

**IPSIA M. DE NORA
ALTAMURA**

*Istituto Professionale per i Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

**PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE DI
LINGUE STRANIERE**

Anno Scolastico 2017/18

LINGUA STRANIERA (INGLESE – FRANCESE – TEDESCO)

Risultati di apprendimento di riferimento per la disciplina al termine del percorso quinquennale:

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Primo Biennio

Monte ore previsto: 99 + 99 (Inglese) – 66 + 66 (Francese - Tedesco)

Competenze specifiche da raggiungere nel primo biennio

- **Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi**

Livello A2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

Comprendere frasi ed espressioni usate frequentemente relative ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, la geografia locale, l'occupazione). Comunicare in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni. Saper descrivere in termini semplici aspetti della vita, dell'ambiente circostante; saper esprimere bisogni immediati. Essere in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari affrontati a scuola, nel tempo libero, ecc. Produrre testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. Essere in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, pur con interferenze linguistiche che non ne pregiudicano la capacità comunicativa.

Abilità

Comprendere i punti essenziali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale con la guida dell'insegnante.

Utilizzare appropriate strategie di comprensione di semplici testi scritti e orali con la guida dell'insegnante.

Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana.

Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale.

Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali con la guida dell'insegnante.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale e quotidiano.

Scrivere brevi testi di interesse personale e quotidiano.

Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio con la guida dell'insegnante.

Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con la guida dell'insegnante.

Conoscenze

Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici.

Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale.

Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune.

Aspetti grammaticali e comunicativi della lingua.

Ortografia e punteggiatura.

Semplici modali di scrittura: messaggi brevi, lettera informale.

Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.

LINGUA STRANIERA (INGLESE – FRANCESE – TEDESCO)

Secondo Biennio
Monte ore previsto: 99 + 99

Competenze specifiche da raggiungere nel secondo biennio

- **Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro**

Livello B1 padronanza del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:

“Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, ecc. Essere in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale. Essere in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, progetti e di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti. Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, incluse le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione”.

Abilità

Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano con un certo grado di autonomia.

Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia.

Comprendere globalmente i messaggi alla tv e alla radio e i filmati su argomenti noti di studio e di lavoro.

Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.

Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia.

Sostenere una conversazione con relativa sicurezza e autonomia, utilizzando strategie compensative in caso di difficoltà.

Esprimere, con qualche imprecisione lessicale e grammaticale, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.

Descrivere, nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia.

Scrivere semplici e brevi relazioni, sintesi e commenti, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.

Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con un certo grado di autonomia.

Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito di indirizzo professionale.

Trasporre argomenti relativi all'ambito professionale in semplici e brevi testi nella lingua straniera.

Conoscenze

Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico -professionale, in base alle costanti che le caratterizzano.

Strategie di comprensione di testi comunicativi relativamente complessi scritti, orali e multimediali relativi al settore di indirizzo.

Modalità di organizzazione di testi comunicativi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico.

Il dizionario

Strategie compensative nell'interazione orale.

Strategie di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali (monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali e relativi al settore di indirizzo.

Ampia conoscenza del lessico di interesse generale e di settore

Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi

Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-professionale

Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso

Aspetti socio-culturali della lingua

Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione

LINGUA STRANIERA (INGLESE – FRANCESE – TEDESCO)

Quinto anno

Monte ore previsto: 99 ore annue

Competenze specifiche da raggiungere al termine del quinto anno

- **Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Livello B1 padronanza del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue:**

“Essere in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. Essere in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, senza eccessiva fatica e tensione, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione. Produrre testi semplici e chiari su un’ampia gamma di argomenti”.

<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>
Scegliere appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali	Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi
Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-professionale, in base alle costanti che le caratterizzano.	Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico -professionale, in base alle costanti che le caratterizzano.
Comprendere globalmente i messaggi di vario genere in lingua standard.	Strategie di comprensione di testi comunicativi complessi e articolati scritti, orali e digitali relativi all’indirizzo.
Comprendere discorsi di una certa estensione su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali	
Comprendere con un certo grado di autonomia testi scritti continui e non continui di interesse generale su questioni di attualità	Modalità di organizzazione di testi comunicativi complessi e articolati, di carattere generale e tecnico-professionale.
Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo	Strategie compensative nell’interazione orale.
Sostenere una semplice conversazione.	Strategie di produzione di testi comunicativi complessi e articolati, scritti e orali (monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali e relativi al settore di indirizzo.
Esprimere in modo semplice le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale pur con interferenze che non ne pregiudichino la comunicazione.	Ampia conoscenza del lessico di settore e/o di indirizzo
Descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro con lessico appropriato nella forma scritta e orale.	Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico
Scrivere relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo	Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che consentono coerenza e coesione al discorso
Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua	Aspetti socio-culturali della lingua
Trasporre in lingua italiana testi scritti relativi al proprio indirizzo	Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione di testi specifici relativi al proprio indirizzo
Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua straniera	

1.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Da acquisire al termine del biennio trasversalmente ai quattro assi culturali

Imparare ad imparare

- a. Organizzare il proprio apprendimento
- b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio
- c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie

Progettare

- a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro
- b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare

- a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, tecnico, scientifico) e di diversa complessità
- b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni
- c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

Collaborare e partecipare

- a. Interagire in gruppo
- b. Comprendere i diversi punti di vista
- c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità
- d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Agire in modo autonomo e consapevole

- a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale
- b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni
- c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni
- d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità

Risolvere problemi

- a. Affrontare situazioni problematiche
- b. Costruire e verificare ipotesi
- c. Individuare fonti e risorse adeguate
- d. Raccogliere e valutare i dati
- e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

- a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
- b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica
- c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

Acquisire e interpretare l'informazione

- a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI	
INGLESE	
Classi Prime	AA. VV., <i>Moving on Essensila 1</i> , DeA
Classi Seconde	AA. VV., <i>Moving on Essensila 1</i> , DeA
Classi Terze Accoglienza Turistica	Montanari, Rizzo, <i>Travel & Tourism</i> , Pearson
Classi Terze Enogastronomia	Cibelli, d'Avino, <i>Cookbook Club</i> , CLITT
Classi Terze Servizi di Sala e vendita	AA. VV., <i>Drink and Think</i> , HOEPLI
Classi Terze Produzioni Dolciarie	Cibelli, d'Avino, <i>Cookbook Club</i> , CLITT
Classi Terze Manutenzione e Ass. Tecnica	O'Malley <i>English For New Technology</i> Longman
Classi Quarte Accoglienza Turistica	
Classi Quarte Enogastronomia	Cibelli, d'Avino, <i>Cookbook Club</i> , CLITT
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	AA. VV., <i>Drink and Think</i> , HOEPLI
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	Catrin elen Morris <i>Well Done !</i> ELI
Classi Quarte Manutenzione e Ass. Tecnica	O'Malley <i>English For New Technology</i> Longman
Classi Quarte Accoglienza Turistica	AAVV <i>NEW You are Welcome</i> HOEPLI
Classi Quarte Enogastronomia	Cibelli, d'Avino, <i>Cook Book Up</i> , CLITT
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	Cibelli, d'Avino, <i>Cook Book Up</i> , CLITT
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	Catrin elen Morris <i>Well Done !</i> ELI
Classi Quarte Manutenzione e Ass. Tecnica	O'Malley <i>English For New Technology</i> Longman
FRANCESE	
Classi Prime	AA. VV., <i>Eiffel en Ligne. Le Compact</i> , CIDEB
Classi Seconde	AA. VV., <i>Eiffel en Ligne. Le Compact</i> , CIDEB
Classi Terze Accoglienza Turistica	D. Hautel, <i>Tourisme en Action</i> , ELI
Classi Terze Enogastronomia	Ferrari, Dubosc, <i>Bon App!</i> , Minerva Italica
Classi Terze Servizi di Sala e vendita	Zanotti, Paour, <i>Passion Salle et Bar</i> , San Marco
Classi Terze Produzioni Dolciarie	Ferrari, Dubosc, <i>Bon App!</i> , Minerva Italica
Classi Quarte Accoglienza Turistica	Hatuel Domitille <i>Tourisme En Action</i> ELI
Classi Quarte Enogastronomia	C. Duvallier <i>Gourmet enogastronomie</i> ELI
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	Zanotti, Paour, <i>Passion Salle et Bar</i> , San Marco
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	A.De Carlo Le Français de la Pâtisserie, HOEPLI
Classi Quarte Accoglienza Turistica	D. Hautel, <i>Tourisme en Action</i> , ELI
Classi Quarte Enogastronomia	Crescitelli, De Maio, <i>Metiers et Saveurs</i> , CLITT
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	Zanotti, Paour, <i>Passion Salle et Bar</i> , San Marco
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	Crescitelli, De Maio, <i>Metiers et Saveurs</i> , CLITT
TEDESCO	
Classi Prime	AA. VV., <i>Deutsch Leicht</i> , Loescher
Classi Seconde	AA. VV., <i>Deutsch Leicht</i> , Loescher
Classi Terze Accoglienza Turistica	Pierucci, Fazzi, <i>Reisezeit NEU Deutschkurs für Tourismus</i> , Loescher
Classi Terze Enogastronomia	AA. VV., <i>Paprika Neu</i> , Hoepli
Classi Terze Servizi di Sala e vendita	AA. VV., <i>Paprika Neu</i> , Hoepli
Classi Terze Produzioni Dolciarie	
Classi Quarte Accoglienza Turistica	
Classi Quarte Enogastronomia	AA. VV., <i>Kochkunst</i> , Loescher
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	AA. VV., <i>Paprika Neu</i> , Hoepli
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	
Classi Quarte Accoglienza Turistica	
Classi Quarte Enogastronomia	AA. VV., <i>Kochkunst</i> , Loescher
Classi Quarte Servizi di Sala e vendita	AA. VV., <i>Mahlzeit!</i> , Loescher
Classi Quarte Produzioni Dolciarie	

METODOLOGIE			
x	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
x	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	x	Problem solving (definizione collettiva)
x	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	x	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
x	Letture e analisi diretta dei testi		Altro _____

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
Libri di testo	x	Registratore	x	Cineforum	
Altri libri		Lettore DVD	x	Mostre	
Dispense		Computer	x	Visite guidate	x
Dettatura di appunti	x	Laboratorio linguistico	x	Stage	x
Videoproiezione	x	Biblioteca		Altro	

TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA			1° periodo	2° periodo	NUMERO	
	Analisi del testo	x	Test strutturato	2	2	Prove orali (comprensione, interazione, produzione)
	Saggio breve		Risoluzione di problemi	2	3	Prove scritte
	Articolo di giornale		Prova grafica/pratica			
	Tema - relazione	x	Verifica orale			
x	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio			
x	Test semistrutturato		Altro _____			

CRITERI DI VALUTAZIONE			
<i>Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF di Istituto, le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione.</i>			
<i>La valutazione terrà conto di:</i>			
x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	x	Frequenza
x	Interesse	x	Comportamento

GRIGLIE DI VALUTAZIONE	
VOTO	INTERAZIONE / PRODUZIONE ORALE
10-9	Buona pronuncia e intonazione; nessun errore significativo di grammatica; lessico ricco e appropriato; linguaggio fluido e scorrevole; piena pertinenza alla consegna.
8	Pronuncia e intonazione in genere corrette; qualche errore di grammatica; lessico vario e appropriato; linguaggio scorrevole; pertinenza alla consegna.
7	Qualche errore nella pronuncia e nell'intonazione; qualche errore anche grave di grammatica non pregiudizievole per la comprensione; lessico in genere appropriato; linguaggio abbastanza scorrevole; sostanziale pertinenza alla consegna.
6	Influenza della L1 nella pronuncia e nell'intonazione; errori di grammatica, anche gravi, che talvolta ostacolano la fruibilità del messaggio; lessico essenziale; pause ed esitazioni nell'espressione.
5	Errori di pronuncia e influenza della L1 nell'intonazione; errori di grammatica che pregiudicano la fruibilità del messaggio; lessico limitato o utilizzato in maniera impropria; linguaggio poco scorrevole.
4	Errori di pronuncia e intonazione che ostacolano la comprensione del messaggio; numerosi e gravi errori di grammatica; lessico povero e poco appropriato, linguaggio non scorrevole.
3-1	Rifiuto formale o sostanziale di svolgere la prova / Svolgimento parziale e totalmente scorretto.

VOTO	PRODUZIONE SCRITTA / COMPRENSIONE
10-9	Contenuto pertinente, ben strutturato ed esaustivo; padronanza delle strutture morfosintattiche; lessico ampio ed appropriato. Comprensione del testo completa e approfondita in tutte le sue parti; contenuto aderente alla consegna e pertinente.
8	Contenuto pertinente, organico e chiaro; qualche lieve errore di grammatica; Comprensione del testo completa; contenuto aderente alla consegna e pertinente
7	Contenuto pertinente e chiaro, ma non particolarmente dettagliato; qualche errore di grammatica e di ortografia che non compromette però la comprensione del messaggio; lessico semplice ma appropriato. Comprensione del testo con qualche imprecisione; contenuto aderente alla consegna.
6	Contenuto semplice ma pertinente, anche se non sempre ben organizzato; alcuni gravi errori di grammatica e di ortografia che non compromettono la comprensione del messaggio; lessico limitato ma adeguato. Comprensione del testo nei suoi punti fondamentali; imprecisioni; contenuto sostanzialmente adeguato alla consegna.
5	Contenuto semplice ma non sempre pertinente e organizzato; gravi errori di grammatica e di ortografia che a volte compromettono la comprensione del linguaggio; lessico limitato e non sempre adeguato. Comprensione parziale e/o superficiale del testo; imprecisioni; contenuto parzialmente adeguato alla consegna.
4	Contenuto poco pertinente e confuso; numerosi errori di grammatica e di ortografia che ostacolano la comprensione; lessico povero e non appropriato. Comprensione lacunosa e frammentaria del testo; contenuto non adeguato alla consegna.
3-1	Rifiuto formale o sostanziale di svolgere la prova / Svolgimento parziale e totalmente scorretto.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

INDICATORI		ANCORE			
		<i>Voto</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità e Competenze</i>	<i>Comportamenti</i>
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO		1-2	Nulle o estremamente frammentarie e gravemente lacunose	Non individuabili (impreparazione)	Partecipazione di disturbo, impegno nullo, metodo disorganizzato
		3	Molto frammentarie e lacunose	Mancata applicazione delle conoscenze. Notevoli difficoltà nell'analizzare e nel sintetizzare. Esposizione incoerente e scorretta	Partecipazione di disturbo, impegno assai debole, metodo poco organizzato
		4	Molto superficiali e lacunose	Difficoltà nell'applicazione delle conoscenze nonostante la guida del docente. Gravi lacune nell'analizzare, difficoltà nel sintetizzare. Comunicazione scorretta priva dell'uso di lessico specifico	Partecipazione opportunistica, impegno debole, metodo ripetitivo
		5	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Applicazione delle conoscenze minime con qualche errore. Analisi e sintesi non sempre adeguate. Comunicazione stringata con improprietà lessicali	Partecipazione dispersiva, impegno discontinuo, metodo mnemonico
LIVELLO BASE	LIVELLO SUFFICIENTE	6	Essenziali nei contenuti	Applicazione delle conoscenze minime ed elaborazione di semplici processi di analisi e di sintesi. Effettuazione di semplici collegamenti nell'ambito della disciplina. Comunicazione essenziale, ma corretta con qualche difficoltà nell'uso della terminologia specifica	Partecipazione da sollecitare, impegno accettabile, metodo non sempre organizzato
LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO PRATICANTE	7	Complete anche se non sempre approfondite	Applicazione corretta delle conoscenze fondamentali. Effettuazione di analisi e sintesi corrette, nonché di collegamenti all'interno della disciplina. Comunicazione corretta, a volte priva della terminologia specifica	Partecipazione ricettiva, impegno soddisfacente, metodo organizzato
		8	Complete e puntuali	Applicazione corretta delle conoscenze fondamentali. Effettuazione corretta di processi di analisi e di sintesi, nonché di collegamenti all'interno della disciplina. Comunicazione corretta e articolata	Partecipazione attiva, impegno valido, metodo organizzato
LIVELLO AVANZATO	LIVELLO ESPERTO	9	Complete, approfondite e ampliate	Applicazione corretta delle conoscenze acquisite. Effettuazione corretta, approfondita e personale di processi di analisi e sintesi, nonché di collegamenti all'interno della disciplina con personali contributi. Padronanza della lingua straniera, dei suoi registri e dei suoi linguaggi specifici	Partecipazione interattiva, impegno notevole, metodo ben organizzato
	LIVELLO ECCELLENTE	10	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Applicazione corretta delle conoscenze acquisite. Effettuazione corretta di processi di analisi e sintesi con personali approfondimenti, nonché di collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare e di autonome valutazioni critiche. Padronanza della lingua straniera, dei suoi registri e dei suoi linguaggi specifici	Partecipazione costruttiva, impegno notevole, metodo elaborativo

MODULO 1	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Prima
STARTER UNIT 1 NICE TO MEET YOU! UNIT 2 WHERE ARE YOU FROM?			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play – brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto) A1 Capire i numeri cardinali A2 Capire informazioni fondamentali sulla persona e su personaggi famosi</p> <p>Ricezione scritta (lettura) A1 Capire dati su persone e su personaggi letterari</p> <p>Interazione orale A1 Utilizzare espressioni semplici di saluto A1 Chiedere e dare informazioni Su sé stessi A1 chiedere e dire i numeri A1 Descrivere dove uno abita: l'indirizzo A1 Porre domande e rispondere sugli oggetti in classe A1 Chiedere informazioni sulle altre persone</p> <p>Produzione scritta A1 Dare informazioni compilando un modulo su una persona A1 Scrivere frasi semplici su altre persone A1 descrizione fisica di una persona</p>		<p>Presentarsi (nome, cognome, indirizzo, numero di telefono)</p> <p>Presentare qualcuno</p> <p>Chiedere e dire l'età</p> <p>Domandare e dire l'indirizzo postale e elettronico</p> <p>Chiedere e parlare di nazionalità</p> <p>Domandare e dire la professione</p> <p>Individuare e dire dove si trovano degli oggetti</p>	<p>Strutture grammaticali Verbo <i>be</i>, Pronomi personali soggetto Aggettivi possessivi Articoli: <i>a, an e the</i> Pronomi e avverbi interrogativi: <i>What? Who? Where?</i></p> <p>Lessico Materie scolastiche Saluti e modi di presentarsi Numeri Paesi e aggettivi di nazionalità Aggettivi di base colori</p>

MODULO 2	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Prima
UNIT 3 FAMILY AND THINGS - UNIT 4 EVERYDAYLIFE			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A1 Capire le ore A2 Capire informazioni fondamentali sulla persona A2 Capire informazioni sulla persona e sulla famiglia A2 Ricavare informazioni essenziali da brevi racconti di routine quotidiana A2 Afferrare l'informazione essenziale da interviste su argomenti immediati: tempo libero e sport, routine quotidiana</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A1 Capire dati su persone e sulle famiglie in Inghilterra da un articolo di rivista A2 Capire brevi racconti e testi che parlano di attività quotidiane A2 Desumere informazioni importanti da un articolo di rivista</p> <p>Produzione orale non interattiva</p> <p>A1 Dare informazioni sulla propria persona e sui propri interessi</p> <p>Interazione orale</p> <p>A1 Indicare il tempo con aiuto di espressioni di tempo A1 dire e chiedere l'orario A1 Porre domande e rispondere alle stesse domande: mobili in una casa, oggetti posseduti, professioni, famiglia, famiglie in Inghilterra, lavori domestici</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A1 Scrivere frasi semplici su di sé A1/A2 Dare informazioni su si sé compilando una tabella A2 Fare il riassunto di un racconto A2 Presentare la mia famiglia brevemente in un articolo</p>		<p>Parlare della casa</p> <p>Parlare della famiglia</p> <p>Descrivere l'aspetto fisico e il carattere di qualcuno</p> <p>Parlare di ciò che si possiede</p> <p>Descrivere l'abbigliamento</p> <p>Parlare di abitudini</p> <p>Parlare di ciò che piace e che non piace</p> <p>Chiedere e dire che ora è</p>	<p>Strutture grammaticali Plurale, regolare e irregolare This/that/these/those Verbo <i>have got</i> Possessive's Present simple Pronomi interrogativi: <i>When? Which? What?</i> Aggettivi possessivi plurali Aggettivi Pronomi complemento Preposizioni di tempo <i>at, in, on</i></p> <p>Lessico Oggetti quotidiani La casa/La famiglia Attività quotidiane Giorni, mesi e stagioni Numeri ordinali e date Mobili e oggetti in aula Mobili e oggetti in casa</p> <p>Cultura The average English family Alice in Wonderland</p>

MODULO 3	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Prima
UNIT 5 TIME OUT – UNIT 6 FANCY FOOD			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Ricavare informazioni essenziali da una conversazione telefonica</p> <p>A2 Ricavare informazioni essenziali su argomenti quotidiani: attività del tempo libero</p> <p>A2 Afferrare l'informazione essenziale da interviste o conversazioni su argomenti immediati: indicazioni stradali, abitudini alimentari</p> <p>A2 Ricavare informazioni essenziali da brevi racconti.</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A1 Capire brevi comunicazioni: e-mail sugli alimenti</p> <p>A2 Capire e-mail personali che raccontano fatti di vita quotidiana</p> <p>A2 Capire brevi racconti</p> <p>Produzione orale non interattiva</p> <p>A2 Descrivere una ricetta</p> <p>Interazione orale</p> <p>A1 Rispondere a domande semplici e porne: indicazioni stradali</p> <p>A1 offrire cibi e bevande</p> <p>A1 Chiedere o dare qualcosa a qualcuno</p> <p>A2 Ordinare qualcosa da mangiare o da bere</p> <p>A2 Rispondere a inviti e formularne</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A2 Scrivere un'e-mail descrivendo le proprie abitudini alimentari</p> <p>A2 Scrivere un paragrafo semplice sulla dieta e sullo stile di vita</p>		<p>Fare richieste ed offerte</p> <p>Chiedere e dare indicazioni stradali</p> <p>Parlare di cibo e quantità</p> <p>Offrire, accettare e rifiutare cibo</p> <p>Chiedere il permesso</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p>Imperativo</p> <p>Presente semplice</p> <p>Avverbi ed espressioni di frequenza</p> <p>Preposizioni di luogo</p> <p>Sostantivi numerabili e non numerabili</p> <p>Espressioni di quantità</p> <p>There is/there are</p> <p>Some/any</p> <p>How much/how many...?</p> <p>can</p> <p>Lessico</p> <p>Attività del tempo libero</p> <p>Luoghi</p> <p>Indicazioni stradali</p> <p>Le materie scolastiche</p> <p>Cibi e bevande</p> <p>Cultura</p> <p>Street art stroll</p> <p>The legend of the Sleepy Hollow</p>

MODULO 4	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Prima
UNIT 7 PLAYING SPORTS - UNIT 8 HOUSE RULES			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Capire i dati essenziali delle notizie del telegiornale A2 capire una persona che parla del proprio aspetto fisico A2 Capire la descrizione di eventi in via di svolgimento e eventi quotidiani</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A2 Desumere le informazioni più importanti da: foglietti illustrativi, brevi testi, articoli A2/B1 leggere un dialogo e identificare le persone descritte A2 Leggere e capire una lettera personale</p> <p>Produzione orale non interattiva</p> <p>A1 Descrivere ciò che sta avvenendo e ciò che accade quotidianamente A1 descrivere una foto A2 descrivere la propria casa A2 Riferire attività svolte ed esperienze personali</p> <p>Interazione orale</p> <p>A2 Chiedere e rispondere su ciò che sta accadendo A2 Fare domande e rispondere in un'intervista A2 Esprimere e scambiare pareri su ciò che piace o non piace A2/B1 chiedere e rispondere sull'aspetto fisico delle persone.</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A2 Compilare moduli A2 Scrivere sugli aspetti di vita quotidiana e su azioni in via di svolgimento A2 Descrivere i personaggi di un testo e sé stessi A2 descrivere una foto A2 descrivere la propria casa</p>		<p>Chiedere e fornire indicazioni stradali</p> <p>Offrire, ordinare, accettare e rifiutare cibo</p> <p>Parlare delle abilità</p> <p>Descrivere una scena</p> <p>Parlare dei gusti</p> <p>Raccontare ciò che sta accadendo</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p>Can for ability Present continuous Present simple vs. Present continuous Like/love/don't mind + -ing form Can for permission and requests Must for obligation and prohibition</p> <p>Lessico</p> <p>Sports Hobbies Household chores House and furniture</p> <p>Cultura</p> <p>Sports in school Sports commentaries Robinson Crusoe</p>

MODULO 1	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Seconda
UNIT 9 The best job in the world? - UNIT 10 Music Madness			
PERIODO: trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Ricavare informazioni essenziali da brevi racconti e biografie A2 Capire giovani che parlano dei loro problemi A2 Capire frasi, espressioni e parole di persone che parlano degli eventi passati. A2/B1 Afferrare l'informazione essenziale da interviste video o da una conversazione telefonica A2/B1 capire le previsioni del tempo</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A2 Desumere le informazioni importanti di dialoghi su eventi del passato A2/B1 Capire i punti essenziali da un articolo e desumere dal contesto il significato di singole parole sconosciute B1 leggere e capire informazioni su città turistiche A2 leggere e capire un regolamento</p> <p>Produzione orale non interattiva</p> <p>A2 esprimere la propria opinione su problemi personali B1 parlare del tempo atmosferico A2/B1 parlare di eventi del passato</p> <p>Interazione orale</p> <p>A2 esprimere la propria opinione su problemi personali B1 parlare del tempo atmosferico A2/B1 parlare di eventi del passato A2 interagire in situazioni di vita quotidiana</p> <p>Produzione scritta</p> <p>B1 Scrivere un dialogo su eventi del passato B1 Scrivere un testo semplice esprimendo opinioni e idee personali</p>		<p>Parlare del tempo atmosferico e delle previsioni del tempo</p> <p>Esprimere opinioni</p> <p>Parlare di eventi del passato</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p>Adjectives Comparative adjectives Superlative adjectives Past simple – to be There was/there were Past simple – (regular verbs)</p> <p>Lessico</p> <p>Luoghi geografici Il tempo atmosferico Musica Tecnologia Espressioni di tempo passato</p> <p>Cultura</p> <p>Island People Tristane and Isolde</p>

MODULO 2	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Seconda
UNIT 11 Fashionistas - UNIT 13 What's cooking			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Capire frasi, espressioni e parole di una storia personale A2 comprendere e individuare le parole chiave di un riassunto A2 capire le informazioni di una telefonata A2 Comprendere un dialogo sulle mense scolastiche</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A2 Desumere le informazioni importanti di un testo personale A2 Capire i punti essenziali da un articolo e desumere dal contesto il significato di singole parole sconosciute A2 Comprendere un testo sulle mense scolastiche</p> <p>Produzione orale</p> <p>A2 raccontare una storia A2 fare e rispondere a domande sulle vacanze A2 interagire in situazioni di vita quotidiana B1 Scambiare opinioni facendo confronti A2 Dare consigli per mangiare sano A2/B1 saper fare un'ordinazione in un contesto formale/informale</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A2 prendere nota dei punti essenziali A2 completare un prospetto e un modulo di iscrizione B1 Scrivere un testo semplice esprimendo opinioni e idee personali A2/B1 Scrivere un breve testo sulle mense scolastiche della propria nazione</p>		<p>Raccontare una storia personale</p> <p>Parlare di eventi passati</p> <p>Parlare di prezzi e fare acquisti</p> <p>Comprare del cibo</p> <p>Ordinare del cibo</p> <p>Saper dare dei consigli, esprimere preferenze, fare offerte e richieste</p> <p>Esprimere obbligo e proibizione</p> <p>Esprimere necessità e mancanza di necessità</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p>Past simple - positive (irregular verbs) Past simple – negative Past simple – questions and short answers <i>Like/would like</i> <i>Should/Shouldn't</i> <i>Must/Mustn't</i> <i>Have to/Don't have to</i> <i>Mustn't vs Don't have to</i></p> <p>Lessico</p> <p>Vestiti Espressioni del passato Cibi e bevande</p> <p>Cultura</p> <p>Where do you shop? Telephone call to a help desk School meals in the Uk</p>

MODULO 3	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Seconda
UNIT 15 Do something funny for money – UNIT 16 In 25 year's time...			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Capire persone che parlano dei loro propositi A2 Capire frasi, espressioni e parole di un dialogo su una gita giornaliera</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A2 Desumere le informazioni importanti di un testo personale A2 Capire i punti essenziali da un testo e desumere dal contesto il significato di singole parole sconosciute A2 leggere e capire informazioni di un racconto di gite all'estero</p> <p>Produzione orale</p> <p>B1 raccontare i propositi per il futuro A2 chiedere e dare informazioni stradali. A2 fare e rispondere a domande sulle vacanze A2 interagire in situazioni di vita quotidiana</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A2 prendere nota dei punti essenziali B1 produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative B1 Scrivere un testo semplice raccontando i piani per le vacanze</p>		<p>Parlare delle proprie intenzioni per il futuro</p> <p>Parlare di prezzi e fare acquisti</p> <p>Prendere decisioni sul futuro</p> <p>Offrire, accettare/rifiutare un aiuto</p> <p>Fare previsioni</p> <p>Formulare ipotesi</p> <p>Chiedere e dare consigli</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p><i>Present Continuous</i> e <i>Present Simple</i> in contesti futuri <i>Be going to</i> <i>Will/Won't</i> per previsioni future <i>May/Might</i> per possibilità future <i>Will</i> per offerte e decisioni spontanee Periodo ipotetico di primo tipo</p> <p>Lessico</p> <p>Denaro Espressioni di tempo futuro Clima</p> <p>Cultura</p> <p>A great day out Home for Christmas</p>

MODULO 4	Materia	Asse	Classe
	Inglese	Linguaggi	Seconda
UNIT 17 I've never skied before! – UNIT 18 Friends for life			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Ricezione orale (ascolto)</p> <p>A2 Capire persone che parlano delle loro esperienze</p> <p>Ricezione scritta (lettura)</p> <p>A2 Desumere le informazioni importanti di un testo personale A2 Capire i punti essenziali da un testo e desumere dal contesto il significato di singole parole sconosciute</p> <p>Produzione orale</p> <p>B1 raccontare esperienze vissute A2 fare e rispondere a domande sulle vacanze A2 interagire in situazioni di vita quotidiana A2 parlare di malattie e ferite</p> <p>Produzione scritta</p> <p>A2 prendere nota dei punti essenziali B1 produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative B1 Scrivere un testo semplice raccontando esperienze vissute</p>		<p>Esprimere accordo e disaccordo</p> <p>Saper parlare delle malattie</p> <p>Saper come reagire ad una notizia</p>	<p>Strutture grammaticali</p> <p><i>Present perfect</i> <i>Present perfect con just, already e yet</i> <i>Present perfect con never/ever</i> <i>Present perfect con for/since</i> <i>Present perfect vs Past simple</i></p> <p>Lessico</p> <p>Le parti del corpo Malattie e ferite Le relazioni</p> <p>Cultura</p> <p>Gap years</p>

MODULO 0	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
Bienvenue!			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi in situazioni simulate o reali		Sensibilizzazione alla lingua francese.	Révision et évaluations de tous les connaissances acquises auprès du collègue.

MODULO 1	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
C'est la rentrée!			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi per salutare e presentare sé stessi e gli altri		Dire la date Communiquer en classe	Les verbes auxiliaires: être et avoir Les pronoms sujet Les verbes en – er: modèle parler La forme interrogative - le féminin, le pluriel Lexique <ul style="list-style-type: none"> • Les jours de la semaine • Les mois et les saisons • Les objets de la classe • Les nombres de 0 à 39

MODULO 2	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
Rencontres			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi nella vita social, per chiedere e dare informazioni personali .		Saluer et prendre congé Demander et donner l'identité Demander et dire l'âge Demander et dire la nationalité Demander et donner le numéro de téléphone Demander et donner l'adresse électronique et postale	<ul style="list-style-type: none"> • Les verbes auxiliaires (être et avoir) et du 1^{er} groupe (-er) • Les pronoms personnels sujet • Les articles définis et indéfinis • Les adjectifs numéraux cardinaux (de 0 à 100) • La forme interrogative (1) • Le féminin et le pluriel (1) • Les adjectifs interrogatifs • Les articles contractés Lexique Les nations et les nationalités Les nombres à partir de 40 L'adresse postale et électronique

MODULO 3	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
Je me présente			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato –test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, per esprimere gusti e preferenze.		Demander et donner des renseignements sur la famille Demander et dire l'état civil Communiquer de façon informelle Demander et dire la profession Parler des loisirs Parler des goûts et des préférences	<ul style="list-style-type: none"> • Les verbes faire, aller et venir • Le féminin et le pluriel (2) • Qui c'est ?C'est, ce sont • Les adjectifs possessifs • Les adverbes de quantité • C'est, ce sont/il,elle est /ils,elles sont • L'article partitif • Les préposition en et à Lexique <ul style="list-style-type: none"> • La famille • Les métiers et les professions • Les loisirs

MODULO 4	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
Descriptions et portraits			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato –test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per descrivere e situare nello spazio; saper descrivere luoghi, azioni abitudinarie e momentanee e per esprimere il proprio parere.		Demander et dire le nom d'un objet Décrire un objet Décrire l'aspect physique Décrire le caractère Proposer de faire quelque chose Accepter et refuser Demander et dire l'heure	<ul style="list-style-type: none"> • Il ya • Les adjectifs démonstratifs • Les adverbes interrogatifs • Le féminin (3) • Les adjectifs beau,nouveau,vieux • La forme négative (1) • Oui/si • Les pronoms personnels toniques • L'impératif Lexique <ul style="list-style-type: none"> • Les couleurs • Quelques objets électroniques • La taille, la forme, la consistance • L'aspect physique • Le caractère • L' heure

MODULO 5	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Prima
En route !			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, per invitare qualcuno a fare qualcosa, per fare proposte e dare suggerimenti, per descrivere persone (aspetto fisico e carattere) .		Demander un service, accepter et refuser de rendre un service Solliciter et répondre à une sollicitation Arrêter un passant Demander le chemin Indiquer le chemin Dire qu'on ne connaît pas le chemin et s'excuser Remercier	<ul style="list-style-type: none"> • La forme négative (2) • Les verbes du 1er groupe. Particularités • Le pronom on • L'impératif à la forme négative • Les adjectifs numéraux ordinaux • Le féminin (4) • Les verbes <i>pouvoir, vouloir, devoir, savoir</i> <p>Lexique</p> <ul style="list-style-type: none"> • les lieux de la ville • Les mots pour situer • Les points de repère en ville

MODULO 0	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	Seconda
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze	Abilita/Capacità		Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi			Révision de tous les sujets étudiés et acquis pendant la dernière année.

MODULO 1 Unité 5	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	seconda
Préparatifs pour la fête			
PERIODO: I trimestre	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze	Abilita/Capacità		Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, per invitare qualcuno a fare qualcosa, per fare proposte e dare suggerimenti, per descrivere persone.	Demander et dire ce qu'on veut acheter Demander et dire la quantité Demander et dire le prix Se renseigner sur les moyens de paiement Demander une autorisation Accorder une autorisation Refuser une autorisation		<ul style="list-style-type: none"> • Le pronom en • L'article partitif • Les adjectifs indéfinis • Particularités du genre et du nombre des noms • Les verbes du 1er groupe. Particularités • Les verbes du 2ème groupe. • Les gallicismes • Les verbes <i>boire, dire, écrire, lire, mettre et voir</i> <p>Lexique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments • Les quantités et les emballages • Les mots de l'approximation • Les commerces alimentaires

MODULO 2 Unité 6	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	seconda
En voyage!			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, per invitare qualcuno a fare qualcosa, per fare proposte e dare suggerimenti, per descrivere persone (aspetto fisico e carattere) .		Demander des renseignements sur les moyens de transport et répondre Acheter/réserver un billet Réserver un hébergement Demander et dire le temps qu'il fait	<ul style="list-style-type: none"> • Le pronom y • Les pronoms COD • Les verbes impersonnels • Les pronoms relatifs simples • <i>Les verbes pronominaux</i> • Les verbes <i>sortir et prendre</i> <p>Lexique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les moyens de transport • A la gare • A l'hôtel • La météo • Le billet de train

MODULO 3 Unité 7	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	seconda
Raconte!			
PERIODO: pentamestre (primo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi per parlare delle proprie abitudini, al presente e passato.		Raconter une journée Situer dans le temps Exprimer la fréquence d'une action Commander un repas et dire ses préférences	<ul style="list-style-type: none"> • Les pronoms COI • L'impératif des verbes pronominaux • Le passé composé • Les adverbes de temps • L'imparfait de l'indicatif • Les verbes <i>ouvrir et suivre</i> <p>Lexique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les actions quotidiennes • Les parties de la journée • Le menu • Les lieux de la restauration • Le repas de la journée • Les matières scolaires et l'emploi du temps

MODULO 4 Unité 8	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	seconda
Cadre de vie			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, per descrivere luoghi o cose .		Décrire un animal Demander et dire où l'on habite Demander et donner des renseignements sur un logement	<ul style="list-style-type: none"> • Le comparatif • Les pronoms interrogatifs variables • La forme interrogative-négative • Le futur simple • Les verbes <i>connaître, vendre, recevoir</i> Lexique <ul style="list-style-type: none"> • Les animaux domestiques • Les animaux de la ferme • Les types d'habitation • Les pièces et les meubles

MODULO 5 Unité 9	Materia	Asse	Classe
	Francese	Linguaggi	seconda
On fait les magasins			
PERIODO: pentamestre (secondo periodo)	METODOLOGIA Lezione frontale – lezione interattiva – lezione multimediale – cooperative learning – problem solving – attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo – appunti lettore DVD – computer	VERIFICHE Prove scritte e prove orali: test a risposta aperta – test semistrutturato – test strutturato – role play- brevi resoconti orali – brevi colloqui
Competenze		Abilita/Capacità	Conoscenze
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi in diverse situazioni linguistiche, sempre inerente la vita quotidiana.		Etablir le contact avec quelqu'un Dire ce qu'on veut acheter, demander et donner les renseignements nécessaires Proposer un article Solliciter et exprimer un jugement	<ul style="list-style-type: none"> • L'accord du participe passé avec <i>avoir</i> • Les pronoms groupés • Le conditionnel présent • Les pronoms démonstratifs • Les verbes <i>plaire et rire</i> Lexique <ul style="list-style-type: none"> • La garde-robe basique • Les accessoires • Les imprimés, les matières, les dimensions • Les magasins

CLASSI PRIME TEDESCO

PERIODO/ LEZIONI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p><u>SETT./OTT.</u></p> <p>Lektion 1 1A Willkommen</p> <p>1B Flaggen und Farber 1C Grussformeln 1D Das bin ich</p> <p>LANDESKUNDE</p> <p><u>NOV./DIC.</u></p> <p>Lektion 2 2A Wer ist das? 2B Personalien 2C Studenten auf Zimmersuche 2D In der Schweiz spricht man nicht nur Deutsch</p>	<p>Saper pronunciare i Paesi di lingua tedesca</p> <p>Descrivere i colori delle bandiere</p> <p>Salutare</p> <p>Presentarsi</p> <p>- L'infinito e la 1^a persona del verbo</p> <p>- La 3^a persona singolare e plurale del verbo essere (sein)</p> <p>- Numeri da 1 a 20</p> <p>-Città e punti cardinali</p> <p>Hauptstädte und Großstädte in D,A,CH, FL</p> <p>Semplice presentazione dell'Istituto in lingua.</p> <p>Chiedere il nome,la provenienza, la residenza, il lavoro.</p> <p>Presentarsi.</p> <p>Chiedere l'età e l'indirizzo.</p> <p>Chiedere che lingua si parla.</p> <p>- La domanda e la risposta, i pronomi di 3^a persona</p> <p>- Interrogativi Wer? Wo? Was?</p> <p>- La coniugazione dei verbi al presente</p> <p>- L'interrogativo Wie alt?</p>	<p>a) Imparare a conoscersi e ad accettarsi</p> <p>b) Saper valorizzare le proprie capacità</p> <p>c) Motivare allo studio</p> <p>Sapersi orientare nel territorio (scuola)</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p> <p>Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale.</p>	<p>Assumere prospettive positive nei riguardi del proprio futuro professionale.</p> <p>Presentare il territorio</p> <p>Utilizzare il territorio per l'accoglienza ristorativa e turistico-alberghiero.</p> <p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione.</p> <p>Assumere prospettive positive nei riguardi del proprio futuro professionale.</p>

<p>LANDESKUNDE</p> <p><u>GENN./FEBBR.</u></p> <p>Lektion 3</p> <p>3A Was machst du heute Nachmittag</p> <p>3B Wann hat Steffi für Sebastian Zeit?</p> <p>3C Morgen beginnt die Schule</p> <p>3D Wie spät ist es?</p>	<p>- Numeri fino a 1000</p> <p>- I verbi irregolari</p> <p>- L'inversione: verbo+ soggetto</p> <p>- Il moto a luogo (nazioni e città)</p> <p>- L'interrogativo Wohin? E le preposizioni nach, in</p> <p>Deutschland stellt sich vor</p> <p>Ripasso e rinforzo del lavoro svolto nel 1° trimestre.</p> <p>Parlare delle attività del tempo libero e della settimana.</p> <p>Parlare dell'orario scolastico e chiedere oggetti.</p> <p>Chiedere e dire l'ora.</p> <p>Reparto di Lavoro</p> <p>Persona</p> <p>Semplici</p> <p>attrezzature e utensili di cucina e sala</p> <p>Abbigliamento (nomenclatura)</p> <p>- I verbi <i>tanzen</i> e <i>lesen</i>, i verbi composti e separabili</p> <p>- Il verbo <i>haben</i></p> <p>- Il complemento di tempo</p> <p>- L'articolo determinativo(m.f.n .pl.)</p> <p>- Interrogativi, preposizioni e avverbi</p>	<p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p> <p>Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale</p> <p>Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi</p> <p>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.</p>
--	---	---	--

<p>LANDESKUNDE</p>	<p>di tempo - <i>Stunde – Uhr</i> - L'interrogativo <i>Wie spat?</i> E il pronome <i>es</i> - Articoli determinativi e pronomi di 3^a persona</p> <p>Ohne Schule geht gar nichts!</p>		
---------------------------	---	--	--

CLASSI SECONDE TEDESCO

PERIODO Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
SETT/OTT. Wiederholung	Ripasso delle strutture e del lessico del primo anno. Parlare del proprio ambiente familiare e scolastico (parlare di materie ed insegnanti, descrivere una casa e la propria famiglia) Descrivere la propria giornata e le proprie abitudini alimentari, scegliere cibi, esprimere le proprie preferenze, ordinare. Parlare delle attività del tempo libero e dell'orario scolastico. Lettura formale ed informale dell'ora. Concetti di base nella comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni (semplici dialoghi an der Rezeption, in der	Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali. Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali.

	<p>Küche und im Restaurantsaal, telefonische Tischreservierung, Empfehlungen geben u.s.w.);</p> <p>Grammatik: Gli interrogativi. Verbi al presente. L'inversione verbo e soggetto. Il moto a luogo.</p>		
<p>NOV./DIC. Lektion 5 5A Tagesablauf</p> <p>5B Mahlzeit</p> <p>5C Was gibt es heute zum Mittagessen</p> <p>5D Steffi hat Fieber</p>	<p>Descrivere la propria giornata Parlare di cibo. Scegliere cibi, esprimere preferenze, ordinare(II). Chiedere e dire come ci si sente.</p> <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verbi composti e riflessivi - La posizione del pronome riflessivo - L'espressione es gibt + acc. - La preposizione articolata zum - La congiunzione avversativa sondern - Il verbo nehmen e la forma "möchten" - La risposta con Doch - Il caso dativo: i pronomi <p>Le preposizioni zu e bei+D</p> <p>(approfondimento). Semplici dialoghi im Restaurantsaal.</p>	<p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali. Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p>	<p>Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. Effettuare paragoni tra oggetti luoghi e persone. Esprimere opinioni e giudizi.</p>
GENN./FEBBR.	Ripasso programma	Utilizzare in modo	Organizzare il proprio

<p>Lektion 6</p> <p>6A Beim Arzt</p> <p>6B Wie Kommt man...?</p> <p>6C Wollen wir ins Zentrum fahren</p> <p>6D Wie viel kostet der Rock</p>	<p>svolto 1° trimestre</p> <p>Comperare vestiario Abbigliamento professionale. Confrontare oggetti. Esortare, chiedere e dare indicazioni stradali. Dire dove si fanno acquisti. Indicare bisogni e possibilità Chiedere il permesso ed esprimere divieti. Grammatik: - Il verbo werden - L'interrogativo womit? e il complemento di mezzo mit+D - Il Präteritum dei verbi ausiliari e modali, deboli e forti - Il caso genitivo - Il perfekt - I complementi di tempo - Gli ausiliari del perfekt</p> <p>Landeskunde Kaufrausch "Kauf-Nix-Tag": einen Tag mal Kein shopping</p>	<p>adeguato le strutture grammaticali. Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale</p>	<p>apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. Effettuare paragoni tra oggetti luoghi e persone. Esprimere opinioni e giudizi.</p>
<p>MARZO/APRILE</p> <p>Lektion 7</p> <p>7A Womit fährst du zur Party</p> <p>7B Wie war die Party?</p>	<p>Chiedere e dire dove si va e con quale mezzo di trasporto. Raccontare fatti del passato. Raccontare fatti recenti (II) Grammatik: Il verbo werden, L'interrogativo "womit"? e il complemento di mezzo: mit e dativo. Il Präteritum e il Perfekt</p>	<p>Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p>	<p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. Effettuare paragoni tra oggetti luoghi e persone. Esprimere opinioni e giudizi. Essere in grado di sostenere interazioni al passato e al futuro su argomenti di</p>

			carattere personale e sociale.
<p>MAGGIO/GIUGNO</p> <p>7C Was hast du am Sonntag gemacht?</p> <p>7D Ein Ausflug ans Meer</p>	<p>Raccontare fatti recenti. Parlare delle vacanze e del tempo atmosferico. Grammatik: Präteritum e Perfekt (II). Il Participio. Gli ausiliari del Perfekt: sein ed haben. Individuare alcune figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'accoglienza. (II parte). Semplici dialoghi. Menü e Speisekarte. Concetti di base nella comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni (semplici dialoghi an der Rezeption, in der Küche und im Restaurantsaal, telefonische Tischreservierung, Empfehlungen geben u.s.w.);</p> <p>Landeskunde: Typisch Deutsch: Kaffee und Kuchen Raus aus der Stadt La gastronomia nei paesi di lingua tedesca e la gastronomia italiana : punti di contatto e differenze culturali. Ripasso.</p>	<p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali. Interagire in brevi e semplici conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano e professionale.</p>	<p>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. Utilizzare la lingua per scopi comunicativi ed operativi in situazioni simulate o reali. Effettuare paragoni tra oggetti luoghi e persone. Esprimere opinioni e giudizi. Essere in grado di sostenere interazioni al passato e al futuro su argomenti di carattere personale e sociale.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE TERZA – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Presentarsi, salutarsi, rispondere al telefono, presentarsi e accogliere alla reception</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULO 1: GRAMMAR <i>(settembre/ottobre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Revisione dei tempi presente ○ passato e futuro ○ Can/Must/should/, Would like ○ L'imperativo ○ Wh---question words ○ Very, very much, a lot, much, many ○ Preposizioni di luogo ○ Avverbi di modo ○ Comparativi e Superlativi <p>MODULO 2: THE HOSPITALITY INDUSTRY <i>(ottobre/ novembre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ history of hospitality ○ the new faces of the hospitality industry ○ Vocabulary: types of accommodation ○ Writing: formal letter/e-mail ○ Reading: Northern Italy ○ Listening/speaking: a phone call <p>MODULO 3: SUITABLE ACCOMODATION <i>(dicembre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ different guests, different needs ○ Vocabulary: hotel rooms- types of beds ○ Writing: inquires ○ Reading: Central Italy ○ Listening/speaking: Asking about availability <p>MODULO 4: LETTERS</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ different types of letter- e-mail <p>MODULO 5: RECEPTION AREA AND CHECK-IN <i>(febbraio/marzo/)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ the reception area ○ check-in desk ○ Writing: replying ○ Reading: Southern Italy ○ Listening/speaking: speaking about rates and booking <p>MODULO 5: SHOWING THE GUEST TO THE ROOM <i>(aprile/maggio)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ after the check-in ○ key cards/ electronic cards ○ Listening/speaking: receiving the client ○ Writing: booking ○ Reading: The UK

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUARTA – SETTORE ACCOGLIENZATURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Prendere appunti, essere precisi, organizzare il lavoro, selezionare le informazioni, comparare, documentarsi</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULO 1: GRAMMAR <i>(settembre/ottobre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Revisione dei tempi presente ○ passato e futuro ○ Can/Must/should/, Would like ○ L'imperativo ○ Wh---question words ○ passive form ○ relatives pronouns <p>MODULO 2: HELPING THE GUESTS <i>(ottobre/novembre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hotel services and facilities ○ Vocabulary: room services ○ Listening/speaking: describing facilities ○ Writing: confirmation ○ Reading: Ireland <p>MODULO 3: EVENTS INSIDE THE HOTEL <i>(novembre/dicembre)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Different types of events ○ the business and leisure centre ○ Listening/speaking: dealing with guest's requests ○ Vocabulary: the hotel staff ○ Writing: changes and cancellations <p>Reading: USA</p> <p>MODULO 4: CHECK-OUT <i>(gennaio/febbraio)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ the bill ○ the check-out ○ Listening/speaking: complaints ○ Vocabulary: restaurants and menus ○ Writing: complaints and apologies <p>Reading: Canada</p> <p>MODULO 5: PROMOTING DIFFERENT TYPES OF ACCOMODATION <i>(marzo/aprile)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ promoting ○ Listening/speaking: giving tourist information ○ Vocabulary: things to see ○ Writing: circular letters <p>Reading: Australia</p> <p>MODULO 6: LETTERS <i>(Maggio)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ different types of letter- e-mail ○ lettura di civiltà e letteratura

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUINTA – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Prendere appunti, essere precisi, organizzare il lavoro, selezionare le informazioni, comparare, documentarsi</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 - History of hospitality Grand Tour Thomas Cook Tourism today</p> <p>MODULE 3 - Visiting UK and USA</p> <p>MODULE 4 - Worldwide destinations</p> <p>MODULE 5 - Marketing for tourism</p> <p>MODULE 6 - Careers in the Travel and tourism industry</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – My workplace: the basics Hygiene and Safety HACCP A helping hand in catering My uniform Kitchen layout and equipment</p> <p>MODULE 3 – The kitchen brigade and specific duties Kitchen staff Kitchen utensils</p> <p>MODULE 4 – Cooking methods Cooking methods Food preparation techniques</p> <p>MODULE 5 - Recipes</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – Meals and menus British meals The menu sequence Menu types</p> <p>MODULE 3 – Food and wine matching Wine the bottled art Wine appellation The “likes with the likes” rule Dine with wine: wine and food pairings</p> <p>MODULE 4 – Italian enogastronomy tour</p> <p>MODULE 5 - Recipes</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – On The Ground The sustainable Table From Farm to Fork The New Gastronomes</p> <p>MODULE3 – On the Safe Side Food Safety Certification</p> <p>Who: Emerging Scenarios</p> <p>Food Preservation : A Step Towards Sustainability.</p> <p>MODULE 4 –On the Watch Food Allergies and Intolerances Special Cooking for special Needs The Olive Oil world</p> <p>MODULE 5 On the Spot Catering Land Scenarios</p> <p>MODULE 5 – Banqueting and banqueting menus</p> <p>MODULE 6 – People working in catering The application letter The Curriculum Vitae</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione dei tempi presente passato e futuro L'imperativo, Can/Must/should/, Would like Compound words Wh-question words Very, very much, a lot, much, many Preposizioni di luogo Avverbi di modo Comparativi e Superlativi</p> <p>MODULE 2 - In the restaurant Restaurant areas and sections Heavy equipment Personal hygiene and appearance The waiter's uniform The back of house or service areas Service methods Types of restaurants Basic tableware and buffet serving utensils</p> <p>Listening and speaking: Welcoming the guests</p> <p>MODULE 3 - Working at the bar At the bar Bar equipment and tools Coffee drinking in Italy Tea in Britain Tea or coffee?</p> <p>Listening and speaking: Ordering drinks at the bar</p> <p>MODULE 4 Cocktails Cocktails Basic equipment and ingredients for preparing cocktails Preparing cocktails The most common cocktails</p> <p>Listening and speaking: talking about cocktails</p> <p>MODULE 5 Flamed dishes Flambéing Rules to observe when preparing flamed dishes Recipes Planning buffets for special events Listening and speaking: Let's prepare flamed dishes</p> <p>The Italian Tour</p> <p>Geography and Civilization of English-speaking countries</p> <p>Thinking paths</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1</p> <p>GRAMMAR REVISION</p> <p>MODULE 2 Meals and Menus Menu planning Different types of menus British meals Menu courses sequence</p> <p>Listening and speaking: making food suggestions and describing dishes</p> <p>MODULE 3 Food and wine Drinking wine Choosing wine Wine around the world Food and wine Serving wine</p> <p>Listening and speaking: Taking drink orders</p> <p>MODULE 4 Happy Hour History of the term Finger food Cocktails Long drinks Milkshake, smoothies and juices</p> <p>Listening and speaking: Happy hour on a busy Friday evening</p> <p>The Italian Tour</p> <p>Geography and Civilization of English-speaking countries</p> <p>Thinking paths</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 GRAMMAR REVISION</p> <p>MODULE 2 Applying for a job Applying for a Job Abroad A letter of Application Curriculum Vitae Advertisements from thr Net</p> <p>MODULE 3 HACCP Food safety certification Food safety and Hygiene HACCP in the global world The seven steps in HACCP</p> <p>MODULE 4 Food and wine Food and other drinks Alcoholic drinks:spirits and liqueurs During the meal</p> <p>MODULE 4 Festive days Pagan and religious festivities Sauces Soups A festive menu</p> <p>The Italian Tour</p> <p>Geography and Civilization of English-speaking countries</p> <p>Thinking paths</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – My workplace: the basics Hygiene and Safety HACCP A helping hand in catering My uniform Kitchen layout and equipment</p> <p>MODULE 3 – The kitchen brigade and specific duties Kitchen staff Kitchen utensils</p> <p>MODULE 4 – Cooking methods Cooking methods Food preparation techniques</p> <p>MODULE 5 - Recipes</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – Menus What's in a menu Special menus</p> <p>MODULE 3 – Culinary geography Food in the UK Food in the USA</p> <p>MODULE 4 – Culinary habits British cuisine: traditions and festivities American cuisine: traditions and festivities</p> <p>MODULE 5 - Recipes</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 - Grammar Revisione grammaticale</p> <p>MODULE 2 – Applying for a job Job description Getting a job</p> <p>MODULE 3 – Cooking Food preservation Cooking techniques</p> <p>MODULE 4 – Safety and nutrition Health and safety Diet and nutrition</p> <p>MODULE 5 – Institutions UK institutions American institutions</p> <p>MODULE 6 – Recipes</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE TERZA – SETTORE ACCOGLIENZATURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>A2–Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2–Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2–Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2–Presentarsi, salutarsi, rispondere al telefono, presentarsi ed accogliere alla reception.</p> <p>B1– Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice e sperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.</p>	<p><u>MODULE 1: LE TOURISME</u></p> <p><u>Grammaire</u> Révision des temps présent, passé, futur, conditionnel. L'heure et la date. Les nombres cardinaux et ordinaux .</p> <p><u>Théorie</u> Qu'est-ce que le tourisme. Petite histoire du tourisme . Le tourisme en France et en Italie. Les entreprises touristiques. Les agences de voyage.</p> <p><u>Pratique</u> Le mail, la lettre, le fax, la note.</p> <p><u>Civilisation</u> La France du point de vue géographique, culturel.</p> <p><u>Module 2: Les différentes formes de tourisme</u></p> <p><u>Grammaire</u> .Les adjectifs possessifs, démonstratifs, interrogatifs. Le passé composé et l'accord du participe passé.</p> <p><u>Théorie</u> Le tourisme balnéaire, vert, équitable, montagnard, fluvial.</p> <p><u>Pratique</u> La lettre de documentation et de renseignements, la réponse.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUARTA – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Prendere appunti, essere precisi, organizzare il lavoro, selezionare le informazioni, comparare, documentarsi</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Module 1: <u>Les différentes formes de tourisme</u></p> <p><u>Grammaire</u> Révision des sujets analysés l'année passée</p> <p><u>Théorie</u> Le tourisme de santé, oenogastronomique, le tourisme et la spiritualité, le tourisme scolaire, d'affaires, pour le 3 age, accessible, ludique</p> <p><u>Pratique</u> Révision de la lettre de demande de documentation et de renseignements</p> <p><u>Civilisation</u> Une région française</p> <p>Module 2: <u>Les types d'hébergement</u></p> <p><u>Grammaire</u> Le comparatif de qualité, quantité et d' action. Le superlatif</p> <p><u>Théorie</u> L'hotellerie. Présentation d'un hotel. Les villages de vacances. Les locations. Les logis de France .Les autre formes d'hébergement</p> <p><u>Pratique</u> La réservation auprès d'une agence de voyage. La réponse d'une agence de voyage. La demande de modifications de dates et la réponse. L'annulation d'une réservation et la réponse</p> <p><u>Civilisation</u> Un pays francophone</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSE QUINTA – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Prendere appunti, essere precisi, organizzare il lavoro, selezionare le informazioni, comparare, documentarsi</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>MODULE 1 : <u>Les types d'hébergement</u></p> <p><u>La grammaire</u> Les comparatifs et le superlatif</p> <p><u>Théorie</u> Les villages de vacances, les locations, les logis de France, les autres hébergements.</p> <p><u>Pratique</u> La demande de modification de dates, la réponse à une demande de modification de dates, l'annulation d'une réservation, la réponse à une demande d'annulation.</p> <p><u>Civilisation</u> La Bretagne</p> <p>MODULE 2 : <u>Les transports</u></p> <p><u>Grammaire</u> Le présent continu, le futur proche et le passé composé, les expressions de cause, l'hypothèse.</p> <p><u>Théorie</u> Le transport aérien, le transport ferroviaire, le transport routier, le transport maritime et fluvial, les transports urbains.</p> <p><u>Pratique</u> La réclamation, la réponse à une réclamation, la facturation, la réponse à une facturation</p> <p><u>Civilisation</u> Une région italienne</p> <p>MODULE 3 : <u>les métiers du tourisme</u></p> <p><u>Grammaire</u> Les prépositions devant les noms géographiques, l'imparfait</p> <p><u>Théorie</u> Dans l'agence, dans l'office du tourisme, dans l'hôtel, en excursion, l'entretien d'embauche.</p> <p><u>Pratique</u> Les annonces, le CV, la lettre de motivation, la réponse</p> <p><u>Civilisation</u> Un pays francophone</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche del primo biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Lessico specialistico.</p> <p>Module 1 Le menu, la composition d'un menu, les différents types de menu, la carte La brigade de cuisine La tenue professionnelle Les règles d'hygiène en cuisine L'équipement d'une cuisine et les ustensiles Les techniques de cuisson</p> <p>Module 2 Composer les différents types de menus Présenter l'organisation d'une cuisine Comprendre une recette; repérer les différentes parties, les phases de préparation, les techniques de base d'une recette Comprendre et donner des consignes, donner des conseils Donner des explications sur un plat</p> <p>CIVILISATION Les spécialités gastronomiques françaises</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Rinforzo della microlingua settoriale.</p> <p>MODULE 1 Le monde de l'hôtellerie et de la restauration: les lieux, le personnel, l'équipement et les ustensiles. Les différents types de restauration La communication dans la cuisine</p> <p>MODULE 2 Produits alimentaires et préparations culinaires La conservation des aliments Les techniques de cuisson</p> <p>CIVILISATION Aspects culturels et culinaires d'une région française.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:		
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Rinforzo della microlingua settoriale</p> <p>MODULE 1 Analyser/composer une recette Reconnaître et présenter les techniques de conservation correctes des aliments Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux Reconnaître et présenter les équipements et les différentes méthodes de cuisson. Reconnaître et présenter des menus équilibrés et diététiques</p> <p>MODULE 2 Alimentation biologique et diététique : les produits bio, alimentation diététique, cuisine diététique et légère. Les vins : le mariage vins-mets. La recette (grammaire, structure et lexique pour la composition d'une recette) Les règles d'hygiène et sécurité (hygiène alimentaire; le système HACCP; les techniques de conservation des aliments; hygiène et sécurité des locaux et des équipements; les méthodes de cuisson) Le recrutement du personnel : le curriculum vitae, la lettre de demande d'emploi. Le droit du travail, la sécurité sociale</p> <p>CIVILISATION La cuisine fait le tour du monde : découvrir un pays par sa cuisine.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche del primo biennio, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Lessico di specialità.</p> <p>MODULE 1 Accueillir les clients Prendre contact avec le client et prendre congé du client Réserver, accepter/refuser une réservation par téléphone Proposer au client des solutions, des alternatives Présenter des excuses, donner des raisons, remercier Donner des conseils, des explications sur un plat, un menu Prendre la commande, présenter l'addition Présenter, décrire un restaurant et son personnel Donner et exécuter des consignes concernant la mise en place</p> <p>MODULE 2 A chacun sa tâche Le menu, la composition d'un menu, les différents types de menu, la carte La brigade de salle La tenue professionnelle Les lieux de la restauration Les différentes formes de service Les cocktails</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Révision des temps verbaux Comparatifs et superlatifs. Constructions morpho-syntaxiques.</p> <p>MODULE 1 Accueillir le client ; prendre congé du client. Rédiger un menu Conseiller les vins Présenter les différents types de restauration Les apéritifs et les cocktails Les boissons chaudes ; la bière.</p> <p>MODULE 2 Le menu (rédaction et composition d'un menu; menu à la carte et à prix fixe) Le vin (choix des vins ; l'harmonie des vins et des mets) Les apéritifs et les cocktails Le restaurant (les différents types de restaurant)</p> <p>CIVILISATION Aspects culturels et culinaires d'une région française.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Rinforzo della microlingua settoriale</p> <p>MODULE 1 Accueillir le client; prendre congé du client Présenter la dégustation et le service des vins Présenter les vins, conseiller le bon accord avec les plats choisis, justifier le mariage vins-mets Reconnaître et présenter un plat Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux</p> <p>MODULE 2 La pyramide alimentaire Les vins La Champagne, le Champagne et la champagnisation La recette (grammaire, structure et lexique) Hygiène et sécurité (hygiène alimentaire; le système HACCP; les techniques de conservation des aliments; hygiène et sécurité des locaux et des équipements; les méthodes de cuisson) Le recrutement du personnel : le curriculum vitae, la lettre de demande d'emploi. Le bar : profession, fantaisie et savoir-faire Le droit du travail, la sécurité sociale</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:		
Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Rinforzo delle strutture linguistiche acquisite, in funzione degli obiettivi comunicativi e culturali stabiliti. Rinforzo della microlingua settoriale</p> <p>MODULE 1 Accueillir le client; prendre congé du client Présenter la dégustation et le service des vins Présenter les vins, conseiller le bon accord avec les plats choisis, justifier le mariage vins-mets Reconnaître et présenter un plat Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux</p> <p>MODULE 2 La pyramide alimentaire Les vins La Champagne, le Champagne et la champagnisation La recette (grammaire, structure et lexicque) Hygiène et sécurité (hygiène alimentaire; le système HACCP; les techniques de conservation des aliments; hygiène et sécurité des locaux et des équipements; les méthodes de cuisson) Le recrutement du personnel : le curriculum vitae, la lettre de demande d'emploi. Le bar : profession, fantaisie et savoir-faire Le droit du travail, la sécurité sociale</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI TERZO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>A2 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>A2 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Revision des temps verbaux du présent, du passé et du futur L'impératif et les pronoms personnels compléments Les gallicismes Les prépositions de lieu et de temps Les comparatifs et les superlatifs</p> <p>MODULE 1 Qu'est-ce qu'on prépare?</p> <p>MODULE 2 A chacun sa tâche</p> <p>La brigade La brigade de cuisine La tenue professionnelle du chef L'Hygiène</p> <p>MODULE 3 En coulisse Les locaux de cuisine L'équipement Les ustensiles de pâtisserie La sécurité</p> <p>MODULE 4 L'univers de la cuisine Les différents modes de cuisson Les modes de conservation des aliments Les toxi-infections alimentaires</p> <p>MODULE 7 On prépare une entrée Les pâtes de base : brisée, sablée, feuilletée Des gâteaux utilisant les pâtes de base Les féculents. Les corps gras</p> <p>MODULE 9 - Et pour terminer Les fruits et les desserts</p> <p>CIVILISATION Régions à la loupe : PACA CORSE ILE-DE-FRANCE BRETAGNE ALSACE RHONE-ALPES</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUARTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:

Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>A2 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>A2 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p> <p>B1 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>Grammaire Révision des temps verbaux Comparatifs et superlatifs. Constructions morpho-syntaxiques.</p> <p>MODULE 1 LA CUISINE La brigade Les grands chefs pâtissiers L'équipement de la cuisine et de la pâtisserie Les méthodes de cuisson Menu ou carte ?</p> <p>MODULE 2 FARINE, PAINS ET PATES Les farines Les pains Les pates Les croissants, les beignets, les crepes, les brioches Le pain au lait Les gaufres, les pancakes, les puddings</p> <p>MODULE 3 PATISSERIE ET BISCUITS La pâtisserie classique Les pates de base La pate brisée, à choux, génoise La pâtisserie a couches superposées Les biscuits</p> <p>MODULE 4 GATEAUX ET GLAÇAGES Le sucre et sa cuisson Les gateaux à pate crémeuse Les gateaux à étages Les petits gateaux : madeleines Fourrages, glaçages et nappages La pate d'amandes Le chocolat</p> <p>MODULE 5 LE DESSERT Desserts et patisseries Les entremets Les sorbets et les glaces Les fruits Les tartes aux fruits Les vins. Le mariage des vins et des mets : les cremants</p> <p>MODULE 6 LE MONDE DE L'OENOGASTRONOMIE Les lieux Les professionnels</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI QUINTO ANNO - SETTORE ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti per le singole classi:		
Competenze	Abilita/Capacità	Conoscenze
<p>B1 Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>B1 Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>B1 Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>B1 Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e operativi di base</p>	<p>Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Applicare strategie diverse di lettura</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo specialistico</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Utilizzare in maniera adeguata le strutture grammaticali</p> <p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>	<p>METIERS ET SAVEURS</p> <p>MODULE 5 Les mets Les fromages</p> <p>MODULE 6 La pâtisserie Histoire de la pâtisserie</p> <p>MODULE 7 À l'écoute de la clientèle Les contraintes religieuses Le végétarisme et le végétalisme Les produits biologiques Les allergies et les intolérances alimentaires Les maladies alimentaires. Les modes de conservation modernes Les procédures HACCP Le respect du développement durable. Un support au développement durable: Slow Food</p> <p>MODULE 8 Saveurs et cultures. La France</p> <p>À la découverte des saveurs: la Bretagne Les crêpes et les galettes Le kouign-amann Le far</p> <p>À la découverte des saveurs: la Normandie Le cidre et le calvados Le beurre et la crème fraîche La crêpe Suzette Les fruits de mer</p> <p>À la découverte des saveurs: l'Alsace La choucroute Les vins alsaciens Le foie gras Les eau-de-vie</p> <p>À la découverte des saveurs: la Lorraine Les macarons de Nancy Les madeleines de Commercy La tarte aux mirabelles La quiche lorraine</p> <p>À la découverte des saveurs: la Bourgogne La moutarde de Dijon Le pain d'épice La Bourgogne viticole La dégustation des vins. La température des vins. Le mariage des vins et des mets</p> <p>À la découverte des saveurs: la Champagne Les biscuits roses de Reims Le champagne. La méthode champenoise</p> <p>À la découverte des saveurs: le Rhône-Alpes La volaille de Bresse Le Beaujolais</p> <p>À la découverte des saveurs: la Provence</p>

CLASSI TERZE – CUCINA - TEDESCO

PERIODO Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
SETT./OTT. WIEDERHOLUNG	Ripasso lessico e strutture grammaticali del biennio.	Saper interagire in brevi conversazioni relative ad argomenti familiari, la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro.	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
NOV./DIC. DIE MAHLZEITEN - Frühstück - Mittagessen - Abendessen	Wie essen die Italiener? -Italienische Lebensart - Lessico relativo ai pasti e agli alimenti tipici della cucina italiana. Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern Die Mahlzeiten in Deutschland Die Mahlzeiten in Österreich und in der Schweiz Confronto, analogie, differenze. Grammatica: -Costruzione della frase principale tedesca e la regola dell'inversione -L'uso del pronome „man“ -I verbi separabili -Preposizioni	Riferire in tedesco le abitudini alimentari degli italiani Conoscere e riferire in Tedesco le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca.	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche

<p>-TIPPS&TRENDS Welche Trends lassen sich beim Frühstück erkennen?</p>			<p>in un'ottica comparativa.</p>
<p>GENN./FEBBR. IN DER KUECHE</p> <p>-Kuechenbrigade</p> <p>-Kuechenpersonal</p> <p>-Kuechengeraeete</p> <p>-Kuechenmaschinen</p> <p>-TIPPS&TRENDS Aktuelle Kochtrends in Deutschland</p>	<p>Ripasso programma svolto nel 1° trimestre</p> <p>Kuechenbrigade Das kuechenpersonal</p> <p>Die Kueche: Kuechengeraeete-und-maschinen</p> <p>Grammatica: Verbi di posizione Le preposizioni con dativo e accusativo Il „Perfekt“ L'uso di „Weil“ Fraser finale</p>	<p>Saper interagire in brevi conversazioni relative all'ambiente di lavoro. Conoscere il personale di cucina e le relative mansioni. Conoscere le attrezzature di cucina e il loro uso Saper esporre in L2 le proprie competenze, qualifiche ed abilità</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>MARZO/APRILE GUTEN APPETIT</p> <p>-Garmethoden</p> <p>-Das Rezept</p> <p>-Die Vorbereitung</p> <p>Rezepte</p>	<p>Garmethoden: wie man Gerichte kocht</p> <p>Das Rezept Wie man die kreativitaet entfalten kann</p> <p>Regionale Kueche aus</p>	<p>Acquisire la terminologia relativa ai metodi di cottura</p> <p>Comprendere, elaborare e descrivere ricette della</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p>

	<p>Deutschland und Italien Typische deutsche und italienische Gerichte</p> <p>Grammatica: L'aggettivo predicativo e attributivo Il verbo „lassen“+inf. L'imperativo Il passivo(indic.pres.) Le frasi temporali La costruzione attributiva Verbi principali e indicazioni di quantità per spiegare una ricetta. Le varie modalità grammaticali per spiegare una ricetta (man Form - Sie Form – Imperativ – man muss).</p>	<p>cucina italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca e saperle presentare. Conoscere piatti tipici della cucina tedesca e italiana</p>	<p>Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>MAGGIO</p> <p>DAS MENUE -Vorspeise</p> <p>-Erste Gänge</p>	<p>Schwerpunkt Menü Vorspeisen</p> <p>Suppen Teigwaren Reis</p> <p>Grammatica: Le frasi secondarie con “dass“ I comparativi I superlativi</p>	<p>Individuare la differenza tra Menu e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e confrontare il menu italiano con quello tedesco Saper descrivere antipasti e primi piatti e la loro preparazione Saper spiegare ricette Saper proporre cibi e bevande</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.</p>

CLASSI TERZE – PASTICCERIA - TEDESCO

PERIODO Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
SETT./OTT. WIEDERHOLUNG	Ripasso lessico e strutture grammaticali del biennio.	Saper interagire in brevi conversazioni relative ad argomenti familiari, la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro.	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
NOV./DIC. DIE MAHLZEITEN -Frühstück -Mittagessen -Abendessen	Wie essen die Italiener? -Italienische Lebensart - Lessico relativo ai pasti e agli alimenti tipici della cucina italiana. Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern Die Mahlzeiten in Deutschland Die Mahlzeiten in Österreich und in der Schweiz Confronto, analogie, differenze. Grammatica: -Costruzione della frase principale tedesca e la regola dell'inversione -L'uso del pronome „man“ -I verbi separabili -Preposizioni	Riferire in tedesco le abitudini alimentari degli italiani Conoscere e riferire in Tedesco le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca.	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche

<p>-TIPPS&TRENDS Welche Trends lassen sich beim Frühstück erkennen?</p>			<p>in un'ottica comparativa.</p>
<p>GENN./FEBBR. IN DER KUECHE</p> <p>-Kuechenbrigade</p> <p>-Kuechenpersonal</p> <p>-Kuechengeraeete</p> <p>-Kuechenmaschinen</p> <p>-TIPPS&TRENDS Aktuelle Kochtrends in Deutschland</p>	<p>Ripasso programma svolto nel 1° trimestre</p> <p>Kuechenbrigade Das kuechenpersonal</p> <p>Die Küche: Kuechengeraeete-und-maschinen</p> <p>Grammatica: Verbi di posizione Le preposizioni con dativo e accusativo Il „Perfekt“ L'uso di „Weil“ Fraser finale</p>	<p>Saper interagire in brevi conversazioni relative all'ambiente di lavoro. Conoscere il personale di pasticceria e le relative mansioni. Conoscere le attrezzature di cucina e il loro uso Saper esporre in L2 le proprie competenze, qualifiche ed abilità</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>MARZO/APRILE GUTEN APPETIT</p> <p>-Garmethoden</p> <p>-Das Rezept</p> <p>-Die Vorbereitung</p> <p>Rezepte</p>	<p>Garmethoden: wie man Gerichte kocht</p> <p>Das Rezept Wie man die Kreativität entfalten kann</p> <p>Regionale Küche aus</p>	<p>Acquisire la terminologia relativa ai metodi di cottura</p> <p>Comprendere, elaborare e descrivere ricette di</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p>

	<p>Deutschland und Italien Typische deutsche und italienische Gerichte</p> <p>Grammatica: L'aggettivo predicativo e attributivo Il verbo „lassen“+inf. L'imperativo Il passivo(indic.pres.) Le frasi temporali La costruzione attributiva Verbi principali e indicazioni di quantità per spiegare una ricetta. Le varie modalità grammaticali per spiegare una ricetta (man Form - Sie Form – Imperativ – man muss).</p>	<p>pasticceria italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca e saperle presentare. Conoscere paste, creme, sorbetti e gelati della cucina tedesca e italiana</p>	<p>Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>MAGGIO DAS MENUE -Vorspeise</p> <p>-Erste Gänge</p>	<p>Schwerpunkt Menü Vorspeisen</p> <p>Suppen Teigwaren Reis</p> <p>Grammatica: Le frasi secondarie con “dass“ I comparativi I superlativi</p>	<p>Individuare la differenza tra Menu e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e confrontare il menu italiano con quello tedesco Saper descrivere antipasti e primi piatti e la loro preparazione Saper spiegare ricette Saper proporre cibi e bevande</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.</p>

CLASSI TERZE – SALA - TEDESCO

PERIODO Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
SETT./OTT. WIEDERHOLUNG	Ripasso lessico e strutture grammaticali del biennio.	Saper interagire in brevi conversazioni relative ad argomenti familiari, la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro.	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
NOV./DIC. DIE MAHLZEITEN			
-Frühstück	Wie essen die Italiener? -Italienische Lebensart - Lessico relativo ai pasti e agli alimenti tipici della cucina italiana.	Riferire in tedesco le abitudini alimentari degli italiani	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
-Mittagessen	Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern Die Mahlzeiten in Deutschland Die Mahlzeiten in Österreich und in der Schweiz Confronto, analogie, differenze.	Conoscere e riferire in Tedesco le abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca.	Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.
-Abendessen	Grammatica: -Costruzione della frase principale tedesca e la regola dell'inversione		Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla

<p>-TIPPS&TRENDS Welche Trends lassen sich beim Frühstück erkennen?</p>	<p>-L'uso del pronome „man“ -I verbi separabili -Preposizioni</p>		<p>lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>GENN./FEBBR. SERVICE IM SPEISESAL UND BAR</p> <p>-Vorbereitungsarbeiten</p> <p>-Die Bedienung</p> <p>-Tischkultur</p> <p>-Tipps & Trends</p> <p>Cocktail des Jahres: Grey Flannel</p>	<p>Ripasso programma svolto nel 1° trimestre</p> <p>Die Servicebrigade und das Servicepersonal</p> <p>Die Mise-en-place Das Tischdecken: zum Frühstück zum Mittag-und-Abendessen</p> <p>Grammatica: Verbi di posizione Le preposizioni con dativo e accusativo Il „Perfekt“ L'uso di „Weil“ Frage finale</p>	<p>Conoscere e descrivere in lingua tedesca il personale di sala e di bar e le relative mansioni Saper interagire in brevi conversazioni relative all'ambiente di lavoro.</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.</p>
<p>MARZO/APRILE GESPRAECHE MIT DEN GAESTEN</p> <p>-Das Rezept</p> <p>-Die Vorbereitung</p>	<p>Im Speisesaal</p> <p>-Gaste empfangen -Bestellungen entgegennehmen -Telefonische Tischreservierungen -Reklamationen -Abrechnung In der Bar und im Café An der Theke Am Tisch</p> <p>-Das Rezept</p> <p>-Wie man die Kreativität entfalten Kann</p>	<p>Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni, ordinazioni di piatti, reclami, ecc.) Gestire situazioni comunicative al bar (ordinazioni, descrizioni di cocktail, ecc.) sia al banco sia al tavolo.</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere</p>

<p>-Rezepte</p>	<p>Regionale Küche aus Deutschland und Italien</p> <p>-Typische deutsche und italienische Gerichte</p> <p>Grammatica: I verbi gefallen, mögen, schmecken e le indicazioni di quantità per spiegare una ricetta Le frasi interrogative indirette Le varie modalità grammaticali per spiegare una ricetta (man Form – Sie Form – Imperativ – man muss) L’aggettivo predicativo e attributivo.</p>	<p>Comprendere elaborare e descrivere ricette, salse, drinks e cocktails Conoscere piatti,salse, drinks e cocktails della tradizione enogastronomia tedesca e italiana</p>	<p>opinioni con le argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia gli interlocutori sia il contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi anche in un’ottica comparativa.</p>
<p>MAGGIO DAS MENUE -Vorspeise</p> <p>-Erste Gänge</p>	<p>Schwerpunkt Menü Vorspeisen</p> <p>Suppen Teigwaren Reis</p> <p>Grammatica: Le frasi secondarie con “dass“ I comparativi I superlativi</p>	<p>Individuare la differenza tra Menu e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e confrontare il menu italiano con quello tedesco Saper descrivere antipasti e primi piatti e la loro preparazione Saper spiegare ricette Saper proporre cibi e bevande</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d’interesse specifico all’indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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.</p>

CLASSI QUARTE – CUCINA/PASTICCERIA - TEDESCO

PERIODO Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
SETT./OTTOBRE WIEDERHOLUNG MENUE UND SPEISEKARTE: WELCHE UNTERSCHIEDE? VORSPEISE ERSTE GAENGE	Schwerpunkt Menü Vorspeisen Suppen und Erste Gaenge Ripasso lessico e strutture grammaticali degli anni precedenti.	-Individuare la differenza tra Menu e Speisekarte nei paesi di lingua tedesca e confrontare il menu italiano con quello tedesco -Saper descrivere antipasti e primi piatti e la loro preparazione -Saper spiegare ricette -Saper proporre cibi e bevande	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
NOV./DICEMBRE DAS MENUE HAUPTGERICHTE UND BEILAGEN ZUM ABSCHLUSS	- Fisch und Meeresfrüchte - Fleisch und Geflügel - Beilagen - Rezepte - Kaese - Suessspeisen - Obst - Rezepte <u>Grammatica:</u> - Preposizioni - Passivo - Imperativo	Saper descrivere categorie di pesci, frutti di mare, carne e selvaggina Saper distinguere	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per

	- Frase finale	verdure e funghi Saper descrivere i principali lavori di pasticceria Saper distinguere metodi di cottura e preparazione Saper distinguere quantità e pesi	ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
GENN./FEBB. EINES ODER VIELE MENUES? VERSCHIEDENE MENUEARTEN BESONDERE MENUES	Ripasso programma svolto nel primo trimestre. -Menuereihenfolge -Beispiele für festmenues -Beispiele fuer Speisekarten <u>Grammatica:</u> - Aggettivo predicativo e attributivo - Comparativi - Superlativi - Verbi con preposizioni - L'uso di wie/als	Comprendere ed elaborare menù particolari: cucina dietetica – cucina mediterranea – menù vegetariano – menù per bambini – menù degustazione, ecc. - Saper preparare un conto	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.
MAR./APR.			

<p>LOCALE UND GASTSTAETTEN</p>	<p>Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern Das Restaurant Das Fastfood Das Selbstbedienungsrestaurant Die Enothek</p>	<p>Conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca</p>	<p>Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p>
<p>TYPISCHE ITALIANISCHE LOKALE</p>	<p>Die Trattoria Die Pizzeria Die Bar</p>	<p>Descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani</p>	<p>Riconoscere e comprendere le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo, rielaborare ed esporre i contenuti.</p>
<p>TYPISCHE LOKALE IN DEN DEUTSCHSPRACHIGEN LAENDERN</p>	<p>Die Gaststätte Das Cafe Die Kneipe Der Biergarten <u>Grammatica:</u> - Praeteritum_ - Le frasi relative.</p>	<p>Conoscere e descrivere i locali tipici dei paesi di lingua tedesca</p>	
<p>MAGGIO/ GIUGNO</p> <p>WERBUNG</p>	<p>- Anzeigen in Tageszeitungen - Anzeigen in Internet <u>Grammatica:</u> - Ripasso e approfondimento.</p>	<p>- Comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web di aziende ristorative</p>	<p>Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</p>

CLASSI QUINTE - CUCINA

MODULO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI
1.0	WIEDERHOLUNG			Sett./Ott.
EINHEIT 1	LOCALE UND GASTSTAETTEN Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern Das Restaurant Das Fastfood	Conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali/scritti attinenti alle aree d'interesse specifico all'indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.	
EINHEIT 2	Das Selbstbedienungsrestaurant Die Enothek			
EINHEIT 3	Typisch italienische Lokale Die Trattoria Die Pizzeria Die Bar	Descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani	Riconoscere e comprendere le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo, rielaborare ed esporre i contenuti. Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni.	
EINHEIT 4	Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern Die Gaststätte Das Cafe Die Kneipe Der Biergarten Grammatica: Praeteritum Frasen relativ	Conoscere e descrivere i locali tipici dei paesi di lingua tedesca	Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto. Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.	
2.0	ERNÄHRUNG			Nov./Dic.
EINHEIT 1	-Inhaltsstoffe von Lebensmitteln	Saper definire le quantità delle sostanze Saper descrivere alcune trasformazioni degli alimenti. Saper spiegare le funzioni principali	Saper comprendere in maniera globale, selettiva e dettagliata testi orali e scritti attinenti anche ad aree estranee al settore specifico. Riconoscere e	

<p>EINHEIT 2</p>		<p>degli alimenti nel corpo umano.</p>	<p>padroneggiare le caratteristiche funzionali e semantiche di vari tipi di testo; rielaborare ed esporre i contenuti.</p>	
<p>EINHEIT 3</p>	<p>- Ernaehrungsformen - Die Verdauung der Nährstoffe</p>	<p>Saper illustrare tipi di dieta con particolare riferimento alla dieta mediterranea.</p>	<p>Saper produrre testi orali e scritti, strutturati e coesi, per riferire situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni. Saper interagire in maniera adeguata sia agli interlocutori, sia al contesto.</p>	
	<p>Produktion: -Konservierung - Hygiene</p>	<p>Saper illustrare i principali additivi e conservanti</p>	<p>Saper riflettere sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</p>	
	<p>Grammatica: -verbi modali</p>	<p>Saper descrivere i principali metodi di conservazione</p>		
<p>3.0</p>		<p>Saper illustrare le principali norme igieniche</p>		
<p>EINHEIT T 1</p>	<p>GETRAENKE</p>	<p>Saper leggere e comprendere le norme HACCP</p>		
	<p>ALKOHOLFREIE GETRAENKE</p>	<p>Saper descrivere diversi tipi di bevande e la loro produzione.</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p>	
<p>EINHEIT T 2</p>	<p>-Kalte/warme Getränke</p>	<p>Saper proporre cibi e bevande</p>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p>	<p>Gennaio- Febbraio</p>
	<p>ALKOHOLISCHE GETRAENKE</p>	<p>Saper descrivere tipi di vino, birra, alcolici e liquori.</p>	<p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	
	<p>-Bier-Wein- Spirituosen- Liköre</p>	<p>Saper distinguere qualità e categorie.</p>		
		<p>Saper consigliare cibi e bevande e la giusta temperatura di servizio.</p>		

	<p>Grammatica: Declinazione dell'aggettivo. Verbi separabili e inseparabili Passivo</p> <p>LANDESKUNDE: JUGENDLICHE UND ALKOHOL</p>			
<p>4.0</p> <p>EINHEIT 1</p> <p>EINHEIT 2</p>	<p>LANDESKUNDE</p> <p>GESCHICHTE</p> <p>- Deutschland: - Die Hitlerzeit - Deutschland nach dem zweiten Weltkrieg</p> <p>LITERATUR</p> <p>Kafka: die Erzählungen</p>	<p>Conoscere i principali avvenimenti storici del XX secolo e le loro ripercussioni nella storia mondiale.</p> <p>Conoscere e saper illustrare i principali movimenti letterali del XX secolo.</p> <p>Saper inquadrare un autore nel suo tempo e nelle sue opere.</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	<p>Marzo- Aprile</p>
<p>5.0</p> <p>EINHEIT 1</p>	<p>RUND UM DIE ARBEISWELT</p> <p>ERSTE KONTAKTE MIT DER ARBEITSWELT</p> <p>-Sich auf eine</p>	<p>Comprendere annunci di lavoro.</p>	<p>Padroneggiare la lingua straniera per interagire nei diversi ambiti e contesti professionali relativi ai settori specifici di indirizzo e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in una prospettiva interculturale.</p>	<p>Maggio - Giugno</p>

<p>EINHEIT 2</p>	<p>Anzeige beziehen</p> <p>AUF DER SUCHE NACH PERSONAL</p> <p>-Von Berufserfahrung, Referenzen sprechen</p>	<p>Comprendere ed elaborare una domanda di impiego e un curriculum vitae.</p>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	
<p>EINHEIT 3</p>	<p>BERUFLICHE KONTAKTE</p> <p>-Sich um eine Stelle bewerben</p> <p>Ripetizione e approfondimento delle principali strutture.</p>			