

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI INGLESE/FRANCESE/TEDESCO

Anno Scolastico: 2014-2015

QUINTO ANNO

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SALA BAR**

**DOCENTI: CUCINELLI Piervito, DI TERLIZZI Porzia, GANDELLI Mariangela,
SCOMAZZONI Elena**

QUINTO ANNO

COMPETENZE	ABILITÀ
<p>Utilizzare la lingua straniera 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>Esprimere le proprie opinioni con correttezza nell'interazione orale, su argomenti generali e di studio.</p> <p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti, d'attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi orali autentici riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere idee principali e dettagli in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti d'attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze e situazioni relativi al proprio settore d'indirizzo.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

CONOSCENZE		
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	LINGUA TEDESCA
Nel corso dell'anno saranno consolidate le conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative.		
<p><u>Topics</u></p> <p>Flamed dishes Flambéing Rules to observe when preparing flamed dishes Recipes Planning buffets for special events Verbs used in recipes and cooking methods</p> <p>Happy hour Happy hour's increasing popularity Spanish tapas and "apricena" Finger food Long drinks Milkshakes, smoothies and juices Some kitchen equipment</p> <p>Festive days A festive menu Traditional dishes Sauces and Soups Utensils Knives Pots and pans</p> <p>-A covering letter -A good Cv -Job ads -An application letter -A job interview -Telephone calls -HACCP</p>	<p><u>Modules</u></p> <p>- l'histoire du vin - le service des vins - le décantage - la dégustation - les régions vinicoles françaises - les cépages français - appellations des vins français - la dégustation et la vente (phases) - les bienfaits du vin - le champagne - la Champagne-Ardenne - alimentation diététique - le régime - le régime crétois - la pyramide alimentaire - les matières grasses - cuisiner léger - les planchas pratiques et diététiques - cuisiner sain - nutrition au menu - le droit du travail en Italie et en France - contrat pour stagiaire - école et formation professionnelle - CV - lettre et demande d'emploi - la méthode HACCP</p>	<p>Die Stellensuche: -Die Anzeigen -Die Bewerbung</p> <p>Alkoholfreie Getränke: -Kaffee -Tee -Kakao</p> <p>Alkoholische Getränke: -Bierarten -Bierund Speisen -Wein -Weinerzeugung</p> <p>Unterkünfte: -Campingplatz -Jugendherbergen -Hotels -Feriendörfer -Ferienwohnungen -Hotelketten</p> <p>Ernährung: -Inhaltstoffe von Lebensmitteln -Die Verdauung der Nährstoffen</p> <p>Produktion: -Konventionelle Produktion -Biologischer Landbau</p> <p>Hygiene: -Grundlagen der Hygiene -HACCP</p> <p>Südtirol: -Anreise, Feste und Feiertage, Südtiroler Weinstraße -Winterlandschaft in Südtirol -Schutzhütte und Berghotel -Das Grödner Tal im Sommer und im Winter</p>

Punti in comune con **alimentazione**:

- HCCP
- diete e stili alimentari
- problemi relativi all'alimentazione

Punti in comune con **sala**:

- diritti e doveri nel lavoro/ ristorazione
- tipi di tagli carne e pesce (lessico),
- HCCP

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione (role play)	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
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	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

COMPETENZE GENERALI MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

- Esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti generali e di studio, seppur con imprecisioni.
- Comprendere idee principali e dettagli specifici in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti, d'attualità, di studio e di lavoro, seppur con qualche incertezza nella comprensione.
- Comprendere nelle linee generali messaggi orali autentici riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo.
- Comprendere idee principali e dettagli in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti d'attualità, di studio e di lavoro seppur con qualche incertezza nella comprensione.
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano, seppur con qualche incertezza nella comprensione e nella produzione.
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti su esperienze e situazioni relativi al proprio settore d'indirizzo, seppur con qualche incertezza nell'esposizione.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata e coadiuvati da eventuali ausili necessari.
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa, seppur con imprecisioni e coadiuvati dagli eventuali ausili adeguati

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 18 ottobre 2014

I DOCENTI