TEMPI

Febbraio-Marzo

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 4: TOURISME ET TRANSPORTS

Un secteur en constante mutation
Tourisme et transport routier
Tourisme et transport ferroviaire
Tourisme et transport aérien
Tourisme et transport sur l'eau
Le voyage en voiture
Le voyage en train
Le voyage en avion
Le voyage en bateau
La réservation et la réclamation

ABILITA'

Comprendere in maniera globale e analitico testi scritti relativi a tematiche culturali e professionali
Comprendere gli elementi essenziali (riconoscimento della situazione, degli interlocutori, delle loro intenzioni e atteggiamenti, comprensione delle informazioni) soprattutto del settore professionale, il cui lessico e le cui forme non siano tutti noti, ma siano tuttavia, in qualche misura, inferibili dal contesto.
Saper descrivere situazioni di vita professionale utilizzando adeguate strutture grammaticali.
Saper redigere testi settoriali e non.

CONOSCENZE

Comprendre le rôle des transports dans le tourisme
Connaître les différents types de transport
Savoir organiser un voyage
Savoir rédiger une lettre de réservation et de réclamation

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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.
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

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Test Autovalutativi • Flipped Classroom • Cooperative learning • Peer Education • Esercizi Applicativi 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
Aula	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
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.	
VALUTAZIONE	
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	
TEMPI	
Aprile-Maggio-Giugno	

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

SIX **NO**

Trebisacce, 05/10/2024

Il Docente
Prof. ssa Antonietta Cozzo