

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**  
**CLASSE 3°SER**  
**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**  
**PROF.SSA RITA BARILLARO**

**Equazioni di secondo grado ad una incognita:**

- Equazioni di secondo grado intere complete
- Equazioni di secondo grado intere incomplete: pure e spurie
- Segno del discriminante e numero di soluzioni
- Formula risolutiva

**Il piano cartesiano e la retta:**

- Coordinate di un punto sul piano cartesiano
- Distanza tra due punti
- Punto medio di un segmento
- Calcolo del perimetro di un triangolo
- Equazione generica di una retta
- Coefficiente angolare di una retta maggiore e minore di zero e ordinata all'origine
- Condizione di appartenenza di un punto ad una retta
- Retta parallela all'asse  $x$  e all'asse  $y$
- Retta passante per l'origine
- Intersezione di una retta con gli assi cartesiani
- Differenza tra retta in forma esplicita e in forma implicita
- Intersezione tra due rette generiche
- Grafico di una retta

**La parabola:**

- Equazione generica della parabola e sua rappresentazione grafica
- Parabola con equazione completa ed incompleta
- Segno di  $a$  e concavità della parabola
- Coordinate del vertice
- Intersezione della parabola con gli assi cartesiani

**Disequazioni di primo grado:**

- Concetto di disequazione
- Disequazioni intere di primo grado
- Differenza tra grafico di segno e grafico di verità
- Sistemi di disequazioni

*L'insegnante*  
*Prof.ssa Rita Barillaro*



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"  
VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

**PROGRAMMA DI STUDIO**  
**A.S.: 2022/2023**

Materia:	SCIENZE UMANE E PSICOLOGIA
Classe:	1/2/3 Serale (SOS)
Insegnante/i:	PROF. ALESSANDRO CUCURNIA
Libri di testo:	Como, C. Clemente, E. Danielli R <i>Comprensione e l'esperienza</i> Paravia , Pearson Editore 2022

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1. UDA N^1 OTTOBRE/NOVEMBRE 23 ORE	Anatomia e fisiologia umana Componenti del sistema nervoso: SNC, SNP e SNV (Tronco encefalico, nucleo centrale e sistema limbico. Il cervello e asimmetrie del cervello) La Psicologia della forma: le leggi della Gestalt. L'importanza della formazione psicopedagogica per l'operatore socio-sanitario Maria Montessori: Psicologia associazionistica e didattica in orientamento analitico. Ovide Decroly: Psicologia sperimentale e didattica in orientamento globale. Jean Piaget: Psicologia genetica e didattica di orientamento strutturale.
2. UDA N^2 DICEMBRE /GENNAIO 25 ORE	John Dewey : Il pragmatismo americano e la scuola progressiva. Giuseppe Lombardo radice : Il neoidealismo italiano e la scuola serena. Jerome Seymour Bruner Cognitivismo e post attivismo. Le principali scuole di pensiero della psicologia:. Cenni a teorie socio antropologiche
3. UDA N^3 FEBBRAIO/MARZO. 23 ORE	Le principali teorie dello sviluppo psicologico ed implicazioni operative; Piaget, Freud ed Erikson Le teorie che riguardano il processo di "attaccamento"

<p>4. UDA N^4 APRILE/GIUGNO 19 ORE</p> <p>TOTALE ORE SVOLTE DAL DOCENTE 90</p>	<p>Le teorie sull'intelligenza (la psicometria e i test di intelligenza, intelligenza multipla o monfattoriale), Intelligenza e le emozioni, Intelligenza e le relazioni e le principali tematiche della psicologia sociale <b>I riflessi neonatali e loro importanza per lo sviluppo ontologico dell'individuo.</b></p> <p><b>Gerontologia: Sindrome di Alzheimer e Sindrome di Parkinson.</b></p> <p>Educazione Civica: concetto di "DONAZIONE" affrontato con esperti esterni AVIS e PROTEZIONE CIVILE Lineamenti di primo e pronto soccorso: <b>Corso BLSD.</b></p>
<p>5.</p>	
<p>6.</p>	

Viareggio, li:20/05/23

F.to il Docente Prof.

ALESSANDRO CUCURNIA

## **Programma di Scienze degli Alimenti**

Anno scolastico 2022-2023 classe III° serale K/S

Contenuto svolto	Periodo
Cenni sul concetto di dieta, corretta alimentazione. La sicurezza alimentare.	Ottobre
Gli alimenti vegetali: i cereali, le farine, i sostituti del pane; loro suddivisione, caratteristiche biochimiche e organolettiche, le trasformazioni. La pasta, caratteristiche nutrizionali e organolettiche. I legumi: caratteristiche generali	Novembre -Gennaio
Le uova, caratteristiche biochimiche e organolettiche delle uova, valore nutrizionale, categorie merceologiche.	Marzo
I prodotti ittici, caratteristiche nutrizionali e organolettiche, classificazione. Le carni e i prodotti di salumeria. Caratteristiche organolettiche e nutrizionali, classificazione delle carni e dei tagli bevande analcoliche e bevande nervine. Il caffè, il tè, il cacao.	Marzo-Aprile
Il latte e i prodotti lattiero-caseari, yogurt. Caratteristiche biochimiche e nutrizionali. Le intolleranze (lattosio, celiachia, cenni).	Maggio

Pisa, 15/05/2023

**Prof.ssa *Manuela Monciatti***

Corso serale – Istruzione adulti –

PIANO DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

Indirizzo ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI

Articolazione: ENOGASTRONOMIA/SALA E VENDITA

CLASSE 3° Serale

Disciplina: Enogastronomia

Periodi di svolgimento

	I	II	III	IV
Periodo lezione	ottobre novembre	dicembre gennaio	febbraio marzo	aprile maggio
Verifica finale	Lezioni pratiche in laboratorio	Verifica scritta semi-strutturata sui vari argomenti svolti.	Lezioni pratiche in laboratorio	Verifica scritta semi-strutturata sui vari argomenti svolti.

Quadro riassuntivo

UDA n.	Titolo	Ore aula	Ore fad	Totale ore	Periodo di svolgimento
1	Divisa, Igiene, la coltelleria, il pentolame e i principali tagli delle verdure.			<small>Sala + cucina</small> 36	Ottobre Novembre
2	Attrezzature, gli alimenti (sia in generale che nello specifico) e le uova.			<small>Sala + cucina</small> 24	Dicembre Gennaio
3	Gli alimenti: Latte e derivati e carne.			<small>Sala + cucina</small> 36	Febbraio Marzo
4	I prodotti ittici			<small>Sala + cucina</small> 36	Aprile Maggio
	Totale ore			132	

Quadri di dettaglio

UDA N. 1 – Divisa, etica professionale, Igiene, la coltelleria, il pentolame e i principali tagli delle verdure.	
Competenze da acquisire	Rispettare le “buone” prassi igieniche sia personali che delle attrezzature che dei luoghi di lavoro; Utilizzare un comportamento corretto e volenteroso; Utilizzare correttamente i vari utensili e le varie attrezzature di cucina.
Abilità	Saper riconoscere le principali tecniche di taglio delle verdure; Saper utilizzare correttamente la coltelleria; Avere consapevolezza dei propri punti forti e deboli per poter lavorare su quest’ultimi in maniera da migliorarsi.

Conoscenze	Conoscere le varie attrezzature e vari utensili per poter poi utilizzarli correttamente; Conoscere le varie componenti della divisa sapendo la loro funzione; Conoscere le corrette prassi igieniche per evitare rischi durante il lavoro; Conoscere le principali tecniche di taglio delle verdure.
Contenuti disciplinari minimi	
Prerequisiti necessari	Buona memoria, essere propositivo e aver voglia di fare e conoscere, ascoltare l'insegnante.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Lezioni in laboratorio, libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e appunti.
Discipline coinvolte	Enogastronomia, sala/bar
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: studio, osservazione, atteggiamento propositivo, voglia di fare, ascolto dell'insegnante Verifica finale: Lezioni di laboratorio

UDA N. 2 – Attrezzature, la cottura e le tecniche di conservazione.	
Competenze da acquisire	Riconoscere le varie attrezzature e il loro utilizzo, riconoscere le principali tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.
Abilità	Saper utilizzare correttamente le attrezzature; Saper utilizzare correttamente le varie tecniche di cottura; saper utilizzare correttamente le varie tecniche di conservazione.
Conoscenze	Conoscere le tecniche di cottura e di conservazione conoscendo le varie differenze riuscendo così ad utilizzare quella più adatta in base al tipo di alimento.
Contenuti disciplinari minimi	
Prerequisiti necessari	Buona memoria, essere propositivo e aver voglia di fare e conoscere, ascoltare l'insegnante.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Lezioni in laboratorio, libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e appunti.
Discipline coinvolte	Enogastronomia, sala/bar, scienze degli alimenti
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: studio, osservazione, atteggiamento propositivo, voglia di fare, ascolto dell'insegnante Verifica finale: verifica scritta semi-strutturata sui vari argomenti svolti.

UDA N. 3 – Gli alimenti: Uova, Latte e derivati, Carne.	
Competenze da acquisire	Riconoscere i vari alimenti, riconoscendo anche le loro caratteristiche nutrizionali ed organolettiche.

Abilità	Saper manipolare i vari alimenti sapendo riconoscere le tecniche di cottura e conservazione che più si addicono ad essi.
Conoscenze	Conoscere la qualità degli alimenti da un punto di vista sia delle caratteristiche organolettiche che dei valori nutrizionali.
Contenuti disciplinari minimi	
Prerequisiti necessari	Buona memoria, essere propositivo e aver voglia di fare e conoscere, ascoltare l'insegnante.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Lezioni in laboratorio, libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e appunti.
Discipline coinvolte	Enogastronomia, sala/bar, scienze degli alimenti
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: studio, osservazione, atteggiamento propositivo, voglia di fare, ascolto dell'insegnante Verifica finale: Lezioni di laboratorio

UDA N. 4 – I prodotti ittici	
Competenze da acquisire	Riconoscere e saper manipolare i prodotti ittici riconoscendo le caratteristiche nutrizionali e organolettiche degli stessi.
Abilità	Saper manipolare correttamente i prodotti ittici sapendo utilizzare le varie tecniche (di cottura e conservazione) più idonee agli stessi per esaltare il prodotto ed evitare pericoli di contaminazioni.
Conoscenze	Conoscere i vari prodotti ittici, la loro manipolazione e i rischi a cui possono portare.
Contenuti disciplinari minimi	
Prerequisiti necessari	Buona memoria, essere propositivo e aver voglia di fare e conoscere, ascoltare l'insegnante.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Lezioni in laboratorio, libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e appunti.
Discipline coinvolte	Enogastronomia, sala/bar, scienze degli alimenti
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: studio, atteggiamento propositivo, voglia di fare, ascolto dell'insegnante Verifica finale: verifica scritta semi-strutturata sui vari argomenti svolti.



Istituto Statale di Istruzione Superiore

"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

**PROGRAMMA DI STUDIO**

**A.S.: 2022/2023**

Materia:	METODOLOGIE OPERATIVE
Classe:	3 Serale OSS
Insegnante/i:	PROF. ALESSANDRA FOSSI
Libri di testo:	<i>PERCORSI DI METODOLOGIE OPERATIVE</i> - VOL. UNICO PER IL TRIENNIO (LDM). SERVIZI PER LA SANITA E L'ASSISTENZA SOCIALE - GATTO CARMEN - CLITT

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1. UDA N^1 OTTOBRE/NOVEMBRE 16 ORE	I minori, lo sviluppo senso motorio, i fattori di adattamento e disadattamento, le caratteristiche degli asili nido (programmazione, inserimento, routine), le fasi che attraversa il gioco nell'infanzia, l'adozione e l'affido, gli interventi/servizi rivolti ai minori problematici e non, il disagio adolescenziale e scolastico, il disagio relazionale e il bullismo.
2. UDA N^2 DICEMBRE /GENNAIO 12 ORE	Il disabile e la differenza tra menomazione, disabilità e handicap, le cause di disabilità, l'accettazione, il ruolo della famiglia e l'accertamento della disabilità, alcune tipologie di disabilità, la qualità della vita del disabile, l'integrazione scolastica e lavorativa del disabile (legge 104/92), i BES e il piano educativo individualizzato, la disabilità nello sport, nell'ippoterapia e nella musicoterapia, gli interventi a sostegno della disabilità, gli interventi/servizi rivolti ai disabili e i servizi residenziali per i disabili.

<p>3. UDA N^3 FEBBRAIO/MARZO. 18 ORE</p>	<p>Il disturbo mentale, i manicomi, la riforma Basaglia (legge 180/78) e il CSM, le diverse manifestazioni del disturbo mentale (es. schizofrenia, autismo, depressione), l'inserimento lavorativo e le REMS, i servizi/interventi rivolti alla salute mentale, le dipendenze patologiche, la droga (provenienza, classificazione e servizi collegati), la tossicodipendenza, il SerD e la dipendenza da alcol, i vari gruppi di aiuto e le nuove dipendenze.</p>
<p>4. UDA N^4 APRILE/GIUGNO 18 ORE</p>	<p>L'operatore socio-sanitario, il codice deontologico dell'OSS, l'igiene della divisa, la rete di protezione sociale, le fasi del sonno e i fattori che lo influenzano, la figure professionali e il piano assistenziale individuale, la valutazione educativa dei bisogni degli anziani fragili, scheda delle osservazioni e raccolti dati, le rete dei servizi per l'anziano, alcune scale standardizzate utilizzate per la valutazione dell'anziano, gli interventi rivolti alle persone con disabilità e gli interventi rivolti agli anziani.</p>
<p><b>TOTALE ORE SVOLTE DAL DOCENTE: 64</b></p>	

Viareggio, 05/06/23

F.to il Docente Prof.

ALESSANDRO CUCURNIA

ANNO SCOLASTICO 2022/23  
PROGRAMMA DI LEGISLAZIONE SOCIALE Classe 3 OSS

#### LA FAMIGLIA E LA PERSONA

- Il matrimonio e la famiglia
- Le unioni civili e le coppie di fatto
- La filiazione
- La separazione e il divorzio
- L'affidamento condiviso

#### LA TUTELA DEI SOGGETTI NELLA FAMIGLIA

- La persona fisica e l'incapacità
- La tutela del minore in stato di abbandono
- L'affidamento e l'adozione del minore
- L'adozione del soggetto maggiorenne

#### LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

- La PA e le sue attività
- I principi che regolano l'attività amministrativa
- L'organizzazione della PA
- L'amministrazione centrale e periferica
- Gli enti pubblici territoriali

#### LA TUTELA DEL CITTADINO

- Gli atti amministrativi
- Tipologie degli atti amministrativi
- I vizi dell'atto amministrativo
- Il ricorso amministrativo e giurisdizionale

Viareggio 8 giugno 2023.

Il docente  
Prof Marco BENETTI

**Docente: Prof.ssa Lucia Lombardi**

**Orario settimanale: 3 ore**

**Libro di testo: Ready for planet English with laboratory for the hospitality industry – Claire Moore with Sarah Jane Lewis, 2019 ELI Publishing**

**Materiale fornito dal docente, video.**

### **UDA 1**

- Grammar: Subject Pronouns, Possessive adjectives, present simple di to BE (aff, neg, int), present simple di Have got (aff, neg, int), Plural of nouns, Question words, there is/there are, Genitive
  
- Vocabulary: Numbers, Colours, Family, Physical appearance,
  
- Functions: Greetings and introductions, Describing people, parlare di cose possedute

### **UDA 2**

- Grammar: Present simple, Indefinite article a/an, Definite article the, Demonstratives: this, these, that, those, object personal pronouns, possessive pronouns, prepositions of place
  
- Vocabulary: Home, Furniture
  
- Functions: dire c'è/ci sono, porre domande e rispondere

### **UDA 3**

- Grammar: Adverbs and expressions of frequency, Present continuous, Prepositions of time, routine verbs, whose and possessive pronouns.
  
- Vocabulary: School subjects, School equipment, routine and free-time activities
  
- Functions: chiedere e dire l'ora.

### **UDA 4**

- Grammar: Present continuous, confronto tra present continuous e present simple, prepositions of time, time expressions (now, tomorrow, these days, next week) CAN per abilità/permesso, avverbi di modo, espressioni con HAVE e BE, verbi di preferenza +ING, modale CAN e avverbi di modo, countable e uncountable nouns, quantifiers,

– Vocabulary: food and drink, containers, cooking verbs.

- Functions: ordinare cibo, esprimere le proprie preferenze.

Note sul programma:

Il programma svolto è stato rimodellato sulle esigenze della classe. Gli alunni provenienti dalla classe precedente sono stati affiancati da nuovi studenti a digiuno delle basi della lingua inglese, o con un ricordo molto lontano di quanto studiato un tempo, per cui è stato necessario ripartire dalle basi della grammatica.

Viareggio, li 7/6/2023

Il Docente

Lucia Lombardi

**CONTENUTI DISCIPLINARI**  
**di IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA**  
**A.S. 2022/2023 CLASSE III OSS - corso serale**

**UDA 1 (Ottobre - Novembre - Dicembre)**

**EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

- Concetto e definizione di salute e di malattia
- Concetto di bisogno e la Piramide di Maslow
- La Prevenzione. Prevenzione primaria, secondaria, terziaria
- Dipendenze non da sostanze chimiche (gioco d'azzardo, shopping compulsivo)
- Dipendenze da sostanze chimiche (alcol, fumo, droghe)
- Epidemiologia e malattie infettive
- Infiammazione ed infezione
- Virus e Batteri
- La risposta immunitaria. Immunità specifica ed aspecifica, attiva e passiva
- Gli organi immunocompetenti
- Il sistema linfatico: funzioni principali

**UDA 2 (gennaio - febbraio)**

**ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO**

- Dalla cellula all'organismo
- Caratteristiche generali e funzioni principali dei tessuti umani

**APPARATO TEGUMENTARIO**

- Apparato tegumentario: caratteristiche, funzioni e annessi cutanei

**SISTEMA SCHELETRICO**

- Il sistema scheletrico: caratteristiche e funzioni, classificazioni delle ossa, il midollo osseo (trapianto midollo osseo)
- L'osteoporosi
- Le articolazioni e le patologie connesse nell'anziano (artrite e artrosi)
- Differenza tra lussazione e distorsione

**UDA 3 (febbraio-marzo)**

**L'APPARATO CARDIOVASCOLARE**

- **Il cuore: anatomia e funzioni**
- **Il ciclo cardiaco, il grande ed il piccolo circolo, i toni cardiaci**
- **I vasi sanguigni: caratteristiche di arterie, vene, capillari**
- **La composizione del sangue ed il processo di coagulazione**
- **Il gruppi sanguigni ed il fattore Rh**
- **Incompatibilità materno-fetale e Malattia Emolitica del Neonato**

**UDA 4 (aprile - maggio)**

**L' APPARATO DIGERENTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**

- **Anatomia apparato digerente**
- **Digestione chimica e digestione meccanica**
- **Le ghiandole esocrine annesse all'apparato digerente**
- **Alimenti e Nutrienti. Funzioni dei nutrienti**
- **La dieta equilibrata e la dieta mediterranea. La Piramide alimentare**
- **Allergie e intolleranze alimentari (la celiachia e l'intolleranza al lattosio)**

**Educazione Civica: Le malattie a diffusione sociale**

**Libro di testo**

**"Igiene e cultura medico sanitaria" di Antonella Bedendo**

**Volumi A e B**

**La docente**

**Maria Laura Pancioli Guadagnucci**

**2 giugno 2023**

## PROGRAMMA SVOLTO

A. S.	2022 - 2023
CLASSE	III Serale SALA/CUCINA
MATERIA	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA IMPRESA RICETTIVA
PROF.	COLZI MARCO

uda	Titolo	periodo	Contenuti
<b>1</b>	I rapporti con i clienti e i fornitori	<b>ottobre novembre</b>	Calcoli percentuali semplici, Riparti proporzionali diretti. I documenti della compravendita La fattura con una o più aliquote
<b>2</b>	L'imprenditore e le società commerciali	<b>marzo maggio</b>	L'impresa individuale e familiare Le società di persone e di capitali Le società cooperative (cenni) La scelta della forma giuridica La comunicazione unica Il calcolo del risultato economico Le imposte sul reddito
<b>3</b>	La liquidazione IVA	<b>dicembre gennaio</b>	Il modello F24 La liquidazione IVA
<b>4</b>	I rapporti con le banche e i mezzi di pagamento	<b>gennaio febbraio</b>	Le principali operazioni bancarie di raccolta e impiego Il C/C e l'estratto conto I mezzi di pagamento

Viareggio 15/5/2023

Il docente  
Marco Colzi



## Programma di francese 3 Serale A.S. 2022/2023

Prof.ssa Silvia Bacaloni

### Libro di testo:

1. Ferrari, S. & Dubosc, H., *Coté cuisine coté salle*, Minerva Italica.
2. Molino, P. & Zulian, E., *Esprit social – le français pour les professionnels du secteur*, Editrice San Marco.
3. Parodi, L. & Vallacco, M., *Nouveaux Échanges*. Minerva Scuola<sup>1</sup>.

### 1. Remise à niveau de la classe

### 2. UDA 1 :

#### Lexique :

Lexique de base et remise à niveau de la classe ;

Les nombres de 0 à 80 ;

Les nationalités ;

Les saisons et les mois ;

Les données personnelles ;

Les couleurs ;

L'heure et la fréquence ;

Les loisirs et les sports ;

Les expressions *avoir faim, avoir soif, avoir sommeil, avoir chaud, avoir envie de* ;

#### Communication :

Prendre contact ;

Saluer et se présenter ;

Demander et dire la nationalité ;

Se renseigner ;

Identifier un objet et une personne ;

Parler de son emploi du temps ;

Parler de ses habitudes et exprimer la possession ;

#### Grammaire :

Les articles définis, indéfinis et contractés ;

Les adjectifs interrogatifs ;

Les prépositions + les noms de pays ;

Le pluriel ;

Le présent de l'indicatif des verbes en -er et cas particuliers ;

---

<sup>1</sup> Libro di grammatica francese previsto per il biennio.



La forme interrogative ;  
Les pronoms personnels toniques ;  
Le féminin ;  
La forme négative ;  
Révision des verbes *être* et *avoir* au présent de l'indicatif ;  
Les adverbes interrogatifs ;  
Les adverbes de manière et de quantité ;  
Révision des adjectifs possessifs ;  
Le prépositions *à* et *de* ;  
*Oui* et *si* ;  
Particularités verbes premier groupe ;  
Les verbes pronominaux ;  
*Savoir, devoir, pouvoir, vouloir* ;  
*Sortir* et *dormir* ;

Phonétique (Remise à niveau de la classe sur la phonétique de base) :

L'alphabet ;  
Les accents ;  
Les nasales ;  
Les consonnes ;  
Les finales *-e, -es, -ent, -ez* ;  
L'accent tonique ;  
Les son *u* [y] et *ou* [u] ;  
Le son *oi* [wa] ;  
Le son *eu* [ø] ;  
Le son *ai* [ɛ] ;  
Le son *au* [o] ;  
*A* et *à* ;  
*Ou* et *où* ;

### 3. UDA 2 :

Lexique et théorie :

Les boissons ;  
L'anatomie humaine p. 12 ; (O.S.S.)  
Appareils et systèmes p. 13 ; (O.S.S.)  
Le squelette p. 14 ; (O.S.S.)  
La colonne vertébrale p. 14 ; (O.S.S.)  
Les muscles p. 14 ; (O.S.S.)  
Mon stage en cuisine p.12; (ALB.<sup>3</sup>)  
Mousse d'orange à la cannelle p. 17 ; (ALB.)  
*Couper, mélanger, essuyer, battre, rincer* p.18 ; (ALB.)  
Le cuisiner traditionnel p. 20 ; (ALB.)  
Un gâteau pour débiter p. 13 ; (ALB.)

---

2 Indirizzo *Servizi Socio-sanitari*.

3 Indirizzo *Alberghiero*.



« Pâte ou pâtes ? » p. 15 ; (ALB.)  
Les actions en cuisine p. 16 ; (ALB.)  
Lire une recette : *Clafoutis aux cerises* p. 29 ; (ALB.)  
La brigade en cuisine p. 32 ; (ALB.)

Communication :

Parler de nourriture ;  
Prendre une commande/ commander, donner son appréciation sur..., payer ;  
Décrire ses habitudes ;  
Parler d'une recette et de ses préférences ; (ALB.)  
Décrire le corps humain et parler d'anatomie ; (O.S.S.)

Grammaire :

Révision de *savoir, devoir, pouvoir, vouloir*<sup>4</sup> ;  
Révision de *sortir et dormir*<sup>5</sup> ;  
Le verbe *aller* au présent de l'indicatif ;  
Le participe passé des verbes en -er et son accord ;  
Les connecteurs logiques ;  
Le pronom *on* ;  
Les adjectifs démonstratifs ;

**4. UDA 3 :**

Lexique et théorie :

Le régime méditerranéen ; (ALB. e O.S.S.)  
Le paradoxe français et la théorie de Serge Renaud ; (ALB. e O.S.S.)  
Le rôle de l'huile ; (ALB. e O.S.S.)  
Le rôle du vin rouge ; (ALB. e O.S.S.)  
Le rôle des oméga-3 ; (ALB. e O.S.S.)  
Le bio en France ; (ALB. e O.S.S.)  
Les OGM ; (ALB. e O.S.S.)  
Les phytosanitaires ; (ALB. e O.S.S.)  
"La pyramide des aliments ; (ALB. e O.S.S.)

Communication :

Argumenter l'efficacité du régime méditerranéen ; (ALB. e O.S.S.)  
Parler du Paradoxe français et des recherches de Serge Renaud ; (ALB. e O.S.S.)  
Exposer les avantages et les inconvénients du vin rouge ; (ALB. e O.S.S.)  
Parler des antioxydants et de leurs effets sur la santé ; (ALB. e O.S.S.)  
Parler des anticoagulants et de leurs effets sur la santé ; (ALB. e O.S.S.)  
Comparer les différentes diètes ; (ALB. e O.S.S.)  
Parler du bio en France et des exploitations agricoles françaises ; (ALB. e O.S.S.)  
Comparer le bio en France avec le bio en Italie ; (ALB. e O.S.S.)

<sup>4</sup> Verbi già affrontati nell'UDA 1, ma ripresi anche nella 2.

<sup>5</sup> Verbi già affrontati nell'UDA 1, ma ripresi anche nella 2.



Grammaire :

*C'est et il est ;*

Les pronoms relatifs *qui, que, dont, où ;*

Enseignement moral et civique :

Texte *Les adolescents pas si accros à la malbouffe ;*

**5. UDA 4 :**

Lexique et théorie :

Texte *La street food et les food - trucks ;* (ALB. e O.S.S.)

L'appareil respiratoire pp. 17, 18 et 19 ; (ALB. e O.S.S.)

L'appareil digestif pp. 19 et 20 ; (ALB. e O.S.S.)

Les allergies et les intolérances alimentaires p. 20 ; (ALB. e O.S.S.)

Le système cardiovasculaire p. 21 ; (ALB. e O.S.S.)

Glossaire *Techniques culinaires*. 64 ; (ALB.)

La conservation des aliments p. 68 ; (ALB.)

L'appareil génital masculin et l'appareil génital féminin pp. 22 et 23 ; (O.S.S.)

Les maladies sexuellement transmissibles p. 23 ; (O.S.S.)

Communication :

Connaître et savoir utiliser correctement le lexique relatif aux différents appareils du corps humain ;

Savoir décrire le fonctionnement des systèmes du corps humain ;

Identifier et localiser les organes du corps ;

Comprendre un texte écrit ou oral et savoir le résumer ;

Donner des instructions ;

Conseiller ;

Identifier un objet, un ingrédient ;

**Introduction à la traduction et à l'interprétation**

Débat sur la traduction audio-visuelle et sur le film « Intouchables » ;

Définition d'*interprétation simultanée, consécutive et chuchotage*

**Film**

Olivier Nakache et Éric Toledano, *Intouchables* (2012), France<sup>6</sup>.

Mathieu Kassovitz, *La haine* (1995), France, États-Unis<sup>7</sup>.

Éric Lartigau, *La famille Bélier* (2014), France<sup>8</sup>.

Alexandre de La Patellière et Matthieu Delaporte, *Le prénom* (2012), France, Belgique<sup>9</sup>.

Francis Veber, *Le dîner de cons* (1998), France<sup>10</sup>.

---

<sup>6</sup> Audio et sous-titres en français.

<sup>7</sup> Audio en français et sous-titres en italien.

<sup>8</sup> Audio et sous-titres en français.

<sup>9</sup> Audio en français et sous-titres en italien.



## Chansons

ZAZ, *Je veux* (2010) ;

ZAZ, *Paris sera toujours Paris* (cover chanson de Maurice Chevalier , 1939).

## Lettura estiva consigliata

Anna Biazzi, *La magie des graines* (A1), Loesher Editore.

## Materiale scolastico su *Classroom* e video analizzati in classe

- *Les nombres de 0 à 100* fiche PDF,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTU2ODAzMDAyMDI3/details> ;

- Vidéo « *Les nombres de 0 à 100*,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTU2ODAzMDAyMDI3/details> ;

- Vidéo *Les pronoms personnels sujets*,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTU2ODMxODA2MjEz/details> ;

- *Tableaux de conjugaisons*,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTY4NTMwNjYzNDIy/details> ;

- Schémas « *La forme interrogative* », « *Le pluriel* », « *Les articles définis* », « *Les articles indéfinis* », « *Le verbe avoir* », « *Le féminin* », « *Le verbe être* », « *Les préposition + les noms des Pays* », « *Le verbe s'appeler* », <https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTY5OTk2NzY0NDk0/details> ;

- Schéma *Les pronoms toniques*,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTc0MzY3MjAzMDIz/details> ;

- Chanson *Je veux* -ZAZ,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTQwMzU5NTUwNTAy/details> ;

- Vidéo *Chocolat*, <https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTg4NjEyMTk1NTAx/details> ;

- Vidéo « *Les pronoms relatifs qui et que*»,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTk2NjM2MDk1MjY5/details> ;

- Vidéo « *La pyramide des aliments* »,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NTk2OTU2NTYwMTI4/details> ;

- Vidéo « *Allergies et intolérances*»,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NjA2OTI0OTI3NDMz/details> ;

- Schémas « *L'appareil digèrent* »,

<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTIw/m/NjA3MjAzMDYxNjQ0/details> ;

- Schémas « *L'appareil respiratoire* »,

---

10 Audio en français et sous-titres en italien.



<https://classroom.google.com/c/NTU1NTc3NjY5OTlw/m/NjA3MjAzMDYxNjQ0/details> ;

### **Metodo di insegnamento**

Ricorso a schemi esemplificativi forniti dalla docente o co-costruiti con gli alunni ;

Lezione frontale ;

*Flipped classroom* ;

*Think – Pair - Share* ;

Ricorso a video online e ad immagini per memorizzazione di elementi grammaticali e lessico ;

Ricorso a materiale di approfondimento, reperito da altri libri di testo e caricato su *classroom*.

Viareggio, 09/06/2023

La docente  
Silvia Bacaloni