



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 straniera francese</b>
<b>Classe</b>	<b>5 B SV</b>
<b>Docente</b>	<b>Elisabetta Resta</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Christine Duvallier <i>Sublime</i> Ed. ELI</b>

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022**

Ore di lezione previste dal piano di studi	<b>99</b>
Ore di lezione effettuate al 15.05.20	<b>63</b>
Ore di lezione previste per il periodo finale	<b>9</b>

**Competenze disciplinari**

Competenza attesa per la disciplina	Raggiunta da		
	Tutti	Maggioranza	Solo alcuni
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <b>AG5</b>		X	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua francese secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <b>AG2</b>		X	
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento <b>AG8</b>	X		
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <b>AG12</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>	
2	<b>UDA 2: La France et l'U.E.</b>	
3	<b>UDA 3: Présenter et promouvoir la France et ses terroirs</b>	
4	<b>UDA 4: Présenter la France et sa tradition gastronomique aux cours des siècles</b>	
6		
7		

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate al completamento dell'UDA sulle regioni e la storia della gastronomia francese.

### Metodologie e strategie di insegnamento



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

Aproccio induttivo: lezione partecipata  
Apprendimento cooperativo, gioco di ruolo  
Studio di caso  
Soluzione di problemi

#### Ambienti e strumenti di lavoro

Classe, mail istituzionale  
Libro di testo, siti internet, video/didattica integrata, flipped classroom, materiale multimediale in ppt, audio.

Verifiche svolte	Tipologia
Orali	Interrogazione, presentazioni in ppt, lavoro in piccolo gruppo
Scritte	domande aperte, domande con risposte brevi, domande a scelta multipla, vero - falso
Pratiche	

Milano, 1 maggio 2022

Il docente  
Elisabetta Resta



Emesso il 19.03.2015  
Approvato il 19.03.2015  
Rev. il 13.03.2020