



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Materia</b>                 | <b>Lingua Francese</b>   |
| <b>Classe</b>                  | <b>5AAT</b>  |
| <b>Docente</b>                 | <b>Mara Cerquiglini</b>  |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>Parodi L. Vallacco M. <i>Objectif Tourisme</i> Juvenilia scuola</b> |

| <b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023</b> |                                |
|---|--------------------------------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi                      | <b>99</b>                      |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.23                           | <b>78 (di cui 6 ed civica)</b> |
| Ore di lezione previste per il periodo finale                   | <b>16</b>                      |

### Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina  | Raggiunta da |             |             |
|--|--------------|-------------|-------------|
|  | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| <b>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi delle Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. AG1</b> | X            |             |             |
| <b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. AG5</b>   | X            |             |             |
| <b>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e gli strumenti tecnici della comunicazione in rete. AG7</b>                             | X            |             |             |
| <b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento AG8</b>  | X            |             |             |



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale               | Raggiunta da |             |             |
|--------------------------------------|--------------|-------------|-------------|
|                                      | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| Comunicare                           | X            |             |             |
| Progettare                           |              | X           |             |
| Individuare collegamenti e relazioni |              | X           |             |
| Utilizzare le nuove tecnologie       |              | X           |             |

### Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo  | Ore |
|----|---|-----|
| 1  | <b>UDA 1: Mon expérience professionnelle</b>                    | 20  |
| 2  | <b>UDA 2: La France et l'U.E.</b>                               | 10  |
| 3  | <b>UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs</b> | 20  |
| 5  | <b>UDA 4: Noi cittadini del mondo</b>                           | 10  |
| 6  | <b>UDA 5: La mia azienda turistica ecosostenibile</b>           | 18  |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate ad un ripasso generale dei contenuti delle progettazioni.

### Metodologie e strategie di insegnamento

approccio induttivo  
apprendimento cooperativo, gioco di ruolo  
studio di caso  
soluzione di problemi reali  
approccio autobiografico



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86

Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD.186/UD

### Ambienti e strumenti di lavoro

Classe

Libro di testo, Materiale autoprodotta, Materiale multimediale, Mail, Didattica Registro Spaggiari, documenti condivisi drive di Gsuite.

| Verifiche svolte | Tipologia   |
|------------------|---|
| Orali            | Interrogazione, Presentazione, Comprensione orale, interventi         |
| Scritte          | Produzioni scritte, relazioni, presentazioni, comprensioni del testo. |

Milano, 4 maggio 2023

La docente  
Mara Cerquiglini