

Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe VF

Disciplina Lingua Francese

Docente Maria Giulia Ragliani

1. Programma svolto

Revision des principales structures grammaticales de la langue

Régions et produits du terroir :

Région PACA la Corse

Régions et produits du terroir : Auvergne - Rhône-Alpes

Testi e argomenti scelti : Les

méthodes de conservation

Programma svolto in Didattica a distanza : Régions et produits du terroir : Champagne-Ardenne (Grand- Est) Régions et produits du terroir : L'Outre-Mer

Testi e argomenti scelti : Le système

HACCP Les règles de base d'hygiène

Le TIAC Les boissons alcooliques

françaises

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Lezione frontale , Lezione interattiva e multimediale. Dispense, schemi, altri libri

Libro di testo in uso: *Saveurs de France* , Médeuf, Monaco, Bailly Ed. Ducroz-Eurelle

3. Spazi e tempi

Secondo il quadro orario, sono previste 3 ore di seconda lingua straniera alla settimana.

Queste sono usate per attività di acquisizione dei contenuti, per produzioni scritte e orali guidate che precedono le verifiche. Le ore restanti sono state dedicate allo svolgimento di verifiche scritte e orali ed attività laboratoriali. Le lezioni in presenza si sono svolte soprattutto in aula dotata di LIM.

Durante il periodo di didattica a distanza sono stati assegnati principalmente compiti di produzione scritta, che sono stati valutati anche grazie alla somministrazione di questionari online e di verifiche orali. Una o due volte a settimana sono state garantite delle videolezioni

4. Criteri e strumenti di valutazione

Verifica scritta: comprensione, produzione

Test di controllo: lessico, grammatica *La prova è valutata nel complesso in decimi*

Verifica orale: conversazione esposizione di argomenti di carattere professionale *La prova è valutata nel complesso in decimi*

5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale

La classe V F cucina presentava un livello di partenza appena sufficiente, con lacune diffuse, per le quali si è cercato di intervenire nel corso dell'anno scolastico. I risultati sono stati generalmente sufficienti, nonostante la poca partecipazione da parte di alcuni alunni

Gli alunni hanno raggiunto una preparazione sufficiente, sia per un impegno e una presenza non sempre costanti, sia per difficoltà nell'organizzazione del lavoro. Hanno

raggiunto in modo sufficiente quindi la comprensione degli elementi principali di un discorso su argomenti familiari relativi all'ambito personale, quotidiano, sociale o professionale; hanno saputo, a livello sufficiente, ricercare informazioni all'interno di testi scritti prevalentemente in linguaggio quotidiano o relativo all'area professionale; hanno saputo interagire, in modo sufficiente, in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

La frequenza è stata generalmente costante

Biella, 15/05/2020

Il docente

Maria Giulia Ragliani

Gli allievi Alessandra Giulia Tocino Balbido Federico Deni