

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

SECONDO BIENNIO

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
CUCINA**

DOCENTI: CUCINELLI Piervito, GANDELLI Mariangela, SCOMAZZONI Elena

SECONDO BIENNIO

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>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale e settoriale con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi orali autentici su tematiche note.</p> <p>Produrre diverse tipologie testuali anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>

CONOSCENZE CUCINA		
LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LINGUA TEDESCA
<p>Nel corso dell'anno saranno revisionate le conoscenze relative ad alcune strutture morfosintattiche già studiate negli anni precedenti. Verranno sviluppati nuovi contenuti grammaticali in base alle esigenze delle funzioni comunicative affrontate, insieme ad un lessico specifico di settore.</p>		
<p><u>Topics</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Personal Identity - Work experiences - Motivations and ambitions - Catering and hospitality schools and colleges - The kitchen brigade - Duties and responsibilities - Uniform - Rules and hygiene - Kitchen layout and equipment - Safety in the kitchen - Food products - Ads of food suppliers - Order sheet - Prices and weight - Preparing and issuing food - Cookery methods - Kitchen utensils - Pots and Pans - Recipes: basic elements and measures - Preparing and cooking appetizers, first courses, main courses, vegetable dishes, salads and desserts - Planning and compiling a menu 	<p><u>Modules</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - la brigade de cuisine - la tenue professionnelle - l'équipement de la cuisine (lexique) - les méthodes de cuisson - exemples de menu et de carte - la Lorraine : une brasserie de légende - Les hors-d'oeuvre - les pâtes - le pain - la truffe - les légumes (lexique de base) - la tomate, la pomme de terre, la carotte, les asperges - herbes aromatiques, épices et condiments (lexique de base) - l'ail, l'huile d'olive - les sauces - le poivre - la viande et son vin - le poisson et son vin - les fruits de mer - conservation et cuisson de la viande et du poisson. - les fromages : variété et fabrication - fromages français et fromages italiens - reconnaître les signes de qualité - découper le fromage - le dessert et la pâtisserie - pâtes à pâtisserie - les fruits - les entremets - les bistros - chefs, œnologues et professionnels de l'oœnogastronomie - la restauration rapide et ses menus - restauration et style de vie - le retour au naturel - le BIO en 10 questions - vins BIO - les OGM en alimentation - Techniques de conservations des aliments - Techniques de cuisson des aliments - élaborations de menu et de cartes 	<p>KOMMUNIKATION</p> <p>Essen und Trinken</p> <p>Ausflüge</p> <p>Ferien</p> <p>Reisen</p> <p>Verkehrsmitteln</p> <p>Sehenswürdigkeiten der Städte</p> <p>FACHWISSEN</p> <p>Die Mahlzeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Frühstück -Brunch -Mittagessen -Abendessen <p>Nicht nur Wein:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Trinkgewohnheiten <p>In der Küche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vorbereitung -Garmethoden <p>Geshichte des Tourismus</p> <p>Ausländische Reisende in Italien</p> <p>Messen in Deutschland</p> <p>Rom</p> <p>Wien</p> <p>Berlin</p>

Punti in comune con **alimentazione**:

3^: carne, prodotti ittici, pane, pasta e sfarinati, latte e derivati, legumi, ortaggi e frutta, olio

4^: metodi di cottura, metodi di conservazione

Punti in comune con **Cucina**:

3^: presentare menu e carte, preparazione e cottura pesce, preparazione e cottura carne

4^: elaborazione di menu e carte, metodi di cottura e di conservazione

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	
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	
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

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:

- Interagire in modo semplice e comprensibile in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale e settoriale con strategie compensative, anche in presenza di errori, pause, ripetizioni e riformulazioni.
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano, e coadiuvati da eventuali ausili necessari.
- Produrre testi brevi in modo adeguato allo scopo comunicativo e sufficientemente comprensibili, spiegando le proprie intenzioni e opinioni.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi orali autentici su tematiche note.
- Produrre diverse tipologie testuali anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando un lessico accettabile.
- Uso del dizionario nella forma più appropriata.

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 (San Luca)

I DOCENTI