

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Lingua e Civiltà Francese

Docente: Fornarelli Maria Luigia

Testo adottato: Prêt-à-gouter L.Parodi-M.Vallacco Trevisini Ed.

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 3

1 Analisi della situazione iniziale

La classe 5AE è composta da 11 alunni frequentanti, di cui 8 maschi e 3 femmine. Ci sono inoltre 2 discenti che seguono una programmazione paritaria e 1 BES.

La classe si mostra abbastanza corretta, ma vivace dal punto di vista comportamentale, interessata e partecipa alle attività scolastiche in modo discontinuo. Un gruppo di alunni si distingue per le numerose le assenze e i ritardi. Si evidenzia uno studio superficiale da parte di un gruppo piuttosto numeroso di discenti. Le maggiori criticità emergono nell'applicazione delle principali strutture grammaticali, migliore la produzione orale.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della dell'ambito professionale di appartenenza
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard Abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza.	Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti dell'ambito professionale di appartenenza
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di	Ortografia Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
Curare tutte le fasi del ciclo cliente		Fonologia Pragmatica:

<p>nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p>	<p>diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni utilizzando anche il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando anche il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Scrivere testi adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando anche il lessico specifico, su argomenti noti di Interesse generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

3 Contenuti sviluppati

Alimentation et santé

- Quelques conseils pour une alimentation saine et équilibrée
- La pyramide alimentaire
- Les pâtes
- Le beurre.

- Les produits biologiques
- Les OGM
- Le végétarisme, le végétalisme, le véganisme.
- Slow Food et Carlo Petrini
- Les produits au km 0
- Le régime méditerranéen
- Le régime du sportif
- La boulimie
- L'anorexie

L'hygiène alimentaire

- Les règles de base d'hygiène en cuisine
- La méthode HACCP
- La salmonellose
- Les allergies
- Les intolérances alimentaires
- La maladie coeliaque

4 Livelli raggiunti dalla classe (*livelli minimi e massimi*)

La maggior parte della classe ha raggiunto, complessivamente, un sufficiente livello di conoscenze degli argomenti fondamentali svolti ed ha acquisito una competenza linguistica accettabile, incerta ed incompleta in qualche caso. Il grado di preparazione finale è risultato nel complesso accettabile. L'impegno è stato solo per una parte della classe regolare. Numerose sono state le assenze mirate ad evadere le verifiche orali il più delle volte programmate, per cui anche il programma ha subito qualche rallentamento rispetto alle scadenze previste in fase di programmazione.

5 Metodologie didattiche

I singoli contenuti sono stati affrontati con lezioni frontali e partecipate, sollecitando il coinvolgimento attivo degli studenti. Oltre al metodo di tipo funzionale-comunicativo-relazionale, ove possibile, è stato adottato il metodo induttivo per la riflessione sulle strutture morfo-sintattiche della lingua e il potenziamento della sua espressione corretta nella produzione orale. La lezione è iniziata dalla lettura del "testo" ed è proseguita con la sua comprensione; quest'ultima ha fornito l'occasione per la verbalizzazione, orale e scritta, delle informazioni ricavate, spesso preceduta da un

brainstorming o da un riassunto sulle nozioni acquisite precedentemente, in modo da fissare le stesse e organizzarle in sintesi organiche di volta in volta ampliate. La riflessione grammaticale è stata effettuata sulle strutture linguistiche e comunicative utilizzate nel testo in esame. Quanto ai contenuti specifici concernenti il settore ristorativo, la loro comprensione è stata agevolata da *questions –réponses e approfondimenti lessicali*. Primaria importanza è stata data alla comunicazione orale

6 Mezzi e strumenti usati

Il testo in adozione è stato in parte strumento di lavoro e di studio, supportato il più delle volte da approfondimenti effettuati dal docente, sotto forma di appunti e di fotocopie.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Sono stati programmati interventi di recupero *in itinere* durante l'anno scolastico per rendere più salde, con l'esercizio e la ripetizione degli argomenti, le abilità integrate, le strutture linguistiche - comunicative e le capacità di analisi e di sintesi. Tali attività hanno avuto l'obiettivo primario di colmare alcune lacune dovute all'assenza di studio a casa e gli esiti raggiunti sono stati nella maggior parte dei casi soddisfacenti. Questo esercizio linguistico e comunicativo è stato strutturale alla impostazione didattica adottata.

8 Verifiche

Le prove di verifica scritta sono state di 2 compiti in classe nel 1° quadrimestre e di 2 nel 2° quadrimestre; quelle orali, almeno due di tipo formale, sono state integrate da verifiche di tipo parziale (interventi validi durante il dialogo educativo), da approfondimenti autonomi su alcune tematiche affrontate. La tipologia delle prove è stata Vero o Falso, quiz a risposta aperta, completamento di testi, comprensione lessicale.. Come ausilio è stato usato il dizionario. Si è partiti da un argomento attinente le tematiche trattate e come verifiche scritte si è richiesto agli studenti di eseguire esercizi di varia tipologia sugli argomenti svolti in modo da potenziare le abilità produttive autonome

9 Criteri di valutazione

La valutazione è stata effettuata sulla base di verifiche orali e scritte che hanno accertato le conoscenze acquisite ed il livello della competenza linguistico-comunicativo-relazionale raggiunto. Come programmato, la valutazione *in itinere* è stata formativa, quella finale, sarà sommativa e più globale perché terrà conto non solo dei risultati delle prove fornite, ma anche delle capacità espresse, dell'impegno posto, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di operare collegamenti, del lavoro portato a termine e dei progressi apportati ai livelli di partenza.

Il docente

Maria Lucia Fornarelli