

IPSAR-IPSEOA SASSARI

Istituto Professionale per i Servizi per

l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

via Cedrino, 1 SASSARI

tel. 079 25 90 077 - 079 25 90 078 - Fax: 079 25 90 143

email address: ssrh02000d@istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE di LINGUA e CULTURA dei paesi di lingua SPAGNOLA

Competenze Chiave da acquisire trasversalmente ai quattro assi alla fine del percorso di studi:

- **Competenza comunicativa ed interculturale**: comprendere e produrre messaggi di genere diverso e di diversa complessità; rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo emozioni, ecc. in una prospettiva che riconosca il peso ed il valore della cultura di riferimento
- **Imparare a imparare**: acquisire un metodo di lavoro e di studio, organizzare il proprio appendimento, individuare le fonti e valutarne l'attendibilità.
- **Agire in maniera autonoma e responsabile, collaborare e partecipare**: riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità; interagire in gruppo, comprendere, accogliere ed integrare i diversi punti di vista; riconoscere e valorizzare le proprie ed altrui capacita, partecipare attivamente alla vita scolastica e sociale facendo valere i propri dirritti e bisogni nel rispetto di quelli altrui,
- **Risolvere i problemi, progettare e pianificare strategie ed interventi, perseguire gli obiettivi**: affrontare situazioni problematiche; costruire e verificare ipotesi; individuare fonti e risorse adeguate; raccogliere e valutare i dati; proporre soluzioni.
- **Individuare collegamenti e relazioni**: riconoscere la natura sistemica e probabilistica degli eventi; cogliere le analogie, le differenze, la coerenza ed i paradossi; riconoscere le cause, gli effetti e e le implicazioni di diversa natura.
- **Riconoscere, apprezzare e valorizzare beni artistici ed ambientali**
- **Competenza digitale**

Competenze specifiche da raggiungere alla fine del percorso di studi:

- Padroneggiare una lingua straniera ed i suoi strumenti espressivi ed argomentativi per i principali scopi comunicativi ed operativi dell'interazione verbale in contesti di studio e lavoro utilizzando anche i linguaggi settoriali inerenti agli indirizzi scolastici (livello B1 del QCER)
- Produrre semplici testi di diversa tipologia in relazione ai differenti scopi comunicativi riguardanti l'ambito personale e lavorativo.
- Reperire e utilizzare le informazioni verificando l'attendibilità delle fonti, selezionando i contenuti rilevanti, rielaborando ed organizzando gli stessi in maniera funzionale allo scopo comunicativo.

Metodologie, attività e tecniche

- attività comunicative riguardanti le 4+1 abilità
- brain storming
- scoperta guidata e metodo induttivo
- lezione frontale
- utilizzo di piattaforme per l'autoapprendimento
- utilizzo di strumenti digitali e non (dizionari, enciclopedie etc.)
- utilizzo di materiali autentici
- giochi di ruolo
- apprenimento cooperativo
- unità di apprendimento (UDA)
- lezioni partecipate
- lezioni capovolte
- lavori di gruppo

Tipologia delle prove di valutazione

- Osservazione in itinere
- Prove strutturate e semi strutturate
- Colloqui
- Presentazioni orali e/o multimediali
- Produzione di testi e documenti
- Compiti di realtà
- Prove di competenza

Criteri di valutazione (stabiliti dal PTOF d'Istituto)

- Livello individuale di acquisizione di abilità, conoscenze e competenze
- Impegno
- Partecipazione
- Progressi compiuti rispetto al livello di partenza
- Frequenza
- Interesse
- Comportamento

Recupero e potenziamento

Al fine di migliorare l'offerta formativa e rendere più efficaci le metodologie didattiche utilizzate, in conformità alle indicazioni ministeriali in materia e compatibilmente con le risorse economiche della scuola, si attiveranno sportelli didattici e/o corsi di recupero e/o pause didattiche e/o qualsiasi altra iniziativa o progetto finalizzati all'approfondimento, al recupero o al consolidamento delle competenze in ingresso e in itinere, in modo da favorire il pieno inserimento degli alunni nella struttura scolastica e prevenire la dispersione.
Al termine dei corsi di recupero e/o delle pause didattiche saranno somministrati dei test di verifica scritti e/o orali, tesi a valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Didattica per competenze

La riforma degli Istituti professionali prevede per ognuno dei cinque anni di programmazione la progettazione ed implementazione di Unita di Apprendimento disciplinari e interdisciplinari che afferiscono trasversalmente i quattro assi culturali. Le UdA, programmate all'interno del Consiglio di Classe e relative ad argomenti di carattere generale e/o professionale, rappresentano il necessario riferimento per la valutazione e la certificazione delle competenze e devono per questo preferibilmente ricorrere a metodologie di tipo induttivo anche attraverso l'ausilio di tecniche laboratoriali, assegnando compiti autentici e di realtà che presentino problemi aperti la cui soluzione necessita di metodologie e strategie didattiche basate sul problem posing e solving , su successive fasi di investigazione e su procedure di apprendimento che prevedono l'interpretazione, l'elaborazione di dati, l'interazione, il confronto, la riflessione e l'autocorrezione da parte degli studenti. Il docente avrà cura di organizzare il lavoro attraverso attività di varia natura scandendo chiaramente le fasi e i tempi di attuazione dell' unità didattica e procedendo infine alla valutazione dei livelli raggiunti attraverso le rubriche di valutazione.

Didattica digitale a distanza ed integrata

Qualora fosse necessario ricorrere alla didattica digitale a distanza ed integrata si utilizzeranno le seguenti piattaforme: registro elettronico Classeviva di Spaggiari e GSuite for Edu integrata da strumenti per l'attivazione di classi virtuali (Classroom), per le lezioni online (Meet), per la condivisione di contenuti (Drive), documenti (Doc), fogli di calcolo (Fogli), per presentazioni e test (Moduli).

Criteri di valutazione e descrittori

Giudizio	Voto	Giudizio	Voto
Rifiuto della verifica	1	Sufficiente	6
Del tutto insufficiente	2	Discreto	7
Gravemente insufficiente	3	Buono	8
Insufficiente	4	Ottimo	9
Mediocre	5	Eccellente	10

	1	2-3	4	5	6	7	8	9-10
Conoscenze	Rifiuta la verifica	Molto frammentaria	Frammentaria	Settoriale e superficiale	Sufficientemente completa ed essenziale	Completa e approfondita	Completa, coordinata e ampia	Sicura padronanza
Applicazione conoscenze	Rifiuta la verifica	Scarsa	Gravi errori	Alcuni errori di esecuzione in compiti semplici	Qualche errore di esecuzione in compiti semplici	Qualche imprecisione in esecuzione di compiti complessi,	Nessun errore di esecuzione in compiti complessi	Nessun errore di esecuzione in contesti non noti
Linguaggio settoriale	Inesistente	Scarso	Lacunoso	Impreciso	Abbastanza adeguato	Discreto	Buono	Ottimo
Analisi	Rifiuta la valutazione	Non effettua alcuna analisi	Analisi parziale e guidata	Analisi parziale	Analisi abbastanza completa ma non approfondita	Analisi completa e approfondita se guidato	Analisi completa e approfondita	Analisi completa con capacità autonoma di stabilire relazioni
Sintesi	Rifiuta la valutazione	Non sintetizza	Sintesi molto parziale e imprecisa	Sintesi parziale	Sintetizza le conoscenze se guidato	Sintetizza autonomamente ma con qualche incertezza	Sintetizza in maniera autonoma le conoscenze	Sintetizza in maniera autonoma e completa le conoscenze
Impegno e partecipazione	Inesistenti	Quasi inesistenti	Molto discontinui	Discontinui	Adeguati	Discreti	Buoni	Ottimi

Primo biennio comune

Monteore previsto: 66+66 ore

Libro di testo in adozione: SOMOS 2030, Segunda edición de Juntos di Carla polettini e José Pérez Navarro. Lingue Zanichelli

Competenze specifiche del livello A2 soglia del QCER: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi nella sfera personale

→ Comprendere e produrre frasi ed espressioni di uso comune e quotidiano relative ad ambiti di immediata rilevanza.

→ Interagire in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.

→ Descrivere in termini semplici ed essenziali gli aspetti della vita e dell'ambiente circostante.

→ Esprimere bisogni immediati.

→ Comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari affrontati a scuola, o inerenti il tempo libero, ecc.

→ Produrre testi semplici e coerenti su argomenti che siano familiari o di interesse.

→ Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.

→ Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio con la guida dell'insegnte.

→ Riconoscere, con la guida dell'insegnante, la struttura della lingua e la sua dimensione interculturale.

→ utilizzare, con la guida dell'insegnante, appropriate strategie di comprensione.

Saperi essenziali o **obiettivi minimi**
(da raggiungere al termine del primo biennio)

• Saper comprendere, all'interno di un discorso pronunciato lentamente e ben scandito, parole ed espressioni che si riferiscono ad argomenti familiari e quotidiani: istruzioni, dati personali, orari, famiglia, scuola, passatempi etc.

• Saper comprendere testi corti e molto semplici (una cartolina, un testo informativo o il racconto di una giornata-tipo, soprattutto se accompagnati da immagini)

• Saper presentare se stessi o qualcun altro; descrivere gli aspetti semplici della vita quotidiana

• Saper interagire in modo semplice; formulare domande elementari su argomenti familiari e rispondere alle stesse

• Saper scrivere un semplice e breve testo informale su argomenti della vita privata (dati personali, gusti, famiglia, routine quotidiana)

• Comprendere e saper descrivere in termini semplici una ricetta o un menù

• Saper ordinare in un ristorante, invitare e rispondere a un invito

Abilità 1°anno	Conoscenze 1° anno
→ Funzioni linguistiche • Comunicar en el aula • Deletrear • Contar • Saludar y despedirse • Preguntar y decir la fecha y la hora • Pedir cosas y agradecer • Tratar de tu y de usted • Preguntar y decir la edad, la procedencia y la nacionalidad • Presentarse y presentar • Hablar de la familia • Describir el carácter y el aspect físico de las personas • Describir la vestimenta • Expresar gustos y preferencias • Expresar acuerdo y desacuerdo • Expresar la ubicaciòn de los objetos • Describir la casa • Hablar del tiempo atmosférico	**→ contenuti grammaticali** • Pronombres personales sujeto • Formación del femenino y del plural • Artículos determinativos e indeterminativos • Presente indicativo de los verbos regulares e irregulares • Diferencia entre *hay* y *está / están* • Diferencia entre *ser* y *estar* • Adjetivos y pronombres demostrativos • Diferencia entre *traer* y *llevar* • Adjetivos y pronombres posesivos • Pronombres complemento directo e indirecto • Locuciones prepositivas de lugar y ubicadores • Diferencia entre *por y para* • Las preposiciones *a* y *en* • *Estar* + gerundio • *Ir a* / *pensar* + infinitivo **→ lessico** • riconducibile alle funzioni linguistiche menzionate ed ai contenuti espressi di seguito **→ contenuti culturali** • el Español en el mundo • referencias culturales del mundo hispánico • geografía de España y de Latino América

Abilità 2°anno	Conoscenze 2° anno
→ Funzioni linguistiche • Hablar del cuerpo humano y del estado de salud • Quedar con alguien • Invitar o proponer • Hacer comparaciones • Expresar acciones habituales y acciones que se están cumpliendo • Indicar la frecuencia de las actividades • Felicitar a alguien • Hablar de planes e intenciones • Preguntar y decir la dirección • Describir la ciudad • Preguntar y dar indicaciones • Expresar obligación y necesidades • Hablar del pasado reciente • Hacer comparaciones • Pedir opiniones • Ordenar y describir aconteciomientos pasados • Describir la propia rutina cotidiana • Pedir aclaraciones respecto a un menú • Efectuar un pedido en un restaurante o en un bar	**→ contenuti grammaticali** • Imperativo afirmativo 2^persona • Participio pasado • Pretérito perfecto y pluscuamperfecto • *Acabar de* + infinitivo • Verbos de obligación y necesidad • Comparativos y superlativos • Pretérito indefinido **→ lessico** • riconducibile alle funzioni linguistiche menzionate ed ai contenuti espressi di seguito **→ contenuti culturali** • platos típicos de la cocina española y latina • fiestas y tradiciones culturales del mundo hispánico

Secondo biennio e monoennio finale: SALA E VENDITA

Monteore previsto: 99+99+99 ore

Nuova adozione 2024-2025 classi terze: Sal y pimienta, B.Gallego, Tiraboschi, Zanichelli

Classi quarte e quinte:
Libro di testo in adozione: “Nuevo ¡En su punto! el español en cocina restaurantes y bares”.
di Susana Orozco Gonzales e Giada Riccobono. Hoepli

Competenze specifiche	Abilità	Conoscenze
Livello B1 padronanza del QCER: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. → Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l’ambito personale e professionale. → Essere in grado di esprimere esperienze, avvenimenti e progetti . → Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo. → Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti al proprio settore di specializzazione. → Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.	• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti • Interagire con i clienti durante il servizio (accogliere, servire, accomiatare) • Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ed istruzioni • Reperire informazioni all’interno di testi specialistici • Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità **→ Funzioni linguistiche** • Proporre un piatto, una bevanda, un menù e descriverne le caratteristiche (ingredienti, lavorazione, provenienza, curiosità etc.) • descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere • ricevere clienti, presentare il conto e salutare. • prendere ordinazioni e prenotazioni • annotare eventi, ordini ed istruzioni • consigliare a seconda delle esigenze • fornire informazioni ed indicazioni in	**→ contenuti grammaticali** • riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate **→ lessico** • riconducibile ai contenuti espressi di seguito **→ contenuti 3° anno** • regole igieniche • gli attrezzi del mestiere e l’uniforme • spazi, attrezzature e macchinari • figure professionali del settore • la mise en place • tipologie di ristoranti e locali pubblici • la piramide alimentare • un menù equilibrato **→ contenuti 4° anno** • la dieta mediterranea • tipologie di servizio

	merito a locali pubblici, servizi, attrazzioni turistiche etc • scusarsi per eventuali inconvenienti • descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni • descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbilglliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro • descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (macchina del caffe, frigorifero, etc) • descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari • formulare e proporre un c.v. • leggere e rispondere a offerte di lavoro	• la caffetteria • antipasti, primi e secondi piatti → **contenuti 5° anno** • il vino e la birra • liquori e distillati • aperitivi e cocktail • dolci e frutta • bufè, catering e banchetti • haccp e sicurezza sul lavoro • sbocchi lavorativi e cv

Saperi essenziali da raggiungere al termine del triennio

- Saper comprendere parole ed espressioni che si riferiscono ad argomenti professionali.
- Saper descrivere una ricetta e presentare un piatto.
- Saper descrivere brevemente i diversi metodi di cottura e conservazione.
- Saper riconoscere i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione degli alimenti.
- Saper parlare di dieta e nutrizione riconoscendo i diversi gruppi alimentari
- Saper parlare di vini e di abbinamenti con le pietanze nonchè del loro servizio.

Comprensione orale e scritta: saper cogliere il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture afferenti la sfera professionale.

Produzione scritta e orale: esprimersi, seppur semplicemente e con qualche incertezza formale, in modo comprensibile ed efficace, in situazioni concrete, quotidiane e professionali.

Secondo biennio e monoennio finale: ENOGASTRONOMIA

Monteore previsto: 99+99+99 ore

Classi terze nuova adozione 2024-2025
B.Gsallego, Tiraboschi, Sal y pimienta, Zanichelli.

Classi quarte e quinte

Libro di testo in adozione: “Nuevo ¡En su punto! el español en cocina restaurantes y bares”.
di Susana Orozco Gonzales e Giada Riccobono. Hoepli

Competenze specifiche	Abilità	Conoscenze
Livello B1 padronanza del QCER: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. → Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l’ambito personale e professionale. → Essere in grado di esprimere esperienze,	• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti • Comprendere, interpretare e produrre annotazioni ricette ed istruzioni • Reperire informazioni all’interno di testi specialistici • Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità • Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata → **funzioni linguistiche** • descrivere un piatto, una bevanda, un menù (ingredienti, lavorazione, carateristiche e curiosità) • descrivere le caratteristiche di	→ **contenuti grammaticali** • riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate → **lessico** • riconducibile ai contenuti espressi di seguito → **contenuti 3° anno** • regole igieniche • gli attrezzi del mestiere e l’uniforme • spazi, attrezzature e macchinari • figure professionali del settore • tipologie di ristoranti e locali pubblici • la piramide alimentare • un menù equilibrato → **contenuti 4° anno** • la dieta mediterranea • metodi di preparazione, cottura e conservazione

avvenimenti e progetti . → Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo. → Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti al proprio settore di specializzazione. → Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.	ristoranti bar e locali in genere • prendere ordinazioni e prenotazioni • annotare eventi, ordini ed istruzioni • consigliare a seconda delle esigenze • scusarsi per eventuali inconvenienti • descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni • descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbilglliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro • descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (bollitore, frigorifero, etc) • descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari • formulare e proporre un c.v. • leggere e rispondere a offerte di lavoro	• antipasti, primi e secondi piatti → **contenuti 5° anno** **°. Slow food e fast food** • pasticceria e panificazione • diete e regimi alimentari • intolleranze ed allergie • haccp e sicurezza sul lavoro • sbocchi lavorativi e cv

Saperi essenziali da raggiungere al termine del triennio

- Saper comprendere parole ed espressioni che si riferiscono ad argomenti della sfera professionale.
- Saper descrivere una ricetta e presentare un piatto.
- Saper descrivere e presentare i diversi metodi di conservazione.
- Saper descrivere le principali tecniche di cottura
- Saper riconoscere i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione degli alimenti.
- Saper parlare di dieta e nutrizione riconoscendo i diversi gruppi alimentari e le specifiche proprietà.
- Saper parlare di vini e di abbinamenti con le pietanze.

Comprensione orale e scritta: saper cogliere il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture afferenti la sfera professionale.

Produzione scritta e orale: esprimersi, seppur semplicemente e con qualche incertezza formale, in modo comprensibile ed efficace, in situazioni concrete, quotidiane e professionali.

Secondo biennio e monoennio finale: ACCOGLIENZA TURISTICA

Monteore previsto: 99+99+99 ore.

Libro di testo in adozione: “¡Buen viaje!” curso de español para el turismo 4^ed. di Laura Pierozzi. Lingue Zannichelli

Competenze specifiche	**Abilità**	**conoscenze**
Livello B1 padronanza del QCER: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. → Leggere, comprendere, interpretare e produrre testi scritti e orali di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi relativi l’ambito personale e professionale.	• Interagire in semplici conversazioni informali con colleghi e clienti • Interagire con i clienti in ambito professionale (accogliere, servire, illustrare, accomiatare) • Reperire informazioni all’interno di testi specialistici • Descrivere la propria esperienza professionale, le proprie attitudini e le proprie capacità • Utilizzare lessico e strutture grammaticali in maniera appropriata **→ Funzioni linguistiche**	**→ contenuti grammaticali** • riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate **→ lessico** • riconducibile ai contenuti espressi di seguito **→ contenuti 3° anno** • Il turismo come fenomeno sociale • Tipologie di turismo e di turisti • Le strutture ricettive • Servizi offerti • Figure professionali coinvolte nel settore dell’accoglienza turistica **→ contenuti 4° anno**

→ Essere in grado di esprimere esperienze, avvenimenti e progetti . → Essere in grado di spiegare brevemente le ragioni delle proprie opinioni e dei progetti anche in ambito lavorativo. → Comprendere le idee fondamentali dei testi, incluse anche discussioni tecniche inerenti il proprio settore di specializzazione. → Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.	▪ Prenotare una stanza, un tavolo, un servizio ▪ Ordinare ▪ Consigliare ▪ Descrivere uno spazio, un luogo, un servizio, un'attività o un viaggio proposti ▪ Ricevere e accomiatare un ospite ▪ Dare indicazioni rispetto a luoghi e servizi ▪ Rispondere al telefono ▪ Compilare form e documenti	**°. Lavorare nella reception** • Trasporti • Figure professionali • Lavorare come guida turistica **→ contenuti 5° anno** • Tour operator e agenzie di viaggi • Ideare e pianificare un itinerario • Sbocchi lavorativi e cv • Sicurezza sul lavoro

Saperi essenziali da raggiungere al termine del triennio

- Saper presentare una regione o una città.
- Saper dare informazioni sulle strutture di ospitalità e sulle risorse turistiche di una regione o di una città.
- Saper presentare e descrivere un monumento o altra attrazione turistica.
- Saper parlare dei prodotti turistici e dei luoghi di interesse.
- Progettare e proporre un itinerario turistico.

Comprensione orale e scritta: saper cogliere il senso generale e i particolari più significativi di un breve testo scritto o orale contenente lessico e strutture afferenti la sfera professionale.

Produzione scritta e orale: sapersi esprimere oralmente, seppur semplicemente e con qualche incertezza formale, in modo comprensibile ed efficace in situazioni concrete, quotidiane e professionali; saper produrre semplici testi scritti di ambito quotidiano (descrizioni, risposte a questionari, brevi sintesi, lettere) e professionale, pur con qualche inesattezza.