

PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA

Disciplina: **Lingua e civiltà francese**

Anno scolastico **2016/2017**

Docente: **Maria Guida**

Classe: **IV A Prodotti Dolciari IPSEO A**

N° ALLIEVI **24**

SITUAZIONE DI PARTENZA

<u>Livello della classe</u>	<u>Comportamento</u>	<u>Osservazioni</u>
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	

OBIETTIVI TRASVERSALI (comportamentali e cognitivi)

Comportamentali: rispetto delle regole, partecipazione alle attività didattiche, socializzazione, organizzazione, autocontrollo.

Cognitivi:

- Comprendere informazioni su argomenti relativi alla vita di tutti i giorni e riconoscere la terminologia tecnica relativa all'indirizzo professionale
- Comprendere testi semplici su argomenti di riferimento al campo di interesse ed all'ambito professionale
- Produrre semplici descrizioni relative alla vita quotidiana e brevi sintesi su argomenti di natura tecnica
- Scrivere testi brevi e chiari su argomenti di varia natura

Primo trimestre

Modulo 1 Qu'est-ce qu'on prépare ?	
Contenuti	<p>Unité 1 Qu'est-ce qu'on prépare ? J'adore le tiramisu ! Se présenter Parler d'une recette Actions culinaires Grammaire Le présent de l'indicatif Il faut/il y a</p> <p>Unité 2 Unité 2 A chacun sa tâche Rangements Bouchées de lexique Le cuisinier traditionnel Grammaire Les gallicismes P.A.C.A. Atelier de cuisine 2</p> <p>Grammaire Les gallicismes L'indicatif Le conditionnel Le l'impératif</p>
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	la lingua francese settoriale relativa alla ristorazione le strutture grammaticali proposte
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	la terminologia settoriale attraverso letture di carattere specifico Brevi dialoghi su vari argomenti in situazioni quotidiane e relative ad azioni passate.
Capacità Al termine del modulo gli allievi dovranno saper:	Esprimersi in modo semplice ma corretto su argomenti tecnici concernenti la ristorazione dare delle spiegazioni sulla preparazione e sulla cottura di dolci ,biscotti...
Obiettivi minimi Comuni alle classi parallele	Acquisire una gamma minima di termini del settore specifico e di locuzioni usate nella vita quotidiana.

Pentamestre

Modulo 2 l'univers de la cuisine	
Contenuti	<p>. - Unité 3 En coulisses Dangers du travail l dans un restaurant Contraintes organisationnelle L'organisation administrative de la France Les prépositions de lieu La Corse Atelier de cuisine 3</p> <p>Unité 4 l'univers de la cuisine Un dessert délicieux ! La cuisson La conservation des aliments Ile de France e son territoire Grammaire les expressions de temps Atelier de cuisine 4</p> <p>Unité 5 le service au restaurant Prendre une commande Les différents types de services au restaurant Les féculents Les œufs et la salmonelle Grammaire Les pronoms personnels compléments d'objet direct</p> <p>Grammaire Le participe passé Le subjonctif</p>
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	La lingua francese settoriale relativa alla conoscenza dei desserts e della conservazione degli alimenti Un lessico pertinente al settore specifico
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	semplici brani scritti ed orali di carattere generale o specifico nella lingua francese settoriale riguardante i gateaux, biscuits, entremets,... usando le strutture grammaticali studiate .
Capacità Al termine del modulo gli allievi dovranno saper	Dare spiegazioni sui dolci preparati, le creme, sorbetti, gelati... I diversi tipi di servizi in un ristoranti. Le tecniche per la conservazione degli alimenti
Obiettivi minimi Comuni alle classi parallele	Saper leggere e comprendere semplici dialoghi o letture. . Saper produrre semplici frasi su attività svolte

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

Prodotti della pasticceria napoletana

PROVE DI VERIFICA

Le verifiche saranno di tipo soggettivo (Test motivazionali, Verifiche frontali formali e informali, brevi e frequenti Dialoghi aperti) e oggettivo (Test d'ingresso, Attività di completamento, Scelta multipla, Role-plays). Verranno effettuate esercitazioni quotidiane e periodiche in classe con correzione guidata e autonoma. (Le verifiche scritte dopo ogni unità didattica, quella sommativa alla fine del trimestre e pentamestre)

SUSSIDI DIDATTICI E SUPPORTI TECNOLOGICI UTILIZZATI:

Test d'ingresso, Test motivazionali, Libro di testo, CD audio e video, fotocopie, riviste, computer.

VALUTAZIONE

I criteri generali adottati ai fini di una valutazione obiettiva saranno, oltre ai risultati delle prove formative e sommative:

- livello di partenza,
- l'impegno profuso,
- i programmi in itinere,
- la partecipazione al dialogo educativo
- le oggettive conoscenze e capacità acquisite.