**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**DISCIPLINA**

**LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE: Urbano Giuseppina Franca**

**CLASSE V A - SERVIZI ENOGASTRONOMIA- Settore Sala e Vendita**

**Anno Scolastico 2020/2021**

**LIBRO DI TESTO: M. Olivier-P. Beaupart *“Prêt-à-servir” L. Parodi-M. Vallacco, ed. Rizzoli Languages***

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

|  |
| --- |
| **CONOSCENZE**: |
| Gli alunni conoscono i principali argomenti relativi all’alimentazione equilibrata, alle malattie alimentari, all’igiene degli alimenti, alla filiera alimentare e alla tracciabilità. Hanno, inoltre, sviluppato un modulo per aree integrate relativo alla ristorazione al tempo del Covid-19 e per Educazione civica hanno confrontato il sistema politico francese e quello italiano |
| **COMPETENZE**: |
| Gli allievi comprendono ed utilizzano, in modo differenziato, i linguaggi specifici della disciplina |
| **CAPACITÀ**: |
| Gli allievi hanno migliorato la loro capacità espressiva, ma soprattutto hanno acquisito un adeguato metodo di studio |

**CONTENUTI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MODULI | CONTENUTI | LIVELLO DI APPROFONDIMENTO |
| **1**  **Alimentation et santé** | Une alimentation correcte, le régime équilibré, les groupes alimentaires,  la pyramide alimentaire, les différents régimes alimentaires, le régime Méditerranéen, le fast food et le sloow food : Carlo Petrini et le mouvement « Terra Madre », l’alimentation durable. | *Buono* |
| **2**  **Les Troubles du comportement alimentaire** | Les maladies du bien- être, l’obésité, l’anorexie, la boulimie et l’hyperphagie : causes et conséquences | *Buono* |
| **3**  **Les maladies alimentaires** | Les maladies les plus connues : Les TIA. Intolérance et allergie.  La maladie cœliaque | *Buono* |
| **4**  **Hygiène et conservation des aliments** | La conservation des aliments. La conservation par la chaleur : la pasteurisation, l’appertisation, la stérilisation, les conserves. La conservation par le froid : la réfrigération, la congélation et la surgélation. D’autres techniques : La lyophilisation, le séchage, le saumurage et la salaison. Le fumage.  Les additifs : rôles, classement et désignation. | *Buono* |
| **5**  **Hygiène et sécurité** | Le système HACCP: Naissance, développement et maturité. La filière alimentaire. La traçabilité dans la filière bovine et laitière.  Les OGM. Le génie génétique dans l'alimentation et les conséquences sur la santé. Les produits biologiques. | Buono |
| **Ed. Civica**  **Le système politique français et italien** | La Vème République, le Président de la République et le parlement : élection et durée en charge | *Buono* |
| **Modulo per aree integrate**  **Restiamo vigili: libertà personale e responsabilità sociale.** | Attitude personnelle et professionnelle à l’heure de la COVID-19  Impact sur le comportement au quotidien  Le lexique de la COVID-19 dans les lieux de travail | *Buono* |

LA DOCENTE

Urbano Giuseppina Franca

**CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:** | Gli alunni sono in grado di:  Effettuare un confronto globale tra il sistema politico francese e quello italiano |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Le système politique français, la Vème République, le Président de la République et le parlement : élection et durée en charge |
| METODOLOGIE (DAD) | È stata adottata la lezione sincrona, in quanto la classe, durante lo svolgimento di questo modulo, era in DaD al 100%. |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Il materiale è stato fornito interamente dal docente, con supporto di video reperiti su internet |

LA DOCENTE

Urbano Giuseppina Franca