

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DIPARTIMENTO ASSE DEI LINGUAGGI

SOTTODIPARTIMENTO DI: FRANCESE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: LINGUA FRANCESE

**CLASSE 5^A SEZ. E INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

ORE SETTIMANALI N. 3 ORE ANNUALI N. 99

DOCENTE: TESTASECCA MARIA STELLA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- utilizzare i linguaggi settoriali della lingua francese, previsti dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

FINALITA' EDUCATIVE

Al quinto anno, dal punto di vista didattico, si mira a consolidare le conoscenze in campo umanistico e scientifico all'interno dei contenuti proposti, la padronanza dei linguaggi e delle tecniche specifiche, un metodo di studio autonomo, l'abitudine a ragionare con rigore logico, la capacità di leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione. I risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. Dal punto di vista educativo l'allievo dovrà consolidare l'abitudine al rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di seguito richiamate:

- padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi, ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 del QCER;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è costituita da 20 alunni provenienti da Milazzo e comuni limitrofi. In classe sono presenti due alunni H seguiti per 9 ore settimanali ciascuno da un docente specializzato. Dal punto di vista comportamentale, la classe non è particolarmente vivace e segue con discreta attenzione le lezioni. I primi incontri sono stati dedicati alla esecuzione di esercizi, letture,

semplici conversazioni in lingua e alla revisione degli argomenti oggetto di studio dello scorso anno, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dai risultati del test d'ingresso e dalle attività orali è emerso che la maggior parte degli alunni presenta buone capacità di comprensione scritta e orale. Altri hanno raggiunto risultati più che soddisfacenti. Solo qualche studente manifesta ancora delle difficoltà nell'organizzazione delle risposte, di comprensione e incertezze nella conoscenza del lessico di settore.

Gli alunni sembrano complessivamente motivati e partecipano alle attività programmate.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 4	n. 4	n. 3	n. 7

Assenti 2

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO **X 5° ANNO**

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando varianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	S1	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.

X	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
X	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

	IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
Comprensione della lingua orale e scritta: a) saper comprendere semplici frasi e conversazioni relativi al settore professionale. b) saper comprendere il significato generale di semplice testi relativi al settore specifico.	Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base.
Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole su argomenti del settore. b) saper produrre semplici testi in modo corretto relativi al settore professionale.	Conoscenza della civiltà straniera: assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Settembre (3 ore)
competenze	abilità	conoscenze
C2 C5 L2 L4 G2a	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro. - Comprendere globalmente argomenti del settore specifico di indirizzo.	Test d'ingresso sulla comprensione scritta e sulla produzione scritta Conversazione in lingua Révision
UdA 1	Santé et sécurité	Primo trimestre (29 ore)
competenze	abilità	Conoscenze
- C2 - C4 - C5 - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7 - IE5	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Essere in grado di identificare i punti critici di controllo. - Riconoscere i rischi di contaminazione degli alimenti - Applicare le misure preventive corrette contro la contaminazione degli alimenti	L'HACCP La maîtrise des points critiques Les intoxications alimentaires Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Grammaire : L'impératif Civilisation : La santé vient en mangeant
UdA 2	Régimes et nutrition	Primo trimestre/Secondo trimestre (29 ore)
- C2 - C4 - C5	- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.	Les aliments bons pour la santé

<ul style="list-style-type: none"> - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Essere in grado di parlare in lingua straniera di buona e cattiva alimentazione. 	<p>Les aliments biologiques Les OGM Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>Grammaire Le passé composé</p> <p>Civilisation Les troubles du comportement alimentaire</p>
UdA 3	Régimes et nutrition	Secondo trimestre/Terzo trimestre (30 ore)
<ul style="list-style-type: none"> - C2 - C4 - C5 - C6 - L1 - L2 - L3 - L4 - L6 - G2a - G2b - G5 - G7 - IE3 	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative. - Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari e del settore professionale. - Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni del settore specifico, per descrivere esperienze e narrare avvenimenti. - Utilizzare i dizionari bilingue, compresi quelli multimediali. - Descrivere in maniera semplice eventi, esperienze ed impressioni relativi all'ambito professionale. - Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche trattate. - Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. - Saper parlare dei diversi tipi di diete - Redigere menu specifici in relazione ai diversi tipi di alimentazione. 	<p>Le régime méditerranéen Le régime alimentaire pour coeliaque L'alimentation du sportif L'alimentation de l'adolescent Les régimes alternatifs Les régimes religieux</p> <p>Grammaire : Le passé composé</p> <p>Civilisation : Recettes macrobiotiques e végétariennes</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
1. <i>“Qualité et sécurité alimentaire”</i>	<p>Competenze chiave europee Competenza multilinguistica</p> <p>Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per</p>	<p>-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>-Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici e coerenti su tematiche note</p>	<p>-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello A2 del CEFR.</p> <p>-Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>– Qualità e sicurezza alimentare</p>	Dossier digitale	Terzo trimestre 4 ore

	gestire semplici interazioni comunicative nella LS Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale Utilizzare e produrre testi multimediali Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare Competenze dell'area di indirizzo IE3	di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale. -Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per descrivere eventi concreti della vita scolastica - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. -Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali			
--	--	---	--	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
1 <i>La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione</i>	La "cuisine durable", nouvelle tendance de la restauration	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Competenze trasversali Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto testi e/o dialoghi coerenti su tematiche note di interesse sociale. - Sapere utilizzare la rete internet per ricercare fonti e	La cucina eco-sostenibile Le nuove tendenze alimentari	Secondo Trimestre ore 4

		2030 per lo sviluppo sostenibile. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Competenze dell'area di indirizzo - IE8	dati. -Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.		
--	--	--	--	--	--

NODI CONCETTUALI	
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Igiene e sicurezza in laboratorio	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
Le nuove tendenze alimentari	Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiare sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è

	anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.
--	---

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input type="checkbox"/> videolezione <input checked="" type="checkbox"/> cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning <input checked="" type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input checked="" type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input type="checkbox"/> attività di laboratorio <input type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: DUVALIER CHRISTINE, "GOURMET OENOLOGIE + VERS LE MONDE DU TRAVAIL" , Casa editrice Eli <input checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
--	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. Per le valutazioni verranno utilizzate le griglie stabilite in sede dipartimentale e allegate al verbale del sottodipartimento di lingue straniere.
MODALITÀ DI RECUPERO	

- ☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
- ☒ Recupero durante la pausa didattica;
- ☐ Sportello didattico;
- ☐ Corsi di recupero pomeridiani

MILAZZO, 11/10/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Maria Stella Testasecca

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO		
INDICATORI	PUN TI	DESCRITTORI
Pronuncia e intonazione	2	Pronuncia e intonazione corrette.
	1,5	Pronuncia abbastanza corretta, con tentativi di rendere la giusta intonazione.
	1	Pronuncia spesso scorretta ma comprensibile.
	0-0,5	Pronuncia incomprensibile.
Correttezza morfosintattica	2	Linguaggio corretto dal punto di vista sintattico e grammaticale.
	1,5	Linguaggio corretto con qualche errore e imprecisione morfosintattica.
	1	Linguaggio non sempre corretto ma comprensibile.
	0-0,5	Fraasi del tutto prive di coerenza sintattica e grammaticale.
Padronanza dei contenuti e uso del lessico specifico	2	Buona padronanza dei contenuti, lessico specifico ricco e appropriato
	1,5	Discreta padronanza dei contenuti, lessico specifico non particolarmente ricco ma appropriato.
	1	Parziale padronanza dei contenuti, lessico specifico essenziale.
	0-0,5	Scarsa padronanza degli argomenti, lessico inappropriato.
4. Esposizione dei contenuti	2	E' completamente autonomo nell'esposizione e interagisce col docente senza bisogno di aiuto
	1,5	Parzialmente autonomo nell'esposizione, interagisce col docente grazie a qualche suggerimento
	1	Poco autonomo nell'esposizione, compone le frasi con qualche difficoltà e quasi sempre con lo stimolo dell'insegnante.
	0-0,5	Gravi difficoltà espositive nonostante lo stimolo dell'insegnante.
5. Rielaborazione	2	Buona
	1,5	Discreta
	1	Soddisfacente
	0-0,5	Assente o scarsa

Per le verifiche scritte non strutturate si terrà essenzialmente conto di:

Conoscenza grammaticale: rispetto dell'ortografia, della punteggiatura e delle regole morfo-sintattiche.

Proprietà lessicale: utilizzo di lessico appropriato e vario.

Adeguatezza del registro linguistico

Aderenza alla traccia, efficacia e pertinenza

Conoscenza dell'argomento: proprietà e ricchezza delle informazioni e rielaborazione critica.

Capacità logico-argomentativa: chiarezza, linearità, organicità del pensiero.

Gli indicatori varieranno a seconda della tipologia di prova assegnata.