

## **ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE**

### **” “Programma definitivo di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA” Anno Scolastico 2025/2026**

**CLASSE IV IPSEO A – Accoglienza Turistica DOCENTE: Prof. Elisabetta Necci**

Libro di testo: E. Rascioni - F. Ferriello ; - “Gestire le imprese ricettive” –  
Editore Rizzoli Education PROGRAMMAZIONE

#### **La gestione aziendale**

- Principi di gestione
- Il patrimonio aziendale
- Il risultato economico di gestione
- **Le diverse tipologie di società**
- I segni distintivi dell’azienda

#### L’aspetto amministrativo della gestione

- Le imposte e la loro classificazione
- Il calcolo dell’IVA • Il calcolo della base imponibile • La fattura • Il documento di trasporto • La ricevuta e lo scontrino fiscale

#### Il fabbisogno finanziario delle imprese

- **Le fonti di finanziamento**

- I finanziamenti bancari I titoli di credito • I titoli di credito • I modi di circolazione • Le cambiali • L'avallo • Il mancato pagamento I mezzi di pagamento bancari • L'assegno bancario • L'assegno circolare • La clausola dell'assegno • Bonifico

### **Tipologie di finanziamenti**

- Capitale di terzi a breve termine e lungo termine
- Caratteristiche del leasing • Il factoring •

La docente Elisabetta Necci



Colleferro 15.09.2025

***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:** IV – 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:

- \* 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;
- \* applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

**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 4", 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**

#### **UDA I: I fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione**

**Competenze:** Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.

**Abilità:** Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

**Modulo 1: Macronutrienti** I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.

**Modulo 2: Micronutrienti** I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.

#### **UDA II: Il fabbisogno energetico e l'alimentazione equilibrata**

**Competenze:** Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

**Abilità:** Saper descrivere il processo digestivo. Conoscere il concetto di metabolismo. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le "linee guida dietetiche" e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.

**Modulo 3: Digestione** L'apparato digerente: struttura e funzioni.

**Modulo 4: Metabolismo** Il metabolismo. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico.

**Modulo 5: Raccomandazioni e standard nutrizionali** I LARN e le "linee guida dietetiche".

**Modulo 6: Diete e stili alimentari** La Piramide Alimentare. La dieta mediterranea. Lo stato nutrizionale.

#### **UDA III: Sicurezza e qualità alimentare**

**Competenze:** Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

**Abilità:** Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.

**Modulo 7: Conservazione e cottura degli alimenti** I metodi di conservazione e cottura degli alimenti. Le modificazioni dei nutrienti durante la cottura.

**Modulo 8: Qualità e sicurezza** La qualità del prodotto alimentare. La sicurezza alimentare.

Colleferro, 6/10/2025



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"G FALCONE"- COLLEFERRO (RM)

## PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2025/2026

### INSEGNAMENTO DI ITALIANO

### CLASSE QUARTA INDIRIZZO

### ACCOGLIENZA TURISTICA

**PROF.SSA MARTINA CALVANO**

### **ARGOMENTI**

#### **1. CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE DEL SEICENTO**

- CONTESTO STORICO
- BAROCCO
- SHAKESPEARE
- CERVANTES

#### **2. GALILEO GALILEI**

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

#### **3. ILLUMINISMO**

- CONTESTO STORICO
- ILLUMINISMO FRANCESE VOLTAIRE
- ILLUMINISMO ITALIANO CESARE BECCARIA

#### **4. IL TEATRO DI GOLDONI**

- LA LOCANDIERA

#### **5. ROMANTICISMO**

- CONTESTO STORICO

#### **6. FOSCOLO**

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

#### **7. LEOPARDI**

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

#### **8. MANZONI**

- VITA
- PENSIERO
- I PROMESSI SPOSI

#### **9. CUCINA DELL' OTTOCENTO**

### **LIBRI DI TESTO**

LA MIA NUOVA LETTERATURA, dal Seicento all'Ottocento. A.Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada.

Edizioni C.Signorelli Scuola

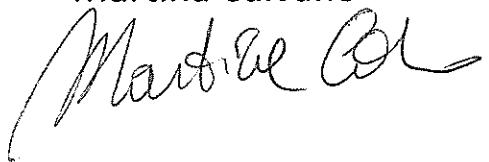
### **OBIETTIVI**

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

Colleferro, 15 Settembre 2025

DOCENTE

Martina Calvano



# **ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”**

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

## **PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA**

**CLASSE:** IV ACCOGLIENZA TURISTICA

A.S. 2025/2026

**DOCENTE:** Francesca Rizzi

### **LIBRI DI TESTO:**

Pierozzi Laura con la colaboración de Sonia Campos Cabrero, “*¡Buen viaje!*”, Lingue Zanichelli.

### **OBIETTIVI**

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza le lingue) e l’ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell’ambito turistico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l’esposizione degli argomenti trattati nel programma.

### **METODOLOGIA**

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l’insegnante attraverso l’interpretazione di ruoli relativi all’argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) anche tramite l’ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l’obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell’interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 3 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto).

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**

- El equipaje;
- Lugares de ocio y turismo;
- Dar informaciones de un hotel por teléfono;
- Los alojamientos turísticos;
- Las habitaciones de un hotel;
- Las instalaciones de un hotel;
- Los servicios de un hotel;
- Presentar un hotel;
- Reservar una habitación;
- La estructura interna de un hotel;
- El auropuerto, el billete aéreo y la tarjeta de embarque;
- La estación de trenes y autobuses;
- El ferry;
- Pedir y dar informaciones sobre vuelos, trenes y transbordadores;
- Comprar y vender billetes;
- Ofertas y reservas;
- Viajes y actividades;
- Tipos de turismo;
- Reclamaciones y soluciones;
- La organización turística;
- Organización mundial del turismo;
- Los profesionales del turismo;
- Los cruceros;
- Monumentos;

## **CULTURA**

Conocer España e Hispanoamérica.

Colleferro, 15/09/2025

La docente  
Francesca Rizzi

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENO GASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ISTITUTO " G. FALCONE "-COLLEFERRO (RM)**

**PROGRAMMA DI STORIA**

a.s 2025/2026

**INSEGNAMENTO DI STORIA  
CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA  
PROF.SSA MARTINA CALVANO**

**ARGOMENTI**

**1 ILLUMINISMO**

- . SOCIETA' ED ECONOMIA NELL'EUROPA DEL SETTECENTO
- . MOVIMENTO CULTURALE, SOCIALE E POLITICO DELL'ILLUMINISMO .
- . PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

**2 L' ETA' DELLE RIVOLUZIONI**

- . RIVOLUZIONE AMERICANA
- . LA RIVOLUZIONE FRANCESE
- . L' ETA' NAPOLEONICA
- . IL CONGRESSO DI VIENNA

**3 LA SOCIETA' INDUSTRIALE**

- . L' EUROPA TRA IL 1848 E IL 1870
- . IL RISORGIMENTO E L' UNITA' D' ITALIA
- . L' UNITA' D' ITALIA

**LIBRO DI TESTO:**

GIORGIO DE VECCHI, GIORGIO GIOVANNETTI, *LA NOSTRA AVVENTURA 2. L'ETA' DELL'INDUSTRIA E DEGLI STATI NAZIONALI*. EDIZIONE ROSSA. EDIZIONI SCOLASTICHE MONDADORI, MILANO 2020

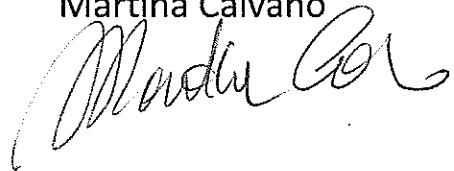
**OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO XII AL SECOLO XIX IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO
- . LEGGERE ED ANALIZZARE UNA FONTE

Colleferro, 15 Settembre 2025

DOCENTE

Martina Calvano



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

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

Prof.: Fabrizio Pepè Sciarria

Materia: Scienze motorie e sportive

Classe: 4 IPSEO A

Numero ore settimanali: 2

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### **OBIETTIVO TRIENNIO**

L’obiettivo delle scienze motorie e sportive è l’educazione fisica dello studente e rientra in una prospettiva di sviluppo globale della persona, contribuendo alla formazione dell’alunno. Lo aiuteranno a sviluppare ed accrescere le competenze, ad usare le proprie conoscenze ed abilità, impiegando tutte le sue risorse personali. Avrà consapevolezza della sua corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del suo corpo, ed inoltre interiorizzerà i valori sociali legati alla pratica sportiva (rispetto delle regole, fair play, assunzione di ruoli all’interno di gruppi e squadre) insieme ad una solida preparazione motoria.

### **MODULO I - IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA’**

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- La definizione e la classificazione del movimento
- L’apprendimento e il controllo motorio
- Le capacità e le abilità motorie
- Le capacità coordinative generali
- Approfondimento sulla colonna vertebrale: abitudini motorie e posturali scorrette

### **MODULO II - SPORT E SALUTE**

- L’alimentazione dello sportivo
- L’allenamento: definizione e concetto
- I crampi, il riscaldamento, il defaticamento, lo stretching e la supercompensazione.
- Allenamento e salute; i traumi acuti e traumi cronici

### **MODULO III – SALUTE, BENESERE E PREVENZIONE**

- Che cosa significa prevenire; l’attività fisica, i vantaggi sul corpo e sulla mente.
- Allenamento e sicurezza.
- Trattamento dei traumi più comuni; traumi e patologie da sovraccarico negli sport individuali e di squadra.

- Gli ostacoli psicologici alla pratica sportiva.

#### MODULO IV – CORPO E ALLENAMENTO

- I parametri dell'allenamento; il concetto di VO<sub>2</sub> max; il concetto di soglia.
- I test da campo; Il test di Cooper; Il test Conconi; Il test navetta.
- Prevenzione e cause delle malattie multifattoriali
- Doping

Colleferro, 08/10/2025

Il Docente



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Fabio Pepe Sormani". The signature is fluid and cursive, with "Fabio" on the left, "Pepe" in the middle, and "Sormani" on the right.

**Istituto Paritario Giovanni Falcone - Colleferro(RM)**  
**Programmazione di lingua francese**  
**Anno 2025-2026**  
**Classe IV I.P.S.E.O.A (ACC.)**  
**Docente: Saoussen Ben Amor**

**Material:**

**Libro di testo:**"Planet restaurant,Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani

**SITUAZIONE DI PARTENZA**

La classe è composta da studenti con una conoscenza discreta della lingua francese ma non omogenea. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere una revisione delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori carenze e portare la classe a un livello più elevato.

**OBIETTIVI DIDATTICI**

L'obiettivo fondamentale è accrescere le competenze/conoscenze sia in relazione al profilo linguistico,sia lessicale.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.  
Lo studente dovrà saper utilizzare la lingua francese secondo linguaggi settoriali tecnici e professionali relativi al percorso di studio,per interagire in diversi ambiti e contesti.

**METODO DI INSEGNAMENTO**

Lezione in lingua,dibattiti,dialoghi,lavoro 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 raggiunto dagli studenti.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

Verranno effettuate verifiche mensili di tipo scritto e orale

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

**PROGRAMMA**

Revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi costanti al fine di migliorare pronuncia e produzione orale.

**DOSSIER 1-DOSSIER 7**

Les formes de restaurant

-Carte ou menu?

-La brigade de restaurant:organigramme

-Profil psychologique de la clientèle

-Mobilier et matériel de la salle.

-La mise en place

-Les règles de service

-Accueillir au téléphone

-Chef de rang

Vers la commande

-Au cours du service

-A chaque plat,son vin

-Le barman  
-Café, thé ou chocolat?  
L'heure du cocktail

Colleferro 15/09/2025

Firma docente: Saoussen Ben Amor

# **Istituti Paritari “Giovanni Falcone”**

## **Classe IV – IPSEO ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Anno Scolastico 2025-2026**

**Materia: Matematica**

**Docente: Prof.ssa Passetti Ilaria**

**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:**

- Individuare le principali proprietà di una funzione.
- Saper tracciare il grafico di funzioni elementari.
- Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione. Determinare e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Ricercare gli asintoti di una funzione.
- Disegnare il grafico probabile di una funzione

**Competenze:**

- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi.
- Dominare attivamente i concetti e i metodi del calcolo algebrico.
- Usare un linguaggio appropriato.
- Risolvere problemi.

## **Programmazione didattica:**

### **1° MODULO : ripasso**

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di secondo grado

I sistemi di secondo grado.

### **2° MODULO : funzioni**

Concetto di funzione

Funzioni reali a variabile reale

Dominio e codominio di funzioni

Concetto intuitivo di continuità e discontinuità di una funzione

Concetto intuitivo di crescenza e decrescenza di una funzione

Segno di una funzione

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani

### **3° MODULO : lo studio di funzione**

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Dominio, segno, intersezione con gli assi, massimi e

minimi )

Colleferro 15/09/2025

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Passetti Ilaria**

**Istituti Paritari “Giovanni Falcone”**

**Classe IV – IPSEO ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Anno Scolastico 2025-2026**

**Materia: Matematica**

**Docente: Prof.ssa Passetti Ilaria**

**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:**

- Individuare le principali proprietà di una funzione.
- Saper tracciare il grafico di funzioni elementari.
- Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione. Determinare e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Ricercare gli asintoti di una funzione.
- Disegnare il grafico probabile di una funzione

**Competenze:**

- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi.
- Dominare attivamente i concetti e i metodi del calcolo algebrico.
- Usare un linguaggio appropriato.
- Risolvere problemi.

## **Programmazione didattica:**

### **1° MODULO : ripasso**

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di secondo grado

I sistemi di secondo grado.

### **2° MODULO : funzioni**

Concetto di funzione

Funzioni reali a variabile reale

Dominio e codominio di funzioni

Concetto intuitivo di continuità e discontinuità di una funzione

Concetto intuitivo di crescenza e decrescenza di una funzione

Segno di una funzione

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani

### **3° MODULO : lo studio di funzione**

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Dominio, segno, intersezione con gli assi, massimi e

minimi )

Colleferro 15/09/2025

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Passetti Ilaria**

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

Via dell’Artigianato, 13 – Colleferro

### **Programmazione Didattica di Accoglienza Turistica**

**A.S. 2025/2026**

**Classe IV IPSEO A – Accoglienza Turistica**

**Docente:** Prof.ssa *Francesca Ricci*

**Libro di testo:** “*Nuovo Hotel Italia*” – Volume 4, Le Monnier Scuola

### **OBIETTIVI GENERALI**

Il corso di Accoglienza Turistica del quarto anno si propone di consolidare e potenziare le competenze tecnico-professionali già acquisite, guidando gli studenti verso una visione completa e responsabile del settore dell’ospitalità e del turismo.

In questa fase, il percorso didattico è finalizzato a rafforzare la capacità di gestione autonoma delle attività tipiche dell’accoglienza e dell’impresa ricettiva, con particolare attenzione all’organizzazione degli eventi, alla relazione con la clientela, all’uso consapevole degli strumenti digitali e alla promozione del territorio.

L’obiettivo generale è quello di formare professionisti consapevoli del proprio ruolo, capaci di lavorare in team, di comunicare in modo efficace e di agire con spirito di iniziativa, responsabilità e sensibilità interculturale.

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

Gli studenti saranno guidati a consolidare e potenziare le competenze professionali acquisite, con particolare attenzione alla gestione dei rapporti con la clientela, all’organizzazione dell’impresa ricettiva e alla promozione del territorio.

Impareranno a riconoscere e classificare le diverse tipologie di clienti, ad applicare tecniche di comunicazione efficace e a gestire la relazione con l’ospite in modo professionale e personalizzato.

Particolare rilievo sarà dato alla capacità di organizzare e promuovere eventi turistici e congressuali, curando ogni fase del processo, dall’ideazione alla comunicazione, con attenzione alla qualità e alla sostenibilità.

Gli studenti acquisiranno inoltre una visione più ampia e consapevole dell’impresa alberghiera, approfondendo le forme di gestione, l’organizzazione delle risorse umane e le nuove tendenze dell’ospitalità.

Il percorso si completerà con lo studio del turismo territoriale e delle strategie di valorizzazione delle risorse locali, in un’ottica di promozione responsabile e innovativa.

Al termine dell'anno, gli studenti dovranno dimostrare di saper integrare conoscenze teoriche e abilità pratiche, operando con autonomia, senso di responsabilità e spirito di iniziativa.

## METODOLOGIE E STRUMENTI

Le lezioni si svolgeranno in modalità frontale, dialogata e laboratoriale. Verranno proposte attività di *role playing* e simulazioni di situazioni reali (accoglienza clienti, organizzazione di eventi, gestione reclami, promozione digitale).

Particolare importanza sarà data all'apprendimento cooperativo e alle esercitazioni pratiche.

Gli studenti utilizzeranno strumenti digitali per la gestione delle prenotazioni e degli eventi e software per la simulazione alberghiera, integrando video, mappe interattive, casi di studio, analisi di contesti reali per favorire l'apprendimento esperienziale e lo sviluppo di competenze trasversali.

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche avranno carattere formativo e sommativo e saranno articolate in prove scritte, orali e pratiche.

Saranno proposte simulazioni professionali, lavori di gruppo, produzione di elaborati progettuali, redazione di schede e report operativi, oltre a colloqui orali di approfondimento.

La valutazione terrà conto del livello di conoscenza dei contenuti, della capacità di applicarli in contesti pratici, dell'impegno, della partecipazione e della capacità di lavorare in gruppo.

Particolare attenzione sarà riservata all'autonomia operativa, alla precisione, al comportamento professionale e alla capacità comunicativa.

## CONTENUTI

### MODULO 1 – Guest Relationship Management

-Le tipologie di clientela: criteri di classificazione, leisure e business, gruppi e individuali

-La *guest relation*

### MODULO 2 – L'organizzazione degli eventi

-Tipologie e caratteristiche degli eventi

-Gli eventi nelle strutture alberghiere: congressi, meeting, ceremonie

### MODULO 3 – L'impresa ricettiva

- L'organizzazione delle risorse umane e i modelli gestionali
- Le forme di aggregazione nel settore alberghiero
- Nuove forme di ospitalità: agriturismo, ospitalità diffusa, *Airbnb*

## **MODULO 4 – Il turismo territoriale**

- Organizzazione turistica e promozione del territorio
- Turismo e risorse enogastronomiche

Colleferro, 21/10/2025

La Docente  
*Francesca Ricci*

# **ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”**

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

## **Programmazione Didattica Annuale - Lingua Inglese**

**Classe/Indirizzo IV IPSEOAT (Accoglienza Turistica)**

**Anno Scolastico 2025 - 2026**

**Docente**      Elona Aliaj

**Libro di testo:** *Sail the World 1* – Cristofoli D., Garbero L., Jordan E. – Ed. Il Capitello

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

#### **1.1 Finalità Generale**

La programmazione mira a consolidare e potenziare le competenze linguistiche in lingua inglese con particolare riferimento al **linguaggio tecnico-professionale del settore turistico e alberghiero**, preparando gli studenti a interagire con autonomia e sicurezza in contesti lavorativi reali (front office, accoglienza clienti, prenotazioni, gestione reclami, promozione turistica).

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

Rafforzamento del livello **B1** e progressione verso **B2** nelle aree comunicative professionali. Particolare attenzione sarà dedicata alla **produzione orale** e alla **comprensione scritta**, indispensabili per affrontare situazioni operative nel settore turistico e dell’ospitalità.

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

- **Comprensione Orale (Listening):** comprendere conversazioni tipiche di situazioni turistiche (prenotazioni, reclami, informazioni).
- **Produzione Orale (Speaking):** interagire con clienti e colleghi, fornire indicazioni, promuovere servizi.
- **Comprensione Scritta (Reading):** comprendere brochure, siti web turistici, e-mail di prenotazione, regolamenti.
- **Produzione Scritta (Writing):** redigere e-mail, risposte a richieste, brevi testi promozionali e descrizioni di itinerari.

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

#### **2.1 Metodologia Didattica**

Approccio comunicativo e situazionale, con costante riferimento a contesti professionali reali.

- **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 frutti 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: *Sail the World* – Cristofoli D., Garbero L., Jordan E. – Ed. Il Capitello
- Risorse audio-video e materiali autentici (brochure, siti di hotel, volantini turistici, mappe).
- Schede e glossari tecnici di settore.

## 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 in ambito turistico, alberghiero e culturale.

<b>Unità</b>	<b>Argomenti Principali (Content Focus)</b>	<b>Competenze Linguistiche / Lessicali</b>
<b>UNIT 1 – Welcome to the world of tourism</b>	Tourism today, types of tourists, travel motivations.	Lessico generale del turismo. Descrivere motivazioni di viaggio.
<b>UNIT 2 – Getting around</b>	Means of transport, travel documents, airports, directions.	Lessico dei trasporti e della mobilità. Espressioni per dare indicazioni.
<b>UNIT 3 – At the hotel</b>	Hotel facilities, booking, check-in and check-out, complaints.	Lessico dell'accoglienza e dei servizi alberghieri. Funzioni comunicative: accogliere, risolvere problemi.
<b>UNIT 4 – Tourist information and cultural heritage</b>	Tourist attractions, monuments, art cities, local culture.	Lessico geografico e culturale. Descrivere luoghi e attrazioni.
<b>UNIT 5 – Sustainable tourism</b>	Ecotourism, responsible travel, protecting the environment.	Lessico ambientale, modali e condizionali per discutere soluzioni.
<b>UNIT 6 – Jobs and communication in tourism</b>	Professional roles, applying for a job, writing a CV, job interview.	Terminologia del lavoro nel turismo. Linguaggio formale per e-mail e colloqui.

## **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**

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

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**