

Scheda per singola materia

Anno scolastico 2021/2022

CLASSE 5^A ENO

Docente: Nobile Rosalia

Disciplina: **LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

Numero di ore settimanali di lezione

N. 3

Numero di ore annuali previste

curricolari

N. 99

complementari ed integrative

N.

Numero di ore annuali svolte

curricolari

N.

complementari ed integrative

N.

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE

Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.

E' opportuno rilevare:

- una sufficiente preparazione conseguita da un gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati,
- una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.

COMPETENZE

- Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.
- Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati
- Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.

Capacità

Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.

<p>Contenuti svolti</p>	<p>LIBRO DI TESTO: GOURMET OENOGASTRONOMIE (Christine Duvallier) <u>MODULE 5: DIFFÉRENTS TYPES DE MENUS ET REPAS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les repas principaux des Français. • les banquets et les buffets. • l'heure du thé et les formules goûter. <p><u>MODULE 6: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION.</u></p> <p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Santé et sécurité: l'HACCP et ses principes fondamentaux. • La maîtrise des points critiques. • Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. <p>B. <u>RÉGIMES ET NUTRITION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments bons pour la santé. • Les aliments biologiques. • Les OGM. • Le régime méditerranéen. • Les allergies et les intolérances alimentaires. • Les troubles du comportement alimentaire: anorexie, boulimie hyperphagie, obésité. • L'alimentation du sportif. • L'alimentation de l'adolescent. • Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien et végétalien. • Menus et recettes macrobiotiques. • Conseils pour une correcte alimentation (article). <p><u>MODULE 7: POSTULER À L'EMPLOI: LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment devenir chef de cuisine. • Les nouveaux métiers de la restauration: le TOR (traiteur organisateur de réception), le RRC (responsable relation clientèle). • Le CV: curriculum vitae et la lettre de motivation. • La cuisine provençale.
<p>Progettualità integrata</p>	<p>Extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto.</p>

	STRUMENTI: I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi, lavagna tradizionale. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali
	NUMERO Verifiche scritte: 5 Verifiche orali: 5
	Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione quasi sufficiente
Firma del Docente	

Rosella Nobile



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF029C1Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: WWW.iisferraribattipaglia.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

RELAZIONE FINALE PER MATERIA

A.S. 2021-2022

CLASSE: 5A ENO

DOCENTE: ROSALIA NOBILE

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Segnare con una X ciò che si intende utilizzare

SITUAZIONE DELLA CLASSE ALLA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO	
Gli allievi hanno mostrato nei confronti della disciplina un interesse:	<input type="checkbox"/> Attivo
	<input type="checkbox"/> Accettabile
	<input checked="" type="checkbox"/> Poco partecipativo
Partecipazione:	<input type="checkbox"/> Attiva
	<input type="checkbox"/> Sufficiente
	<input checked="" type="checkbox"/> Passiva
La preparazione è:	<input type="checkbox"/> Completa
	<input type="checkbox"/> Adeguata
	<input checked="" type="checkbox"/> Sufficientemente adeguata
	<input type="checkbox"/> Parzialmente adeguata
L'autonomia di lavoro è:	<input type="checkbox"/> Non adeguata
	<input type="checkbox"/> Buona
	<input checked="" type="checkbox"/> Accettabile
	<input type="checkbox"/> Nel complesso accettabile
	<input type="checkbox"/> Non ancora adeguata
SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA	
Il programma è stato svolto:	<input checked="" type="checkbox"/> Completamente
	<input type="checkbox"/> Non completamente (vedi PIA) <i>Indicare le eventuali motivazioni:</i>
	<input type="checkbox"/> Preparazione di base lacunosa
	<input type="checkbox"/> Scarsa partecipazione degli studenti al dialogo educativo
	<input type="checkbox"/> Assenze degli studenti
	<input type="checkbox"/> Altro:
METODOLOGIA	
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Cooperative Learning
<input type="checkbox"/> Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione con sussidi multimediali (video lezioni)
<input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere individuale e/o di gruppo	<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo per fasce di livello
<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo per fasce eterogenee	<input type="checkbox"/> Brainstorming
<input type="checkbox"/> Problem solving	<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali	<input type="checkbox"/> Altro:

ATTIVITA INTEGRATIVE

Uscite didattiche, viaggi d'istruzione e altre esperienze:

<input checked="" type="checkbox"/> Svolte (illustrare le attività e i risultati raggiunti):	<input type="checkbox"/> Non svolte
--	-------------------------------------

INTERVENTI DI SOSTEGNO

<input type="checkbox"/> Sì: (vedi PEI)	<input type="checkbox"/> No
---	-----------------------------

INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE DIDATTICA

Sono stati adottati strumenti compensativi e misure dispensative

<input type="checkbox"/> Sì: (vedi PDP)	<input type="checkbox"/> No
---	-----------------------------

MODALITA DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
<input checked="" type="checkbox"/> Testi	<input type="checkbox"/> Relazioni su attività svolte	<input type="checkbox"/> Prove grafico pittoriche figurative
<input type="checkbox"/> Relazioni	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni	<input type="checkbox"/> Prove motorie
<input checked="" type="checkbox"/> Sintesi	<input checked="" type="checkbox"/> Interventi	<input type="checkbox"/> Produzione di elaborati multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Questionari aperti	<input type="checkbox"/> Discussione su argomenti di studio	<input type="checkbox"/> Altro:
<input checked="" type="checkbox"/> Questionari a scelta multipla	<input type="checkbox"/> Altro:	
<input checked="" type="checkbox"/> Testi da completare		
<input checked="" type="checkbox"/> Esercizi		
<input type="checkbox"/> Soluzione problemi		
<input type="checkbox"/> Altro:		

SUDDIVISIONE DELLA CLASSE IN FASCE DI LIVELLO IN USCITA

Livello non raggiunto (indicare numero di alunni)	Livello base (indicare numero di alunni)	Livello intermedio (indicare numero di alunni)	Livello avanzato (indicare numero di alunni)
3	10	3	

DIFFICOLTA EMERSE NEL PERCORSO DI APPRENDIMENTO

<input checked="" type="checkbox"/> Scarsa applicazione	<input checked="" type="checkbox"/> Limiti temporali per lo svolgimento dei programmi
<input type="checkbox"/> Inadeguatezza del metodo di studio	<input type="checkbox"/> Altro:
<input checked="" type="checkbox"/> Carenza di interesse	<input type="checkbox"/>

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I genitori degli allievi sono stati ricevuti attraverso le consuete modalità dei colloqui individuali e generali. Inoltre, ove necessario, sono stati contattati attraverso i canali istituzionali. Nel complesso la partecipazione delle famiglie di quasi tutti gli alunni ai colloqui è stata:

<input type="checkbox"/> Frequente	<input type="checkbox"/> Adeguata	<input type="checkbox"/> Saltuaria	<input checked="" type="checkbox"/> Scarsa	<input type="checkbox"/> Solo se sollecitata
------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------	--	--

NOTE DEL DOCENTE

Battipaglia, li

Il Docente

