

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ **ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**
ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DIPARTIMENTO ASSE DEI LINGUAGGI

SOTTODIPARTIMENTO DI LINGUA

SPAGNOLA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLA

CLASSE V E INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ORE SETTIMANALI N. 3

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico l'alunno dovrà acquisire le conoscenze di base in campo umanistico e scientifico all'interno dei contenuti proposti, la padronanza dei linguaggi e delle tecniche specifiche, un metodo di studio autonomo, la capacità di leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione, l'abitudine di ragionare con rigore logico. I risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. Dal punto di vista educativo, l'allievo dovrà acquisire l'abitudine al rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

FINALITÀ EDUCATIVE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso formativo, il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

L'articolazione dell'insegnamento di “Lingua spagnola” conoscenze e abilità, riconducibili, in linea generale, almeno al livello B1 del QCER, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

OBIETTIVI SPECIFICI 5° ANNO

COMPETENZE

- 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.

ABILITA'

- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale.
- 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.

CONOSCENZE

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali.
- Nell'ambito della produzione scritta, testi brevi, semplici e coerenti.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.

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 apprendimento, 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 capacità, partecipare attivamente alla vita scolastica e sociale facendo valere i propri diritti 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 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.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMIComprensione della lingua orale e scritta:

- a) Comprendere i contenuti essenziali di brevi messaggi pronunciati in modo chiaro e scandito.
- b) Comprendere le informazioni essenziali e il significato globale di un testo.

Produzione della lingua orale e scritta:

- a) Interagire in una conversazione producendo frasi semplici, anche se non sempre corrette nella forma, su argomenti noti, usando lessico ad alta frequenza.
- b) Scrivere frasi semplici su argomenti di carattere personale e riguardanti la vita quotidiana, anche con errori purché non compromettano del tutto la comprensione del messaggio.

Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche:

- a) Riconoscere e utilizzare le funzioni comunicativo/linguistiche e le strutture grammaticali essenziali delle unità didattiche trattate.

Riflessione sulla lingua:

- a) Riconoscere i principali aspetti e le diversità socio-culturali dei popoli ispanofoni.
- b) 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.
- c) Esprimersi, seppur semplicemente e con qualche incertezza formale, in modo comprensibile ed efficace, in situazioni concrete, quotidiane e professionali.
- d) Saper comprendere parole ed espressioni che si riferiscono ad argomenti professionali.
- e) Saper descrivere una ricetta e presentare un piatto.
- f) Saper descrivere brevemente i diversi metodi di cottura e conservazione.
- g) Saper riconoscere i rischi e le misure di prevenzione contro la contaminazione degli alimenti.
- h) Saper parlare di dieta e nutrizione riconoscendo i diversi gruppi alimentari
- i) Saper parlare di vini e di abbinamenti con le pietanze nonché del loro servizio.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (Profilo generale della classe)

La classe è composta da 21 alunni frequentanti. Il livello di partenza è abbastanza omogeneo, complessivamente gli alunni possiedono scarse competenze di base sulla materia e presentano notevoli lacune. Nel complesso la classe manifesta una certa vivacità ma con un generale interesse alla materia.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON GGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 6	n. 10	n. 2	n. 0	n. 3

UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - RECUPERO E CONSOLIDAMENTO		
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella L2 riguardanti le funzioni comunicative e le strutture grammaticali proposte.	Essere in grado di comprendere, produrre semplici frasi e/o messaggi e applicare le strutture grammaticali inerenti alle funzioni proposte.	- Ripasso e consolidamento dei principali argomenti svolti negli anni passati. - Test d'ingresso. UNIDAD 17: "Blancos, claretas y tintos"-Da terminare.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6 – “ENDULZA LA VIDA”		
COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	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	- 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, caratteristiche e curiosità). - Descrivere le caratteristiche di ristoranti bar e locali in genere - Prendere ordinazioni e prenotazioni. - Annotare eventi, ordini ed istruzioni. - Consigliare a seconda delle esigenze. - Scusarsi per eventuali	Contenuti grammaticali - Riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate. Lessico - Riconducibile ai contenuti espressi di seguito. 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.

settore di specializzazione. • Utilizzare le risorse digitali per comprendere, consolidare, approfondire ed esercitarsi.	inconvenienti. • Descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni. • Descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, 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.	
---	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO 7: "EL SERVICIO DE BEBIDAS, CATERING BANQUETES Y LA BÚSQUEDA DE EMPLEO".

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	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, accomiatore). • 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 merito a locali pubblici, servizi, attrazioni turistiche etc. • Scusarsi per eventuali inconvenienti. • Descrivere le figure professionali in termini di abbigliamento e mansioni. • Descrivere gli spazi, gli arredi, l'abbigliamento, gli utensili ed i macchinari relativi al luogo di lavoro. • Descrivere le procedure relative all'utilizzo dei principali strumenti di lavoro (macchina del caffè, frigorifero, etc). • Descrivere e motivare le proprie abitudini alimentari. • Formulare e proporre un c.v. • Leggere e rispondere a offerte di lavoro.	Contenuti grammaticali • Riconducibili alle funzioni linguistiche sopra citate. Lessico • Riconducibile ai contenuti espressi di seguito. Contenuti 5° anno • Il vino e la birra. • Liquori e distillati. • Aperitivi e cocktail. • Dolci e frutta. • Buffet, catering e banchetti. • Haccp e sicurezza sul lavoro. • Sbocchi lavorativi e cv.

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA (redatta/e in concertazione con le componenti del C.D.C.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	ORE
Lo sviluppo sostenibile ambientale La "cucina sostenibile" nuova tendenza della ristorazione.	Competenze chiave europee -Competenza multilinguistica. Competenze di cittadinanza -Imparare ad imparare. -Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente. -Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente. Competenze linguistiche -Utilizzo di vocaboli specifici relativi alla gastronomia e all'ambiente. -Comprensione e produzione scritta e orale in spagnolo. -Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. -Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità.	-Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. -Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta. -Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. -Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. -Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.	-Gastronomía sostenible: La revolución sostenible de la cocina.	Presentazione multimediale	4 (II° Trimestre)

	-Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.				
--	---	--	--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

X Lezione frontale	X Lezione dialogata	X Video-lezioni sincrone e asincrone
X Metodo esperienziale	Metodo scientifico	X Audio lezione, chat
X Scoperta guidata	X Lavoro di gruppo	X Ricerche individuali
Metodo induttivo	X Problem solving	Discussione guidata in modalità telematica
X Metodo deduttivo		Restituzione di elaborati tramite classi virtuali
X Brainstorming		X Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio
X Ricerca individuale e/o di gruppo		

STRATEGIE DIDATTICHE (in presenza e a distanza-eventuale)

Attività simulata	E-learning
X Attività di gruppo	X Role playing
X Risoluzione di problemi	X Lezione-dibattito
Attività laboratoriali	X Lezione multimediale
X Studio autonomo	X Learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

IN PRESENZA	A DISTANZA (eventuale)
X Libro di testo: <i>NUEVO;EN SU PUNTO! El español en cocina, restaurantes y bares</i> . Autori: Susana Orozco González, Giada Riccobono. Casa editrice: Hoepli. Riviste e quotidiani X Testi di consultazione X Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi X Sussidi multimediali X Fotocopie X LIM Laboratori X Computer Videocamera	X Google Apps e tools digitali X Classe virtuale X Strumenti di videoconferenza X Whatsapp X Registro elettronico Argo X Profedeles.es X Reverso (Dizionari digitali)

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO		
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA		NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
[X] Test	[] Analisi testuale	- Prove scritte n. 1 per ciascun trimestre. - Prove orali n. 2 per ciascun trimestre. Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
[X] Questionari	[X] Interrogazioni	
[X] Relazioni	[] Prove grafiche	
[] Temi	[] Prove pratiche	
[] Saggi brevi	[X] Sviluppo di progetti	
[X] Traduzioni	[] Test motori.	
[X] Esercitazioni		
[X] Prove strutturate e semi-strutturate		
<u>A DISTANZA</u> (eventuale)		
X Test a tempo, prove strutturate e semi-strutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili		
X Discussioni guidate in video lezione		
X Interrogazioni/colloqui in video lezione		
MODALITÀ DI RECUPERO		
[X]Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;		
[X]Attività guidate a crescente livello di difficoltà;		
[X]Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;		
[X]Recupero in itinere attraverso studio autonomo;		
[X]Recupero durante la pausa didattica;		
[] Sportello didattico;		
[] Corsi di recupero pomeridiani.		

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia definita in sede di sotto-dipartimento che viene allegata alla presente programmazione.

Griglia di valutazione delle prove orali

Indicatori	Punti	Descrittori
Comprensione del messaggio	2	Buona/ottima
	1,5	Discreta
	1	Soddisfacente
	0,5	Assente o scarsa
Capacità di interazione	2	È completamente autonomo nell'esposizione e interagisce con il docente senza bisogno di aiuto
	1,5	È parzialmente autonomo nell'esposizione e interagisce con il docente grazie a qualche suggerimento
	1	È poco autonomo nell'esposizione, compone le frasi con qualche difficoltà e quasi sempre con lo stimolo dell'insegnante
	0,5	Ha gravi difficoltà espositive nonostante lo stimolo dell'insegnante
Pronuncia e intonazione	2	Pronuncia e intonazioni corrette
	1,5	Pronuncia abbastanza corretta, con tentativi di rendere la giusta intonazione
	1	Pronuncia spesso scorretta, ma comprensibile

	0,5	Pronuncia incomprensibile
Correttezza morfosintattica	2	Linguaggio corretto dal punto di vista sintattico e grammaticale
	1,5	Linguaggio corretto con qualche errore e imprecisione
	1	Linguaggio non sempre corretto, ma comprensibile
	0,5	Fraasi del tutto prive di coerenza sintattica e grammaticale
Padronanza degli argomenti e uso del lessico	2	Ha una buona padronanza degli argomenti e utilizza un lessico ricco e appropriato
	1,5	Ha una discreta padronanza degli argomenti e utilizza un lessico non particolarmente ricco ma appropriato
	1	Ha una parziale padronanza degli argomenti e utilizza un lessico essenziale
	0,5	Ha una scarsa padronanza degli argomenti e utilizza un lessico inappropriato

Per le verifiche scritte non strutturate si terrà essenzialmente conto di:

- Conoscenza grammaticale: rispetto dell'ortografia, della punteggiatura e delle regole morfo-sintattiche.
- Proprietà lessicale: utilizzo di lessico appropriato e vario.
- Adeguatezza del registro linguistico.
- Aderenza alla traccia, efficacia e pertinenza.
- Conoscenza dell'argomento: proprietà e ricchezza delle informazioni e rielaborazione critica.
- Capacità logico-argomentativa: chiarezza, linearità, organicità del pensiero.

Gli indicatori varieranno a seconda della tipologia di prova assegnata.

MILAZZO, 22/10/2025

LA DOCENTE

Nadia Sidoti

