

**ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"**

**Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE A.S. 2025/2026**

**Indirizzo:** Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Classe:** III – A

**Articolazione:** Accoglienza Turistica

**Materia:** Scienze e cultura dell'alimentazione

**Docente:** Silvia Ferrazza

**Obiettivi didattici:** Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- \* agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- \* applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- \* controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- \* correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**Metodologia e strumenti di lavoro:** L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *"Scienza e cultura dell'alimentazione – volume 3"* di Machado – Poseidonia e delle dispense.

**Verifiche di apprendimento e valutazione:** Le verifiche di apprendimento saranno periodiche, composte di prove orali (interrogazioni, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, elaborati scritti, esercitazioni in classe). Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Per quanto riguarda la valutazione, si terrà conto anche della partecipazione in classe, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA**

<b>UDA I: I fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione</b>	
<i>Competenze:</i> Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<i>Abilità:</i> Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	
<b>Modulo 1: Macronutrienti</b>	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
<b>Modulo 2: Micronutrienti</b>	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
<b>UDA II: La merceologia alimentare</b>	
<i>Competenze:</i> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
<i>Abilità:</i> Selezione e trasformazione delle materie prime. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	
<b>Modulo 3: Alimenti del Gruppo I</b>	Il frumento e i suoi derivati: la pasta e il pane. Il riso. Il mais.
<b>Modulo 4: Alimenti del Gruppo II</b>	I prodotti ortofrutticoli.
<b>Modulo 5: Alimenti del Gruppo III</b>	Il latte. Lo yogurt. I formaggi.
<b>Modulo 6: Alimenti del Gruppo IV</b>	Le uova. La carne e i suoi derivati. I prodotti ittici. I legumi.
<b>Modulo 7: Alimenti del Gruppo V</b>	Il burro. Lo strutto. L'olio d'oliva.
<b>Modulo 8: Alimenti accessori</b>	Condimenti.
<b>Modulo 9: Bevande</b>	Bevande analcoliche e alcoliche. Bevande nervine.

Colleferro, 6/10/2025



**Programma svolto Diritto e tecniche della struttura ricettiva**  
**Classe 3° IPSEOA ACCOGLIENZA TURISTICA**  
**Anno scolastico 2025/2026**

**Materia: Discipline Giuridiche ed Economiche**

**Docente: NECCI ELISABETTA**

*Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.1) S.Rascioni-F.Ferriello*

**MODULO A: Il turismo e il mercato turistico**

**Lezioni:**

1. Il turismo
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il mercato turistico

**MODULO C: La costituzione e la gestione dell'impresa**

**Lezioni:**

1. L'attività economica e l'azienda
2. La forma giuridica dell'impresa
3. Le norme sulla costituzione dell'impresa
4. La gestione dell'impresa

**MODULO D: I documenti delle operazioni di gestione**

**Lezioni:**

1. La fattura -Il documento di trasporto (Ddt). L'Imposta sul Valore Aggiunto -Il documento commerciale
2. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
3. Gli assegni Le carte di debito e le carte di credito
4. I servizi bancari di incasso elettronico
5. Le cambiali

**MODULO E: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative**

**Lezioni:**

1. Le imprese di viaggio
2. Le Agenzie di viaggio
3. I tour operator e i tour organizer
4. Le imprese ricettive
5. La gestione delle imprese ricettive
6. Le imprese ristorative
7. La gestione delle imprese ristorative
8. L'analisi dell'andamento della gestione

Colleferro 15.09.2025

Prof. Elisabetta Necci



**Programma svolto Diritto e tecniche della struttura ricettiva**  
**Classe 3° IPSEOA ACCOGLIENZA TURISTICA**  
**Anno scolastico 2025/2026**

**Materia: Discipline Giuridiche ed Economiche**

**Docente: NECCI ELISABETTA**

*Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.1) S.Rascioni-F.Ferriello*

**MODULO A: Il turismo e il mercato turistico**

**Lezioni:**

1. Il turismo
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il mercato turistico

**MODULO C: La costituzione e la gestione dell'impresa**

**Lezioni:**

1. L'attività economica e l'azienda
2. La forma giuridica dell'impresa
3. Le norme sulla costituzione dell'impresa
4. La gestione dell'impresa

**MODULO D: I documenti delle operazioni di gestione**

**Lezioni:**

1. La fattura -Il documento di trasporto (Ddt). L'Imposta sul Valore Aggiunto -Il documento commerciale
2. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
3. Gli assegni Le carte di debito e le carte di credito
4. I servizi bancari di incasso elettronico
5. Le cambiali

**MODULO E: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative**

**Lezioni:**

1. Le imprese di viaggio
2. Le Agenzie di viaggio
3. I tour operator e i tour organizer
4. Le imprese ricettive
5. La gestione delle imprese ricettive
6. Le imprese ristorative
7. La gestione delle imprese ristorative
8. L'analisi dell'andamento della gestione

Colleferro 15.09.2025

Prof. Elisabetta Necci



## **PROGRAMMA DI STORIA**

a.s 2025/2026

### **INSEGNAMENTO DI STORIA**

**CLASSE TERZA INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA**

**PROF.SSA MARTINA CALVANO**

### **ARGOMENTI**

#### **1 MEDIOEVO**

- . SISTEMA FEUDALE
- . LA NASCITA DELLE CITTA' E DEI COMUNI
- . SCONTRO TRA CHIESA E IMPERO

#### **2 IMPERO DI FEDERICO II**

- . MONARCHIE EUROPEE
- . IL REGNO DI SICILIA

#### **3 DAL MEDIOEVO ALL'ETA' MODERNA**

- . LA RISCOPERTA DEI CLASSICI : L'UMANESIMO
- . IL RINASCIMENTO
- .LE SCOPERTE GEOGRAFICHE
- .LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CONTRO - RIFORMA CATTOLICA
- .IL CINQUECENTO L'EUROPA E I NUOVI MONDI

#### **4 IL SEICENTO**

- . CRISI E TRASFORMAZIONI
- . LA GUERRA DEI TRENT'ANNI
- . LA RIVOLUZIONE SCIENTIFICA

## **LIBRO DI TESTO:**

GIOVANNI BORGOGNONE, DINO CARPANETTO , *ABITARE LA STORIA 1. DAL MILLE ALLA META' DEL SEICENTO*. EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI, MILANO 2020

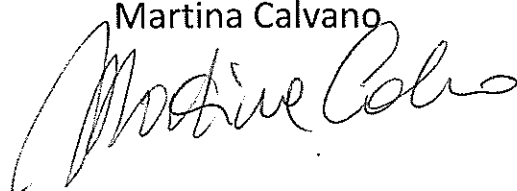
## **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO X AL SECOLO XVI IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO

Colleferro, 15 Settembre 2025

DOCENTE

Martina Calvano

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Martina Calvano', written in a cursive style.

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITA' ALBERGHIERA

" G.FALCONE"-COLLEFERRO(RM)

# PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2025/2026

INSEGNAMENTO DI ITALIANO

CLASSE TERZA INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA IPSEA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

## ARGOMENTI

### **1 CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE**

- CONTESTO STORICO
- LINGUA D'OC E D'OIL
- LA CORTE DI FEDERICO II DI SVEVIA
- NASCITA DELLO STIL NOVO
- GUIDO GUINIZZELLI
- GUIDO CAVALCANTI

### **2 DANTE IL PADRE DELLA LINGUA ITALIANA**

- CONTESTO STORICO FIORENTINO
- VITA E PENSIERO
- OPERE
- DIVINA COMMEDIA

### **3 PETRARCA**

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

### **4 BOCCACCIO**

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

### **5 IL QUATTROCENTO**

- RINASCIMENTO
- CONTESTO STORICO
- CENNI FILOSOFICI

### **6 MACHIAVELLI**

- VITA
- PENSIERO
- "IL PRINCIPE"

### **7 ACCENNO LE "CROCIATE"**

### **8 ARIOSTO**

- VITA

- PENSIERO
- "L'ORLANDO FURIOSO"

#### 9 TASSO

- VITA
- PENSIERO
- "LA GERUSALEMME LIBERATA"

#### 10 CUCINA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE

## LIBRO DI TESTO

Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *la mia letteratura. Dalle origini al cinquecento*. Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia letteratura. Dante Alighieri. Divina Commedia*, a cura di Re S., Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

## FINALITA' GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testi narrativi, poetici
- Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia

## OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

### ASCOLTARE

Ascoltare e comprendere un testo orale

### PARLARE

Parlare in forma corretta ed adeguata alla situazione comunicativa

Fare interventi coerenti all'argomento trattato

Saper partecipare a un dibattito

### LEGGERE

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo

Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

## **SCRIVERE**

Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

## **STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA**

## **COMPETENZE**

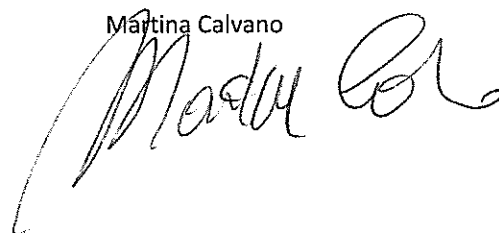
Comprendere i fenomeni letterari

Saper distinguere i diversi movimenti letterari e generi letterari

Colleferro, 15 settembre 2025

La docente

Martina Calvano

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Martina Calvano', written in a cursive style.





**ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO**  
**PROGRAMMAZIONE CLASSE: III IPSEOA ACCOGLIENZA**

**A.S. 2025/2026**

**MATERIA: FRANCESE**

**DOCENTE: HELOISE PALLUCCI**

**LIBRO DI TESTO:** “Saveurs & Service ” Le français professionnel pour l’enogastronomie  
M.Olivieri, P. Beaupart. Rizzoli Languages

**OBIETTIVI:**

L’obiettivo fondamentale è accrescere le competenze/conoscenze sia in relazione al profilo linguistico, sia letterario. Alla fine dell’anno scolastico gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare testi e messaggi orali di differente natura e di saper rielaborare analiticamente il contenuto di essi. Per raggiungere tali obiettivi verranno sistematicamente proposte attività di lettura, scrittura, ascolto, comprensione e traduzioni di testi scritti; Saranno promosse e incentivate attività di gruppo e in coppia, attraverso il cooperative learning.

**METODO DI INSEGNAMENTO:**

Lezione in lingua, dibattiti, dialoghi, lavori di gruppo, ricerche ed esposizione del proprio lavoro. Lo studio della lingua francese tiene conto del livello di partenza di ognuno, delle abilità, degli interessi culturali e il grado di maturità raggiunto dagli studenti.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verranno effettuate verifiche mensili di tipo scritto (comprensione/analisi testuale) e orale (interrogazioni, colloqui, interventi spontanei da parte degli studenti).

**CRITERI DI VALUTAZIONE:**

La valutazione complessiva terrà conto delle conoscenze e competenze acquisite, delle capacità espressive, dell’interesse, della serietà, dell’impegno e della partecipazione, dei progressi compiuti dagli allievi.

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA:**

Ripasso delle principali norme e strutture grammaticali

**Unité 1** Restaurant sur mesure

**Unité 2** Direction boisson

**Unité 3** L’alimentation au coeur de la santé

**Unité 4** Le monde de la restauration

**Unité 5** Hygiène et sécurité

## **Unité 6** Objectif emploi

15/09/2025

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

# **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**Anno Scolastico 2025/2026**

**Classe: III A IPSEOA ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Docente: Ilaria Pasetti**

## **Metodologia didattica:**

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

## **Strumenti:**

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

## **. Verifiche e valutazioni:**

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

## **OBIETTIVI**

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado
- Saper scrivere l'equazione di una retta conoscendo i suoi parametri
- Individuare le intersezioni tra rette
- Saper scrivere l'equazione di una circonferenza conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra circonferenza e retta.
- Saper scrivere l'equazione di una parabola conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra parabola, circonferenza e retta

## **COMPETENZE TECNICHE**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Rappresentare rette, circonferenze, parabole sul piano cartesiano
- Confrontare ed analizzare le caratteristiche geometriche delle curve studiate, individuando le differenze a livello algebrico.
- Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi (problemsolving).

## **Unità Didattica 1**

### **“Equazioni di II° grado”**

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

## **Unità Didattica 2**

### **“Disequazioni di II° grado”**

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

## **Unità Didattica 3**

### **LA RETTA**

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l'equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

## **Unità Didattica 4**

### **LA PARABOLA**

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all'asse y;

La parabola con asse parallelo all'asse x;

Come ricavare l'equazione di una parabola;

Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

## **Unità Didattica 5**

### **LA CIRCONFERENZA**

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

Colleferro 15/09/2025

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Ilaria Passetti**

# **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**Anno Scolastico 2025/2026**

**Classe: III A IPSEOA ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Docente: Ilaria Passetti**

## **Metodologia didattica:**

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

## **Strumenti:**

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

## **. Verifiche e valutazioni:**

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

## **OBIETTIVI**

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado
- Saper scrivere l'equazione di una retta conoscendo i suoi parametri
- Individuare le intersezioni tra rette
- Saper scrivere l'equazione di una circonferenza conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra circonferenza e retta.
- Saper scrivere l'equazione di una parabola conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra parabola, circonferenza e retta

## **COMPETENZE TECNICHE**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Rappresentare rette, circonferenze, parabole sul piano cartesiano
- Confrontare ed analizzare le caratteristiche geometriche delle curve studiate, individuando le differenze a livello algebrico.
- Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi (problemsolving).

## **Unità Didattica 1**

### **“Equazioni di II° grado”**

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

## **Unità Didattica 2**

### **“Disequazioni di II° grado”**

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

## **Unità Didattica 3**

### **LA RETTA**

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l'equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

## **Unità Didattica 4**

### **LA PARABOLA**

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all'asse y;

La parabola con asse parallelo all'asse x;

Come ricavare l'equazione di una parabola;



Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

## **Unità Didattica 5**

### **LA CIRCONFERENZA**

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

Colleferro 15/09/2025

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Ilaria Passetti**

# ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

## Programmazione Didattica Annuale - Lingua Inglese

**Classe/Indirizzo III IPSEOA AT (Accoglienza Turistica)**

**Anno Scolastico** 2025 - 2026

**Docente** Elona Aliaj

**Libro di testo:** *BOOK NOW - English for responsible tourism* (Badone, Finello), Ed. Rizzoli Education)

### **1. Obiettivi Didattici (Quadro Comune Europeo di Riferimento)**

#### **1.1. Finalità Generale**

L'azione didattica ha la finalità di consolidare le competenze di base e sviluppare il **linguaggio tecnico-professionale specifico** del settore dell'Accoglienza e del Turismo Responsabile, preparando gli studenti a interagire autonomamente in contesti lavorativi complessi.

#### **1.2. Livello di Competenza Target**

Lo scopo è il consolidamento del **livello linguistico B1** e il raggiungimento del **livello B2** nelle aree specifiche del lessico professionale, con particolare enfasi sulle abilità di *Produzione Orale* (interazione con il cliente) e *Comprensione Scritta* (materiali informativi turistici).

#### **1.3. Obiettivi Specifici per Abilità (Livello B1/B2)**

Gli obiettivi specifici per il livello B1/B2 mirano a sviluppare la capacità di comunicare in modo chiaro e dettagliato su argomenti professionali. Lo studente dovrà essere in grado di comprendere i punti principali di discorsi complessi su temi concreti e astratti (**ascolto**), leggere testi di settore, manuali e procedure (**lettura**). Per la produzione, si richiederà la capacità di interagire con scioltezza in situazioni di servizio (es. fornire informazioni turistiche, effettuare prenotazioni, gestire reclami) e produrre testi **scritti** formali e semi-formali (es. e-mail di richiesta informazioni, itinerari turistici).

### **2. Metodologia e Materiali / Strumenti**

#### **2.1. Metodologia Didattica**

Le lezioni saranno improntate a un approccio comunicativo e inclusivo, finalizzato all'uso pratico della lingua nel contesto professionale.

- **Sviluppo Integrato delle Abilità:** L'attività didattica sarà volta a sviluppare tutte e quattro le abilità fondamentali (Comprensione Scritta e Orale, Produzione Orale e Scritta).

- **Focus sulla Comunicazione Autonoma:** Promozione della gestione autonoma di interazioni professionali, attraverso *role-playing* (es. simulazioni di servizio e vendita) e discussioni guidate su argomenti tecnici.
- **Didattica Attiva e Cooperativa:** Implementazione di metodologie attive quali il **Cooperative Learning** (apprendimento cooperativo in piccoli gruppi), il **Peer Tutoring** (supporto reciproco tra studenti) e il **Brainstorming** (per la generazione di idee e vocabolario), volte a potenziare l'interazione e la partecipazione attiva.
- **Task-Based Learning (T.B.L.):** L'apprendimento è guidato dalla risoluzione di compiti autentici (es. creare un menù, tradurre le procedure di HACCP *Hazard Analysis and Critical Control Points*, simulare la presa di un'ordinazione) per applicare immediatamente le conoscenze linguistiche.
- **Flipped Classroom:** Alcuni contenuti teorici (es. norme HACCP o tipi di servizio) saranno fruiti dagli studenti a casa per dedicare il tempo in classe ad attività pratiche, interattive e di simulazione.
- **Didattica Digitale Integrata e Gamification:** Uso di strumenti multimediali e piattaforme digitali per la condivisione e l'approfondimento del materiale, inclusa l'introduzione di elementi ludici (es. quiz, sfide) per il ripasso del lessico tecnico.

## 2.2. Strumenti e Materiali

- Libro di testo: *BOOK NOW - English for responsible tourism* ((Badone, Finello), Ed. Rizzoli Education)
- Risorse audio/video relative al servizio in sala, alla gestione del bar e alle procedure di igiene.
- Materiale autentico (menù internazionali, schede tecniche, manuali HACCP).

## 3. Verifiche e Valutazioni

### 3.1. Tipologie di Verifiche

Le verifiche saranno bilanciate tra prove scritte e orali, garantendo una valutazione completa delle quattro abilità. Le prove **scritte** (minimo due a quadrimestre) includeranno esercizi di comprensione di testi professionali (es. ricette, procedure) e produzione scritta di relazioni o e-mail formali. Le prove **orali** (minimo due a quadrimestre) verificheranno l'interazione e la produzione attraverso simulazioni di servizio e discussioni tecniche, essenziali per sviluppare la competenza comunicativa in contesto lavorativo.

### 3.2. Criteri di Valutazione

La valutazione finale di ogni quadrimestre sarà espressa in decimi e si baserà su due componenti principali: il **70%** è attribuito alle **Conoscenze e Competenze** (risultati nelle prove, accuratezza linguistica e padronanza del lessico tecnico). Il restante **30%** è dedicato all'**Impegno e Partecipazione** dello studente, tenendo conto dei progressi individuali rispetto al livello di partenza e della collaborazione attiva dimostrata durante le lezioni.

#### 4. Contenuti Programmatici Dettagliati (Unità)

Il programma è incentrato sull'acquisizione di un vocabolario specialistico avanzato, funzionale alla gestione dei servizi di accoglienza e alla promozione turistica.

Unità	Argomenti Principali (Content Focus)	Competenze Linguistiche/Lessicali
UNIT 1	The world of tourism: what is tourism, how it developed, types of tourism and tourists, the travel and tourism industry.	Lessico generale del turismo. <i>Modal Verbs</i> per descrivere tendenze e possibilità.
UNIT 2	The where and what of tourism: Categories of tourism destinations; transportation.	Lessico specifico delle destinazioni e dei mezzi di trasporto. <i>Comparative</i> e <i>Superlative</i> per descrivere luoghi.
UNIT 3	Where to stay: Serviced accommodation; self-catering accommodation; the guest life-cycle in accommodation.	Lessico dettagliato delle strutture ricettive e delle fasi di <i>guest life-cycle</i> (check-in, stay, check-out).
UNIT 4	Sustainable tourism: Tourism and globalisation; green tourism.	Lessico della sostenibilità, etica e impatto ambientale del turismo. <i>First and Second Conditional</i> per discutere scenari futuri.
UNIT 5	Tourism marketing: Marketing essentials and strategies.	Lessico di marketing e promozione turistica, Linguaggio persuasivo.
UNIT 6	Jobs in tourism: Careers and jobs; applying for a job.	Terminologia relativa alle professioni turistiche. Linguaggio per i colloqui e la redazione di CV.
CULTURE	Itineraries and tours: wonderful Italy; the British Isles; welcome to the USA; English speaking countries.	Lessico geografico e culturale. Linguaggio per descrivere itinerari e attrazioni turistiche.

#### 5. Misure Compensative e Dispensative (BES: PEI e PDP)

In ottemperanza alla normativa sui **Bisogni Educativi Speciali (BES)**, che include gli alunni con Piano Educativo Individualizzato (**PEI** - L. 104/92) e quelli con Piano Didattico Personalizzato (**PDP** - L. 170/2010 e Direttiva Ministeriale 27/12/2012), si adotteranno misure didattiche flessibili e personalizzate per garantire il successo formativo.

##### 5.1 Misure Dispensative (per Alunni con BES/PDP)

Le misure dispensative sono volte a sollevare lo studente da prestazioni non essenziali per la verifica della competenza linguistica e tecnica:

1. **Lettura ad Alta Voce:** Dispensato dalla lettura ad alta voce in classe in lingua inglese, come misura di riduzione dell'ansia e dello sforzo di decodifica. La partecipazione a tale attività è sempre su base **volontaria** e non sarà mai imposta. La prova è sostituita dalla lettura silenziosa o dalla restituzione del contenuto.

2. **Tempi:** Concessione di **tempi supplementari (fino al 30% in più)** per l'esecuzione di tutte le prove scritte e grafiche.
3. **Dettati e Copiatura:** Dispensa dalla copiatura dalla lavagna. La partecipazione ai dettati è facoltativa e su base **volontaria**, anche in contesti non valutativi. Si predilige la fornitura di materiali già strutturati, stampati o digitali.
4. **Valutazione Scritta:** Dispensa dalla valutazione degli errori ortografici, grammaticali o di sintassi non essenziali ai fini della comprensione del messaggio, focalizzando il giudizio sulla padronanza del lessico tecnico e sulla coerenza concettuale.

## **5.2 Misure Compensative (per Alunni con BES/PDP e PEI)**

Le misure compensative mirano a facilitare l'esecuzione delle prestazioni richieste attraverso l'uso di strumenti di supporto. Verranno impiegati strumenti digitali (come la sintesi vocale e i correttori automatici) per supportare la lettura e la scrittura. È previsto l'utilizzo sistematico di supporti visivi come **Mappe Concettuali** e **Glossari** dei termini tecnici, nonché la fornitura di **schemi e formulari**. Inoltre, nelle verifiche, si privilegeranno le prove orali strutturate e le conversazioni guidate per consentire allo studente di esprimere al meglio la propria competenza.

## **5.3 Criteri di Valutazione Specifici**

- **Alunni con PDP:** La valutazione si concentra sul **contenuto** e sulla **competenza comunicativa** rispetto agli obiettivi minimi stabiliti nel PDP.
- **Alunno con PEI:** La valutazione fa riferimento in modo esclusivo agli **Obiettivi a Lungo Termine e Intermedi** stabiliti nel Piano Educativo Individualizzato, con criteri e strumenti di verifica personalizzati e coerenti con il percorso.

*La presente programmazione potrà subire eventuali modifiche e adattamenti in itinere, in relazione all'andamento della classe e alle specifiche esigenze didattiche emergenti.*

**Colleferro, (RM)**

**06/10/2026**

**Docente**

**Elona Aliaj**

# **ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**

Via dell'Artigianato, 13, Colleferro

**Programmazione didattica di Accoglienza Turistica**

**A.S. 2025/2026**

**Classe III IPSEOA - Accoglienza Turistica**

**Docente: Prof.ssa Francesca Ricci**

**Libro di testo: "Nuovo Hotel Italia" volume 3, Le Monnier Scuola**

## **OBIETTIVI GENERALI**

Il corso di Accoglienza Turistica ha come obiettivo quello di guidare gli studenti alla scoperta del significato più autentico dell'ospitalità, inteso non solo come servizio, ma come forma di comunicazione, cultura e rispetto per l'altro. Attraverso le attività proposte i ragazzi saranno accompagnati a sviluppare senso di responsabilità, capacità di lavorare in gruppo, autonomia di spirito e di iniziativa. Particolare attenzione verrà riservata alla capacità di comunicare in modo professionale, promuovere il territorio e utilizzare gli strumenti digitali per la gestione dell'accoglienza e la valorizzazione delle risorse turistiche.

L'intero percorso formativo mira a costruire una solida base di competenze tecniche e relazionali che permettano agli studenti di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro, mantenendo, sempre, una visione etica e sostenibile del turismo.

## **OBIETTIVI SPECIFICI**

Durante l'anno gli studenti saranno accompagnati a sviluppare competenze operative e comunicative che li rendano capaci di gestire in autonomia le diverse fasi del ciclo cliente. Impareranno a riconoscere le varie tipologie di strutture ricettive, ad accogliere ed assistere il cliente con cortesia e professionalità, a rispondere in modo adeguato alle richieste e a gestire situazioni problematiche con capacità di mediazione.

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Le lezioni si svolgeranno in modalità frontale, dialogata e laboratoriale. Verranno proposte simulazioni di situazioni reali (check-in, prenotazioni, reclami) e lavori di gruppo. Verranno impiegate tecnologie digitali per la gestione delle prenotazioni e per la creazione di materiale promozionale. Il percorso sarà integrato con attività di storytelling, role playing e cooperative learning.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

Oltre a prove pratiche, simulazioni, elaborati scritti e multimediali, verranno proposte verifiche orali, volte a valutare la capacità di espressione, l'uso del linguaggio tecnico e la padronanza delle procedure operative. Attraverso la simulazione di situazioni reali, gli studenti saranno invitati a riflettere sui propri comportamenti comunicativi e ad argomentare le proprie scelte operative. La valutazione, pertanto, non terrà conto soltanto delle conoscenze, ma anche delle competenze relazionali ed operative, oltre all'impegno, alla partecipazione e alla capacità di lavorare in gruppo.

## **CONTENUTI**

### **MODULO 1- PRE-EXPERIENCE: RICHIESTA DI INFORMAZIONI**

- La comunicazione con il cliente: richiesta di informazioni
- Rispondere a una richiesta di informazioni

### **MODULO 2- PRE-EXPERIENCE: BOOKING**

- La prenotazione diretta: tecniche e gestione
- La prenotazione indiretta: intermediari, forme di contratto, provvigione, registrazione

### **MODULO 3-EXPERIENCE: CHECK-IN**

- L'accoglienza dell'ospite: procedure operative di check-in
- Procedure di check-in al front office
- Procedure di check-in al back office

### **MODULO 4- EXPERIENCE: LIVE-IN**

- Servizi del front office
- Servizi degli altri reparti e rapporti col front office
- La contabilità clienti

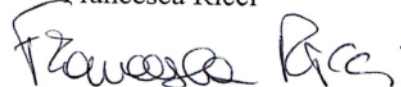
### **MODULO 5- POST-EXPERIENCE: CHECK-OUT E POST CHECK-OUT**

- Il check-out
- Contabilità nel post check-out
- I rapporti con i clienti dopo la partenza

Colleferro, 21/10/2025

La docente

Francesca Ricci



**ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”**

**Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)**

**PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA – DIFFERENZIATO**

**CLASSE: III IPSEO A.S. 2025/2026**

**DOCENTE: Maria Grazia Rori**

**LIBRO DI TESTO:** -“¡Nuevo, ¡En su punto!El español en cocina, restaurantes y bares, Susana Orozco

**OBIETTIVI DIDATTICI**

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza basica della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico A1

**METODOLOGIA E MATERIALE / STRUMENTI** Si utilizzeranno fotocopie e supporti digitali di vario genere.

**VERIFICHE E VALUTAZIONI** La valutazione avverrà attraverso diverse prove scritte e orali.

**CONTENUTI SPECIFICI**

- Terminos de la cocina
- Una buena carta de presentación
- Tipo de envases
- Tipos de cuchillos*
- Buen aperitivo
- Los quesos españoles
- Legumbres
- Verduras y más
- El servicio de primeros,
- El cocinero,
- El camarero
- Tipos de menús
- La maquinaria de cocina, ollas y útiles en la cocina, materiales,

**Colleferro, 15/09/2025**

**Docente Maria Grazia Rori**

*Maria Grazia Rori*



## **ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”**

**Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)**

### **PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE: III IPSEOA A.S. 2025/2026**

**DOCENTE: Maria Grazia Rori**

**LIBRO DI TESTO:** -“¡Nuevo, ¡En su punto!El español en cocina, restaurantes y bares, Susana Orozco

### **OBIETTIVI DIDATTICI**

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza basica della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza le lingue). Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l’esposizione degli argomenti trattati nel programma.

De entradas

### **METODOLOGIA E MATERIALE / STRUMENTI**

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, ampliamento del lessico, gestione in autonomia di una conversazione in lingua.

Si utilizzerà il libro e supporti digitali di vario genere.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

La valutazione avverrà attraverso diverse prove scritte e orali.

La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l’impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

### **CONTENUTI SPECIFICI**

#### **MÓDULO 1: ABRIENDO BOCA**

##### ***UNIDAD 1: COMIENDO BIEN***

-Una buena carta de presentación, El presente de indicativo, Servicio de entradas, La alimentación de los deportistas, Tipo de envases

##### ***UNIDAD 2: LOS REYES DE LA MESA: LOS EMBUTIDOS***

-Sabor artesano, el corte del jamón ibérico, el presente de los verbos irregulares, cuchillos y cortes

### *UNIDAD 3: TRADICIONES QUESERAS*

-Buen aperitivo, gran acompañantes y postres excepcional, los quesos españoles, los pesos, el queso manchego, servicios y cortes de los quesos, adjetivos indefinidos, pronombres indefinidos

### MÓDULO 2: PRIMEROS PLATOS, HORTALIZAS Y SU SERVICIOS

#### *UNIDAD 4: PRIMEROS PLATOS*

-Legumbres, comparativo de superioridad y de inferioridad, la paella, las mejores paellas, tipos de pasta según la forma

#### *UNIDAD 5: LA HUERTA*

-Verduras y más, el corte de las verduras, el superlativo relativo, el superlativo absoluto, comparativos y superlativos irregulares, los pimientos más consumidos en España, Menús ligeros y cocina vegetariana

#### *UNIDAD 6: SERVIR PRIMEROS PLATOS Y GUARNICIONES*

-El servicio de primeros, cocinar en el comedor, los ubicadores, el servicio de guarniciones, ensaladas y su servicio, salsas para ensaladas

### MÓDULO 3: MESONES, RESTAURANTES Y COMEDORES

#### *UNIDAD 7: PROFESIONALES DE COCINA*

-La brigada de cocina. El cocinero, pronombres personales átonos con complemento directo y indirecto, la restauración, toda una fusión de sabores

#### *UNIDAD 8: PROFESIONALES DE COMEDOR*

-La brigada del comedor, el camarero, el condicional simple y compuesto, tipos de servicios,

#### *UNIDAD 9: MENÚS Y MISE EN PLACE*

-Tipos de menús, expresar gustos y preferencias, los cubiertos, la mise en place

#### *UNIDAD 10: EN COCINA: MAQUINARIA, UTENSILIOS, HACCP Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO*

-La maquinaria de cocina, ollas y útiles en la cocina, materiales, hay/están, normas higiénicas y seguros en cocina

**Colleferro, 15/09/2025**

**Docente Maria Grazia Rori**

*Maria Grazia Rori*