

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

**LINGUA E CULTURA FRANCESE**

DOCENTE **VEROLLA TERESA**

Anno Scolastico 2023/2024

Classe **5** Sez. **H**

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA

ALLA FINE DELL’ANNO PER LA DISCIPLINA

**Si ritiene che gli alunni abbiano acquisito le seguenti competenze:**

* Comunicare in lingua straniera in forma corretta.
* Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
* Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
* Integrare le competenze professionali e quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore nel mondo del lavoro.
* Riferire sui contenuti disciplinari affrontati esprimendosi in modo piuttosto comprensibile e corretto, con scorrevolezza linguistica accettabile.

**Competenze dipartimentali Professionali generali**:

|  |
| --- |
| 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. |
| 1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di   prodotti enogastronomici, ristorativi |
| 1. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,   utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi |
| 1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando   le nuove tendenze di filiera |
| 1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,   trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |
| 1. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la   produzione di beni e servizi in relazione al contesto. |

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **Uda 1**  **ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE** | Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari.  Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare.  Saper indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare.  Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette.  Saper distinguere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM.  Saper presentare mete turistiche sostenibili | UDA 1: Les aliments bons pour la santé.  UDA 2: Les produits biologiques et les OGM  UDA 3: La Pyramide Alimentaire  UDA 4: Le régime méditerranéen  UDA 5: Les allergies et intolérances alimentaires.  Le régime alimentaire pour coeliaque.  Les troubles du comportement alimentaire.  L’alimentation du sportif.  L’alimentation de l’adolescent  Le tourisme vert et équitable/le dévélopement durable | Settembre/Ottobre/ Novembre/Dicembre/Gennaio |
| **Uda 2**  **LA SECURITE’ ALIMENTAIRE** | Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari.  Conoscere le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti. | Lexique spécifique qui concerne les contaminations.  UDA 1: HACCP et les régles pour l’hygiène  UDA 2: Les sept principes de l’HACCP  La securité en cuisine  Les infections et intoxications alimentaires  Les techniques culinaires : à l’eau, au corps gras…..  La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, … | Febbraio/Marzo/Aprile |
| **Uda 3**  **Trouver un travail** | Leggere e comprendere annunci di lavoro su internet o su riviste di settore.  Saper strutturare il proprio Curriculum Vitae. | UDA 1: Stage en Entreprise  UDA 2: Curriculum Vitae et l’entretien d’embauche | Maggio |

METODOLOGIA

La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata data sullo sviluppo delle abilità orali e si è cercato di dare agli studenti l’opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. La didattica laboratoriale ha favorito lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo. In particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore ed ha contribuito all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

A tal proposito è stata, inoltre, adottata una metodologia basata su:

- Lezione frontale mediante la lettura diretta dei brani e la spiegazione in lingua.

- Lezione interattiva.

- Lezione di sintesi.

- Esercitazioni guidate.

- Attività individuali, di coppia e di gruppo.

- Cooperative learning.

- Correzione ed analisi degli errori commessi nelle verifiche formative e sommative.

- Attività di ricerca-azione.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo adottato: Christine Duvallier – Sublime - Eli

Uso di LIM e Computer / Cd audio / Piattaforme e-learning, Internet, links da scaricare.

Dispense e fotocopie tratte da testi autentici su argomenti concernenti il programma svolto

Articoli da riviste varie.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Livello di correttezza formale.

- Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.

- Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.

- Risultati dell’apprendimento ottenuti nelle prove sommative.

- Impegno.

- Partecipazione al dialogo educativo.

- Progressi nell’apprendimento rispetto al livello di partenza.

- Regolarità nello studio.

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Prove scritte: compréhension tests résumés écrits –Questionnaire –vrai/false exercices | 2 | 2 | 1 ORA |

ES. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, verifiche scritte, etc.

**ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA**

Domande da posto, questionari ed esercizi svolti sia durante che dopo la trattazione di nuovi argomenti.

Domande di revisione alla fine di ogni modulo.

|  |
| --- |
| **MODALITA’ DI RECUPERO** |
| * in itinere * correzione degli errori individualmente * correzione degli errori in gruppo |

**I PUNTEGGI**

I punteggi sono riferiti alle competenze relative agli assi culturali *(asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale)* e sono state acquisite dalla/o studentessa/e con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza:*1. imparare ad imparare; 2. progettare; 3. comunicare; 4. collaborare e partecipare; 5. agire in modo autonomo e responsabile; 6. risolvere problemi; 7. individuare collegamenti e relazioni; 8. acquisire e interpretare l’informazione.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3** | Competenze non raggiunte per totale disinteresse e mancanza di collaborazione | **6** | Competenze raggiunte livello base |
| **4** | Competenze non raggiunte per mancanza o modestissimo impegno o limitata collaborazione | **7/8** | Competenze raggiunte livello intermedio |
| **5** | Competenze base parzialmente raggiunte | **9/10** | Competenze raggiunte livello avanzato |

**Livello base:** lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

**Livello intermedio:** lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilita acquisite

**Livello avanzato:** lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell’uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI CONCERNENTI IL PRIMO QUADRIMESTRE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **CONOSCENZE** | **PUNTI** | **COMPETENZE LINGUISTICHE ED ESPRESSIVE** | **PUNTI** |
|  | Precise ed esaurienti | **5** | Lessico rigoroso e ricco, uso variato di  strutture grammaticali | **5** |
|  | Adeguate | **4** | Lessico adeguato, uso corretto delle  Strutture grammaticali | **4** |
|  | Con qualche incertezza | **3** | Lessico impreciso, qualche errore di strutturazione, ma nel complesso comprensibile | **3** |
|  | Lacunose | **2** | Numerosi e gravi errori, anche nelle  strutture di base | **2** |
|  | Molto lacunose | **1** | Modo di esprimersi improprio, difficoltà di comprensione | **1** |

**Strategie didattiche**

Piattaforme e-learning e canali di comunicazione quali:

Lim, bacheca del portale, piattaforma implementata dalla scuola - Microsoft teams 365.

**Materiali di studio**

Videolezioni, tutorial, libro di testo, schede, mappe concettuali, ricerche e relazioni, materiali prodotti dall’insegnante, internet..

**Valutazione**

La valutazione, essenzialmente di tipo formativo, ha tenuto conto dei seguenti elementi: partecipazione, impegno, costanza nello studio, restituzione dei lavori nei tempi stabiliti/feedback, autovalutazione delle attività svolte e verifiche orali e scritte, talvolta svolte in tempo reale durante la lezione .

Si è proceduto alle verifiche delle attività svolte, alla loro correzione, alla restituzione delle stesse fornendo opportuni chiarimenti.

Aversa lì 10/05/2024 La Docente

Teresa Verolla