

PIANO DI LAVORO ANNUALE
IIS ENZO FERRARI
Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

~~2017~~/2018

DOCENTE: Nobile Rosalia		MATERIA: Lingua Francese
A.S. 2017 /18	CLASSE: IV A IPSEO A	N° ALLIEVI 15
SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	Osservazioni
<input type="checkbox"/> Medio-alto	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace	
<input checked="" type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Tranquillo	
<input type="checkbox"/> Medio-basso	<input type="checkbox"/> Passivo	
<input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Problematico	

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Padroneggiare la seconda lingua comunitaria, ove prevista, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).</p>	<p>L'alunno deve dimostrare di possedere la capacità di comprendere il significato generale di una conversazione in lingua 2 su un argomento relativo alla realtà professionale</p> <p>L'alunno deve dimostrare di saper interagire in situazioni quotidiane che richiedono uno scambio semplice e diretto di informazioni.</p> <p>L'alunno deve dimostrare di possedere le capacità di comprendere il significato di testi brevi e semplici su argomenti relativi al settore enogastronomico.</p> <p>L'alunno deve dimostrare di saper scrivere testi brevi relativi a fonti diverse sia del quotidiano che del mondo professionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere i ruoli del personale addetto alla ristorazione - ampliare il lessico di base - conoscere le tendenze enogastronomiche e le diverse forme di ristorazione - approfondire ed ampliare le conoscenze delle abitudini alimentari italiane e dei paesi stranieri - conoscere il rapporto tra alimentazione e salute - conoscenza dei vini e delle bevande in genere - presentare un menu e spiegare le relative ricette - presentare i prodotti e piatti nazionali ed esteri - conoscere i metodi di conservazione dei cibi - conoscere la legislazione che regola il settore ristorativo

CONTENUTI

Primo modulo "Conoscenza del settore ristorativo "

- recupero delle conoscenze acquisite gli anni precedenti
- approfondimento delle tipologie di ristorazione
- domanda e offerta di impiego; il curriculum vitae

Secondo modulo "Conoscenza delle abitudini alimentari "

- conoscenza del rapporto tra alimentazione e salute
- il cibo e le sue proprietà nutrizionali
 - conoscenza delle legislazione del settore ristorativo
- esame dei vari metodi di conservazione del cibo

Terzo modulo "Presentazione di un menu e promozione di prodotti tipici regionali "

- presentazione di un menù
- presentazione di piatti tipici regionali
- vari tipi di diete

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni di lingua seguiranno il metodo funzionale integrato con lo studio consapevole delle strutture linguistiche, dando peraltro priorità all'approccio comunicativo.

Le lezioni di microlingua specialistica del settore saranno svolte secondo un approccio tematico e/o per generi cercando ove possibile collegamenti con i programmi di materie affini.

Si svolgeranno:

- esercizi di lettura
- esercizi di ascolto
- esercizi di analisi testuale.

Gli studenti saranno stimolati a :

- porre domande
- rispondere in lingua straniera
- prendere appunti
- scrivere relazioni e riassunti
- esporre e relazionare su argomenti utilizzando il linguaggio settoriale

STRUMENTI

☒ Libro di testo

☒ Testi didattici di supporto

☒ Stampa specialistica

☒ Scheda predisposta dall'insegnante

☒ Computer

☒ Uscite sul territorio

☒ Sussidi audiovisivi

☐ film

☐ documentario

☐ filmato didattico

☐ altro

Attività di recupero e sostegno

La fase di recupero è indispensabile, durante tutto l'arco di studi, per la formazione di tutti gli allievi nei quali motivazione e ritmo di apprendimento non sono adeguati alle necessità didattiche. Le loro incertezze e le difficoltà devono essere diagnosticate con tempestività dal docente e devono essere comunicate con chiarezza alle famiglie per una proficua azione sinergica.

Per gli alunni diversamente abili, come da normativa, viene istituito un P.E.I. dopo attenta analisi e su indicazioni scaturite dal GLHO

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le modalità di verifica saranno ispirate da ciò che si svolge durante le ore di lezione e consisteranno in prove di tipo oggettivo e soggettivo.

Le prove orali, che possono essere anche di tipo informale quale semplici interventi dal posto, saranno due per trimestre e tre per pentamestre e terranno conto, relativamente ai programmi di indirizzo, oltre che dei criteri presi in considerazione per le prove orali del secondo biennio, anche di quanto segue:

- la capacità di decodificare e interpretare i testi specialistici
- la completezza della conoscenza dei contenuti di settore
- la capacità di cogliere analogie e differenze
- l'efficacia espositiva

Gli stessi criteri saranno presi in considerazione per le prove scritte, due per il trimestre e tre per il pentamestre, che potranno comprendere:

- Questionari
- Analisi testuali
- Quesiti a risposta singola
- Trattazione sintetica
- Verifiche di carattere linguistico su testi specialistici
- Quesiti a scelta multipla

Nel caso di prove soggettive, essendo numerose le variabili da controllare si partirà da una griglia che conterrà i parametri corrispondenti al tipo di verifica.

Tutti gli elaborati scritti saranno corretti e valutati dall'insegnante e quindi commentati e controllati con la classe; sarà garantita la massima trasparenza sui criteri di valutazione

Per la valutazione ci si atterrà a griglie di misurazione oggettive