ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)
Codice Meccanografico: CSIS07700B Codice univoco: UFB511
Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it
Sede Centrale-Via delle Ginestre - Azienda Agraria: contrada Palla Palla - plesso ITCG: Via Ceretti
email: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO - SECONDO BIENNIO – QUINTO ANNO
CLASSI TERZE – QUARTE - QUINTE - A.S. 2026 – 2027

LINGUA E CULTURA STRANIERA

INGLESE *FRANCESE*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0009911 - 14/10/2026 - IV - E

INDICE

Finalità dell'insegnamento della lingua straniera……. 3

Obiettivi formativi trasversali ……... 3

Competenze, conoscenze e abilità da conseguire (inglese – francese, terzo e quarto anno)…… 4

Quinto anno: finalità dell'insegnamento, obiettivi formativi trasversali …….. 6

Competenze, conoscenze e abilità da conseguire (inglese, quinto anno) ……... 7

Competenze, conoscenze e abilità da conseguire (francese, quinto anno) ……. 8

Risultati test d'ingresso (inglese, terzo anno)……... 9

Percorsi disciplinari - inglese (terze, quarte, quinte tutti gli indirizzi) ……. 10

Percorsi disciplinari – francese (terze, quarte, quinte - Cucina) ……... 22

Percorsi disciplinari – francese (terze, quarte, quinte – Sala e vendita) ……..... 24

Competenze minime per l'ammissione alla classe successiva, obiettivi minimi classe quinta…….. 25

Metodologie e strategie didattiche ……. 26

Attività di recupero ……. 26

Verifiche e criteri di valutazione …… 27

Alunni DSA / BES …… 28

Educazione civica ……. …… 28

Rubriche di valutazione ……... 29

Elenco dei libri di testo di lingue in uso a.s. 2026/27 ……... 33

Docenti di lingue e assegnazione classi …….. 34

LINEE GENERALI

La programmazione pedagogico-didattica per l'insegnamento delle lingue e civiltà straniere è elaborata nel rispetto delle finalità previste dal Piano Triennale dell'Offerta Formativa, delle indicazioni Ministeriali e delle caratteristiche specifiche della popolazione scolastica dell'Istituto, tenendo anche in considerazione recenti ricerche sull'apprendimento delle lingue straniere e le metodologie didattiche più aggiornate.

Dalle Linee Guida traiamo indicazioni sul Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP).

"Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal D.L.226/2005. Esso è finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare le molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni; allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; all'esercizio della responsabilità personale e sociale"

1. FINALITÀ DELL'INSEGNAMENTO

Le finalità educative per il **secondo biennio** possono così riassumersi:

- rendere gli allievi consapevoli della dimensione strumentale della lingua straniera insita nella interazione comunicativa in contesti quotidiani e lavorativi
- favorire lo sviluppo delle potenzialità di acquisizione logica di ragionamento e di autovalutazione
- sensibilizzare gli allievi alla conoscenza di altre realtà e a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati, **nel secondo biennio** i docenti di Lingua Inglese e Francese si pongono come obiettivo di far acquisire allo studente il raggiungimento della competenza comunicativa pari al Livello **B1 e B2** del Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER) come di
seguito esplicato:

LIVELLO B1 - *intermedio*

- Comprende i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero ecc.
- Sa muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nel Paese di cui parla la lingua.
- È in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale.
- È in grado di esprimere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni e di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.
- Utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali (**Livello B2**)

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Imparare ad imparare Organizza il proprio apprendimento perfezionando il proprio metodo di lavoro e di studio. Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e varie modalità di informazioni.	Consolidare e potenziare le capacità di adottare strategie di studio efficaci. Selezionare il materiale ed organizzarlo in funzione allo scopo.
Progettare Elabora e realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. Utilizza le conoscenze apprese per conseguire obiettivi significativi.	Acquisire le competenze disciplinari per pianificare la risoluzione di problemi o realizzare piccoli progetti operando con flessibilità in vari contesti.

Valuta le possibilità esistenti, definisce strategie di azione e verifica risultati raggiunti	Documentare opportunamente il proprio lavoro individuando, selezionando e gestendo le fonti di informazione.
Comunicare Comprende messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità. Rappresenta eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, ecc. utilizzando linguaggi diversi	Acquisire linguaggi settoriali. Consolidare la capacità di comunicare in modo chiaro ed efficace con vari mezzi. Operare collegamenti interdisciplinari. Elaborare, interpretare e rappresentare dati.
Collaborare e partecipare Interagisce in gruppo rispettando i diversi punti di vista. Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive.	Partecipare attivamente al lavoro organizzato e di gruppo rispettandone le regole.
Agire in modo autonomo e consapevole Si inserisce in modo consapevole nella vita scolastica. Riconosce e rispetta, regole e responsabilità.	Rispettare le regole sociali.
Risolvere problemi Affronta situazioni problematiche. Individua fonti e risorse adeguate. Raccoglie e valuta dati. Propone soluzioni secondo il tipo di problema.	Sviluppare capacità di analisi, sintesi e valutazione. Sviluppare e consolidare le capacità di affrontare compiti e situazioni problematiche.
Individuare collegamenti e relazioni Individua collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari. Riconosce analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica.	Organizzare in maniera logica i concetti. Operare collegamenti all'interno della stessa disciplina.
Acquisire e interpretare l'informazione Acquisisce l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi. Interpreta criticamente valutando l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Usare in modo consapevole il linguaggio specifico delle singole discipline. Utilizzare le tecnologie e programmi informatici.

COMPETENZE

INGLESE e FRANCESE (terzo e quarto anno)

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo delle lingue straniere, adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale.

In particolare:

- padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 (Francese) e al livello B2 (Inglese) del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- interagire in situazioni comunicative con una certa fluenza;
- rielaborare oralmente in modo personale un testo letto o ascoltato;
- leggere in modo scorrevole i testi proposti, ricavandone informazioni dettagliate del testo;
- produrre testi scritti coerenti e coesi, utilizzando le strutture grammaticali e il lessico appresi.

Comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.

Effettuare collegamenti tra argomenti affini in relazione alle altre lingue o materie studiate.

Ricercare informazioni utili per le diverse attività anche su supporti diversi dal libro di testo (dizionario, internet, ecc.).

Riflettere sulla lingua oggetto di studio operando confronti con la lingua madre.

CONOSCENZE	ABILITÀ
Aspetti comunicativi dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali. Caratteristiche delle tipologie testuali di carattere tecnico-professionale; fattori di coerenza e coesione del discorso. Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro. Nozioni pratiche sull'uso dei dizionari. Aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. Verranno affrontati degli argomenti funzionali alla preparazione dell'Esame di Stato in accordo con il Consiglio di Classe.	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Utilizzare: - i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; - le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale. Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo in situazioni professionali.

Insegnamento di lingua e cultura straniera – secondo biennio e monoennio quinto anno
Istituto Professionale - Servizi • IPAA – Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (Inglese) • IPSSAR – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Inglese / Francese) **ITI – Istituto Tecnico Industriale**, indirizzi di studio: • EE - Elettronica ed elettrotecnica (Inglese) • Chimica e Materiali – Biotecnologie Ambientali (Inglese) **ITCG – Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri** • CAT – Costruzione, ambiente e territorio (Inglese) • SIA – Sistemi Informativi Aziendali (Inglese: terzo quarto e quinto anno)

MONOENNIO - QUINTO ANNO

FINALITA DELL'INSEGNAMENTO
L'insegnamento della Lingua Straniera si articolerà in modo da favorire: • la formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che porti a ridefinire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé; • l'acquisizione di una competenza comunicativa che permetta di servirsi della lingua in modo adeguato ai diversi contesti; • lo sviluppo dell'abilità di trasporre in lingua straniera il significato generale di testi di carattere tecnico-professionale; • l'acquisizione di capacità critiche e di sintesi nei linguaggi settoriali; • l'approfondimento degli elementi strutturali e funzionali già noti, arricchendoli di nuovi esponenti linguistici; • un uso più efficace e vario della lingua straniera, riconoscendone gli scopi più complessi; • l'acquisizione di un metodo di lavoro progressivamente autonomo; • l'utilizzo della rete e degli strumenti informatici e multimediali nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare.

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Imparare ad imparare Organizza il proprio apprendimento. Perfeziona il proprio metodo di lavoro e di studio. Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e varie modalità di informazioni.	Potenziare le capacità di adottare strategie di studio efficaci. Selezionare il materiale ed organizzarlo in funzione allo scopo.
Progettare Elabora e realizza progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. Utilizza le conoscenze apprese per conseguire obiettivi significativi Valuta le possibilità esistenti, definisce strategie di azione e verifica risultati raggiunti.	Utilizzare le competenze disciplinari per pianificare la risoluzione di problemi o realizzare progetti. Operare con flessibilità in vari contesti. Operare per obiettivi e per progetti. Documentare opportunamente il proprio lavoro gestendo adeguatamente le fonti di informazione.
Comunicare Comprende messaggi di genere diverso (quotidiano, professionale, tecnico, scientifico) e di diversa complessità Rappresenta eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, ecc. utilizzando linguaggi diversi.	Utilizzare i linguaggi settoriali in modo chiaro ed efficace. Operare collegamenti interdisciplinari, elaborare, interpretare e rappresentare dati con il ricorso a strumenti informatici.
Collaborare e partecipare Interagisce in gruppo rispettando i diversi punti di vista. Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive.	Partecipare attivamente al lavoro organizzato e di gruppo rispettandone le regole
Agire in modo autonomo e consapevole Si inserisce in modo consapevole nella vita scolastica. Riconosce e rispetta, regole e responsabilità.	Rispettare le regole.

Risolvere problemi Affronta situazioni problematiche. Costruisce e verifica ipotesi. Individua fonti e risorse adeguate. Raccoglie, valuta dati e propone soluzioni adeguate ai problemi.	Possedere capacità di analisi, sintesi e valutazione. Consolidare le capacità di affrontare compiti e situazioni problematiche.
Individuare collegamenti e relazioni Individua collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari. Riconosce analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica.	Operare collegamenti all'interno della stessa disciplina e fra discipline affini. Rilevare fenomeni gestionali utilizzando metodi, strumenti, tecniche contabili ed extracontabili in linea con i principi nazionali ed internazionali. Leggere, redigere e interpretare documenti tecnici, contabili e finanziari.
Acquisire e interpretare l'informazione Acquisisce l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi. Interpreta criticamente valutando l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Potenziare il linguaggio specifico delle singole discipline. Utilizzare le tecnologie e i programmi informatici.

LINGUA INGLESE - Livello B2

COMPETENZE
• Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. • Interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Redigere testi di carattere tecnico-professionale. • Individuare ed utilizzare strumenti di comunicazione appropriati all'ambito professionale di riferimento.

CONOSCENZE	ABILITÀ
Aspetti sociolinguistici e paralinguistici della comunicazione in relazione ai contesti di studio e di lavoro. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso. Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi scritti e/o orali. Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, inerenti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Aspetti socioculturali con particolare riguardo al settore di studio e di lavoro.	Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti. Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali. Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico-professionali coerenti e coesi, relativi al proprio settore di indirizzo.

LINGUA FRANCESE - Livello B1

COMPETENZE
Le competenze di base sono di seguito richiamate: • Padroneggiare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi ed utilizzare ad un livello semplice i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio. • Interagire in diversi ambiti e contesti anche professionali. • Redigere semplici testi anche di carattere tecnico-professionale. • Individuare ed utilizzare strumenti di comunicazione appropriati all'ambito professionale di riferimento.

CONOSCENZE	ABILITÀ
Conoscere il lessico riferibile alle diverse situazioni comunicative e, ad un livello di base, della microlingua settoriale. Conoscere strutture grammaticali che occorrono in un testo articolato e della microlingua. Conoscere le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali più comuni. Conoscere aspetti socioculturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata. Conoscere tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali multimediali.	Comprendere argomenti relativi alla realtà quotidiana. Comprendere aspetti relativi ad argomenti di carattere tecnico-professionale. Interagire in conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità e, ad un livello più semplice, di carattere tecnico-professionale. Produrre un testo corretto relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale o, ad un livello base, di carattere tecnico-professionale.

INGLESE - SITUAZIONE INIZIALE SULLA BASE DEI TEST D'INGRESSO				
Classi terze ITI: 3 MAT – 3 BIOT – 3 EE – 3 CAT				
Fascia	**A** **Più che sufficiente**	**B** **Sufficiente**	**C** **Non sufficiente**	**D** **Gravemente insuff.**
Percentuale	17,5%	12,5%	37,5%	32,5%

INGLESE - SITUAZIONE INIZIALE SULLA BASE DEI TEST D'INGRESSO				
Classi terze IPAA - IPSSAR: 3 AGRO – 3 CUCINA – 3 SALA E VENDITA				
Fascia	**A** **Più che sufficiente**	**B** **Sufficiente**	**C** **Non sufficiente**	**D** **Gravemente insuffi.**
Percentuale	27%	3%	62%	8%

Fasce di giudizio

FASCIA	VOTO	GIUDIZIO
A	7 - 10	Più che sufficiente
B	6	Sufficiente
C	4 - 5	Insufficiente
D	1 - 3	Gravemente insufficiente

Numero totale di alunni che hanno svolto la prova (in tutti gli indirizzi di studio)	Numero alunni fascia A	Numero alunni fascia B	Numero alunni fascia C	Numero alunni fascia D
77	17	6	38	16
Percentuale	22%	8%	49%	21%

PERCORSI DISCIPLINARI

Le ore indicate ed i periodi di trattazione potranno variare a seconda delle esigenze e alle caratteristiche di ciascuna classe. Le ore indicate sono comprensive delle verifiche scritte e orali.
Il lessico e le funzioni saranno ripartiti nel corso dell'anno, seguendo l'iter ed il *syllabus* proposti dal libro di testo, il materiale e gli approfondimenti reperibili in rete con le lavagne digitali della classe.

PERCORSO DISCIPLINARE - LINGUA E CULTURA INGLESE

INGLESE	Istituto Professionale - Servizi **IPAA – Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale** 2 ore settimanali, 66 ore circa per ciascun anno di corso
Libro di testo	***ECOF@RMING / FARMING PRACTICES FOR A GREEN WORLD***, Centis Barbara, HOEPLI, Vol. Unico

TERZO ANNO - *3ª Agro*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Analisi della situazione di partenza Feedback sui prerequisiti linguistici	Settembre 5 ore
Ecology The Degradation of the Environment The Alteration of Ecosystems Environmentalism Overpopulation	Ottobre – novembre 12 ore
Biodiversity	Dicembre – gennaio 10 ore
Weather and Climate Climatic Changes Farming and Weather Forecasting Climate, Natural vegetation and Crops	Febbraio – marzo 12 ore
The Greenhouse Effect The Depletion of The Ozone Layer	Aprile – maggio 12 ore
Letture di carattere specifico per l'acquisizione della lingua inglese nel settore agroindustriale Letture dedicate a problemi concernenti l'ambiente e l'agricoltura	Primo e secondo quadrimestre 8 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUARTO ANNO - *4ª Agro*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Consolidamento e potenziamento delle abilità linguistiche di base che portano gli studenti da una conoscenza di livello intermedio a una conoscenza di livello avanzato dell'inglese specifico	Primo e secondo quadrimestre 8 ore circa
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore

Agriculture Changes in Agriculture Organic farming Sustainable Agriculture Biodynamic Agriculture Biodiversity	Ottobre – novembre 12 ore
The Soil Soil Composition and its management Soil Profile Soil Texture and Structure Rotations	Dicembre – gennaio 10 ore
Manures and Fertilizers Farm Machinery	Febbraio – marzo 12 ore
Pests Weeds and Diseases	Aprile – maggio 12 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUINTO ANNO - *5ª Agro*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Nutrition Foods from animals Meat Milk- Butter- Cheese Eggs	Ottobre – novembre 12 ore
Food from plants: Legumes Cereals Fruit and Vegetables	Dicembre – gennaio 10 ore
Viticulture: from grapes to Wine	Febbraio – marzo 12 ore
Features of animals Livestock on the Farm	Aprile – maggio 12 ore
Capire e seguire una buona alimentazione Controllare la salute degli animali e individuarne le malattie. L'utilizzo delle tecnologie più avanzate per la produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti	Primo e secondo quadrimestre 8 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni -Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore

INGLESE	Istituto Professionale - Servizi **IPSSAR** – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Indirizzo: **Cucina**
Libro di testo	Terzo anno 2 ore settimanali, 66 ore circa per ciascun anno di corso ***TASTY LAB,*** E. Assirelli, A. Vetri Rizzoli Languages Vol. unico- Anno prima adozione 2026 Quarto anno– Quinto anno

	2 ore settimanali, 66 ore circa per ciascun anno di corso ***FLAVOURS, English for cooking and service,*** E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages, Vol. Unico

TERZO ANNO – CUCINA - *3ª Eno*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Completamento di argomenti eventualmente non completati nel biennio; ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Primo e secondo quadrimestre 7 ore
Analisi della situazione di partenza Feedback sui prerequisiti linguistici	Settembre 5 ore
Let's start Classroom English English on the job Kitchen English basics Cooking in progress	Ottobre – novembre 12 ore
Being a cook The qualities of a good cook The chef's uniform The kitchen brigade Personal hygiene *Recipe of the day: homemade basic mayonnaise*	Dicembre – gennaio 10 ore
The Kitchen Kitchen basics Kitchen equipment Heavy equipment Food preparation appliances and devices Pots and pans	Febbraio -marzo 12 ore
Kitchen utensils Kitchen knives *Recipe of the day: Bread and butter pudding* **Ingredients** Ingredients basics Food ingredients **Plant-origin ingredients**: vegetables; fruit; pulses; herbs and spices; cereals; cereal-based products; pasta **Animal-origin ingredients**: meat; fish; eggs; dairy products; fats and oils	Aprile – maggio 12 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore

QUARTO ANNO – CUCINA - *4ª Eno*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Primo e secondo quadrimestre 7 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore

Cooking processes Food preparation techniques Cooking methods Recipes	Ottobre – novembre 12 ore
Meals and menus Daily meals Menu basics Types of menus Special menus	Dicembre – gennaio 10 ore
The art of pastry The job of the pastry chef Bread making Recipe: bread dough Tools and equipment for pastry making	Febbraio – marzo 12 ore
Base ingredients Pastry types and tips Recipes **Working for catering** Writing a CV Writing a cover letter	Aprile – maggio 12 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUINTO ANNO – CUCINA - 5ª Eno	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Restaurant promotion and delivery Marketing The product life cycle Promoting a restaurant Delivery	Ottobre – novembre 12 ore
Foods and health The Eatwell guide Food groups The food pyramid The Mediterranean diet Alternative & special diets Food allergies and intolerances	Dicembre – gennaio 10 ore
Food safety and hygiene Food contamination Food poisoning Food preservation The HACCP system	Febbraio – marzo 12 ore
Think globally eat locally Sustainable diet	Aprile – maggio 12 ore

Organic food 0 KM food Slow food projects Food waste reduction	
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore

INGLESE	Istituto Professionale - Servizi **IPSSAR** – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Indirizzo: **Sala e Vendita** 2 ore settimanali, 66 ore circa per ciascun anno di corso
Libro di testo	Terzo anno ***TASTY LAB,*** E. Assirelli, A. Vetri Rizzoli Languages Vol. unico- Anno prima adozione 2026 Quarto - Quinto anno ***FLAVOURS, English for cooking and service,*** E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages, Vol. Unico

TERZO ANNO – *SALA E VENDITA - 3ª Sala*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Completamento di argomenti eventualmente non completati nel biennio; ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Primo e secondo quadrimestre 7 ore
Analisi della situazione di partenza Feedback sui prerequisiti linguistici	Settembre 5 ore
Let's start **Classroom English** **English on the job** Service English basics: • Taking reservations on the phone • Welcoming and seating customers • Taking orders • Recommending and describing dishes • Dealing with complaints • Presenting the bill and accepting payments	Ottobre – novembre 12 ore
The waiting staff The basics of being a waiter The waiter's uniform The service brigade The bar staff *Recipe of the day: Banana flambé*	Dicembre – gennaio 10 ore
The restaurant and the bar: Restaurant basics The restaurant dining room Dining room tableware Types of wine glasses The bar	Febbraio -marzo 12 ore

Bar equipment and tools *Recipe of the day: Red wine jus*	
The beverage world **Beverage basics** Alcoholic beverages • Wine • Wine tasting • Wine appellation & labelling • Matching food and wine • Beer • Types of beer • Spirits and liqueurs • Cocktails Cocktails (recipes)	Aprile – maggio 12 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUARTO ANNO – SALA E VENDITA - *4ª Sala*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Primo e secondo quadrimestre 7 ore circa
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Meals and menus Daily meals Menu basics Types of menus Special menus	Ottobre – novembre 12 ore
The Service Dining room preparation and table setting Types of service Buffet service Gueridon service Flambéing Filleting fish Organizing the service for a banquet	Dicembre – gennaio 14 ore
Restaurant promotion and delivery Marketing The product life cycle Restaurant start-up Promoting a restaurant	Febbraio – marzo 12 ore
Delivery Buying food and dealing with suppliers Creating a promotional video **Working for catering** Writing a CV Writing a cover letter	Aprile – maggio 12 ore

Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUINTO ANNO - *SALA E VENDITA - 5ª Sala*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Foods and health The Eatwell guide Food groups The food pyramid The Mediterranean diet Alternative & special diets Food allergies and intolerances	Ottobre – novembre 12 ore
Food safety and hygiene Food contamination A closer look at microbes Food poisoning Food spoilage and safe storage Food storage and food classification	Dicembre – gennaio 10 ore
Food preservation The HACCP system Practical tips to prevent food contamination in the house kitchen **Think globally eat locally** Definition of "sustainability" "Hunger" according to FAO	Febbraio – marzo 12 ore
Sustainable diet Organic food and organic food 0 KM food The philosophy of slow food Slow food projects Food waste reduction	Aprile – marzo 12 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore

INGLESE	**ITI** – Istituto Tecnico Industriale Indirizzi: **Chimica e Materiali - Biotecnologie Ambientali** 3 ore settimanali. 99 ore annue per ogni anno di corso
Libro di testo	***SCIENCEWISE NEW CHALLENGES English for Chemistry, Biology and Biotechnology,*** C. Oddone, San Marco, Vol. unico (Edizione aggiornata)
TERZO ANNO - *3ª MAT. - 3ª BIOT.*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione

Grammar – Completamento di argomenti eventualmente non completati nel biennio; ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Present perfect – present perfect continuous – Conditional sentences – The passive (present simple)	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 16 ore
Analisi della situazione di partenza Feedback sui prerequisiti linguistici	Settembre 5 ore
CHEMISTRY BASICS **Step 1 - At the heart of chemistry** The scientific method Breaking down chemistry Exploring matter Quantities and measurement Mass and weight Volume *People who made science: Isaac Newton*	Ottobre – novembre 19 ore
Volume Capacity Temperature Heat Density **Step 2 - Chemistry at work** What chemists do Getting down to work The lab, a chemist's workplace	Dicembre – gennaio 18 ore
Safety rules for students attending lab classes Laboratory equipment Glassware cleaning procedures How to write a lab report *People who made science: Marie Curie* **ELEMENTS, COMPOUNDS AND REACTIONS** **Step 3 - Exploring matter** States of matter	Febbraio – marzo 18 ore
Phase transitions Physical and chemical properties and phenomena Atoms: the basic units of a substance The periodic table Molecules	Aprile – maggio 18 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore
QUARTO ANNO - *4ª MAT. - 4ª BIOT.*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore
Step 4 – Chemical compounds and reactions Compounds and reactions: key concepts in chemistry	Ottobre – novembre 20 ore

Chemical formulae What happens during a chemical reaction Acids, bases and salts The pH scale *People who made science: Antoine Lavoisier and Marie Anne Paulze, a chemical revolution*	
ORGANIC CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY **Step 5 – Discovering organic chemistry** Organic compounds The key role of carbon Types of organic compounds: polymers Creating polymers Classifying organic compounds Discovering hydrocarbons and their derivatives Hydrocarbon exploitation: fossil fuels *People who made science: Friedrich Wöhler, founding modern organic chemistry*	Dicembre – gennaio 18 ore
Step 6 - Biochemistry and nutrition Introducing biochemistry Focus on nutrients Analysing carbohydrates Examining lipids Exploring proteins A balanced diet Food problems: allergies and intolerances	Febbraio – marzo 18 ore
INNOVATIONS AND APPLICATIONS **Step 7 – Human health** DNA and RNA, essential molecules for life Protein synthesis The human body The immune system Dangerous microorganisms: pathogens Vaccines: a protection against pathogens Balance is the key: homeostasis Pharmaceutical drugs Psychoactive drugs and addictions Effects of smoking and drinking alcohol	Aprile – maggio 20 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 10 ore
QUINTO ANNO – 5ª *MAT.* - 5ª *BIOT.*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore
Step 8 – Biotechnology How biotechnology improves our lives Genetic engineering Cloning Agritech Biotechnology and health	Ottobre – novembre 20 ore

Regenerative medicine	
Step 9 – Life on Earth A terrestrial planet Water The atmosphere The ozone layer The inner structure of the Earth Earthquakes Volcanic eruptions Tsunamis Other extreme natural events *People who made science: Galileo Galilei*	Dicembre – gennaio 18 ore
Step 10 – Energy and environmental sustainability Energy sources Nuclear energy Radioactive accidents The effects of oil spills Types of fertilizers *People who made science: Enrico Fermi, the relationship with the atomic bomb*	Febbraio – marzo 18 ore
Renewables The debate on renewables Sources of pollution Solid waste management Air pollution Climate change Climate activists Policies addressing climate change	Aprile – maggio 20 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato. Esercitazione prove INVALSI	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 10 ore

INGLESE	**ITI** – Istituto Tecnico Industriale Indirizzo: **EE - Elettronica ed elettrotecnica** 3 ore settimanali, 99 ore circa per ogni anno di corso
Libro di testo	Terzo anno - Quarto anno– Quinto anno ***SPARKS / English for Electronics, Electrical Technology and Automation***, Di Rocchi M. / Ferrari C. / Semerano A. M., Hoepli, Vol. Unico

QUINTO ANNO – 5ª *EL*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 5 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Amplifying and filtering signals	Ottobre – novembre 18 ore

Control systems	Novembre – dicembre 18 ore
Automation	Gennaio – febbraio 16 ore
Industry 4.0	Marzo – aprile 18 ore
Safety Applying for a job	Maggio 12 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato. Esecitazione prove INVALSI	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore

INGLESE	**ITCG** – Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri Indirizzo: **CAT – Costruzione, ambiente e territorio** 3 ore settimanali, 99 ore circa per ogni anno di corso
Libro di testo	Terzo anno - Quarto anno ***ON SITE CONSTRUCTION*** **-** Sardi, Cerroni Ed. ELI – Vol. unico (adozione a.s. 2025/2026) Quinto anno ***SMART BRICKS / English for Surveyors***, Sguotti G., Hoepli, Vol. unico

TERZO ANNO – 3ª CAT	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Completamento di argomenti eventualmente non completati nel biennio; ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore
Analisi della situazione di partenza Feedback sui prerequisiti linguistici	Settembre 4 ore
The natural environment	Ottobre – novembre 18 ore
Bio-architecture	Dicembre – gennaio 20 ore
Building materials	Febbraio – marzo 22 ore
Surveying and design	Aprile – maggio 22 ore
Civilization: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 8 ore
QUARTO ANNO - 4ª *CAT*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase	Nel corso del primo e secondo quadrimestre

semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore
Surveying and design	Ottobre – novembre 20 ore
Types of houses and building elements	Dicembre – gennaio 18 ore
Safety on the building site	Febbraio – marzo 18 ore
Milestones in Architecture	Aprile – maggio 20 ore
The CV and the covering letter	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 16 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore

INGLESE	**ITCG** – Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri Indirizzo: **SIA – Sistemi Informativi Aziendali** 3 ore settimanali, 99 ore circa per ogni anno di corso
Libro di testo	Terzo anno – Quarto anno – Quinto anno ***YOUR BUSINESS PARTNER***, Zani G. / Ferranti A. / Phillips A., Minerva Italica, Vol. Unico

QUINTO ANNO - 5ª *SIA*	
Contenuti fondamentali	Periodo di trattazione
Grammar – Ripasso e consolidamento del sistema e delle strutture fondamentali della lingua straniera ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 6 ore
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 5 ore
Banking and finance • Bank services • Assisting business • ATMs, debit and credit cards • Instruments of credit • E-banking and mobile banking • Banking safety • The banking system in the UK and the US • The stock exchange • Ethical banks	Ottobre – novembre 20 ore
Transport and insurance • The transportation industry • Land transport: Rail and canal; Road • Transport by pipeline	Novembre - dicembre 18 ore

• Sea transport • Air transport	
Social and Political Institutions • The UK system of government, the Parliament, the Crown, the government, the political parties, the Law Courts • The US system of government, the Congress, the Executive, the judicial branch, the political parties	Gennaio - febbraio 16 ore
Economy • British economy: agriculture, fishing, forestry, mining and sources of energy, industry, trade and services • US economy: agriculture, fishing, forestry, mining and sources of energy, industry, trade and services	Marzo - aprile 18 ore
History The First World War; The Second World War; The post-war years; Brexit; Financial and economic crisis	Maggio 14 ore
Culture and society: Aspetti socioculturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni Studio di argomenti funzionali alla preparazione per l'Esame di Stato. Esercitazione prove INVALSI	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 5 ore

PERCORSO DISCIPLINARE - LINGUA E CULTURA FRANCESE

FRANCESE	Istituto Professionale - Servizi **IPSSAR – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** Articolazione **CUCINA** 3 ore settimanali, 99 ore annue circa per ogni anno di corso
Libro di testo	► Terzo anno - Quarto anno– Quinto anno ***PASSION CHEF ET PATISSIER. LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE, L'OENOLOGIE ET LA PATISSERIE***, Zanotti, Paour, San Marco, Vol. Unico

TERZO ANNO – CUCINA - *3ª Eno*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Analisi della situazione di partenza Feedback sulle competenze linguistico-comunicative acquisite	Settembre 6 ore
La cuisine et le restaurant La brigade de cuisine La tenue professionnelle La tenue professionnelle de salle	Ottobre – novembre 22 ore
L'équipement et l'implantation de la cuisine Les règles d'hygiène La brigade de pâtisserie Cuisson et conservation des aliments	Dicembre – gennaio 20 ore
Les classements des restaurants	Febbraio – marzo

Bistrots et pâtisserie / "Trattorie" et "Pizzerie" Pâtisserie et boulangerie Présenter les plats : menu et carte	22 ore
La carte, le menu et leurs sections : les différentes catégories alimentaires La recette et ses différentes parties Les repas en France Classification des mets (potage, viande, poisson, dessert)	Aprile maggio 22 ore
Grammaire: ripasso degli argomenti svolti durante il biennio. Les pronoms relatifs forme composée Les pronoms possessifs et démonstratifs Le participe présent et le gérondif	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore
QUARTO ANNO – CUCINA - *4ª Eno*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore
Révision des catégories alimentaires, des ustensiles, du lexique des recettes, méthodes de cuisson, carte et menu, repas en France	Ottobre – novembre 22 ore
La France et la Francophonie La France physique Territoire, caractéristiques et produits typiques des régions françaises	Dicembre – gennaio 20 ore
Recettes typiques Expliquer les différentes phases d'une recette Mariage vins-mets	Febbraio – marzo 22 ore
Les vins Les différents types de service Les labels de qualité L'HACCP et les méthodes de conservation La cuisine française dans les fêtes et les traditions.	Aprile maggio 22 ore
Grammaire: ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma Le partitif, le comparatif, le superlatif.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore
QUINTO ANNO – CUCINA - *5ª Eno*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Feedback sui requisiti già posseduti Revisione generale	Settembre 6 ore
Ripasso degli argomenti dello scorso anno ed eventuale integrazione Les aliments bons pour la santé Les régimes alimentaires	Ottobre – novembre 22 ore
Le régime méditerranéen La Pyramide alimentaire Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudivorisme, le régime fruitarien, les régimes dissociés)	Dicembre – gennaio 20 ore
Les allergies et les intolérances Le Fast Food et le Slow Food Le vin et les régions viti-vinicoles françaises	Febbraio – marzo 22 ore
Les métiers de la restauration, trouver un emploi: l'entretien d'embauche (lettre de motivation). Création du CV personnel La lettre de motivation	Aprile - maggio 22 ore
Grammaire: ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma La forme passive	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore

L'hypothèse Le subjonctif et son emploi	

FRANCESE	Istituto Professionale - Servizi **IPSSAR – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** Articolazione: **SALA E VENDITA** 3 ore settimanali, 99 ore annue circa per ogni anno di corso
Libro di testo	►Terzo anno – Quarto anno – Quinto anno ***PASSION MAITRE SOMMELIER ET BARMAN. LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE EN SALLE ET LA VENTE,*** Zanotti, Paour, San Marco, Vol. Unico

TERZO ANNO - SALA E VENDITA - *3ª Sala*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Analisi della situazione di partenza Feedback sulle competenze linguistico-comunicative acquisite	Settembre 6 ore
Le restaurant et le personnel La brigade de restaurant La tenue professionnelle de salle	Ottobre – novembre 22 ore
La démarche en salle Le mobilier et l'équipement de la salle	Dicembre – gennaio 20 ore
La mise en place et les outils pour le service Les classements des restaurants Les normes sanitaires Les formes de service	Febbraio – marzo 22 ore
La carte, le menu et leurs sections : les différentes catégories alimentaires Les repas en France Accueillir les clients et prendre la commande	Aprile maggio 22 ore
Grammaire: ripasso degli argomenti svolti al biennio Les pronoms relatifs forme composée Les pronoms possessifs et démonstratifs Le participe présent et le gérondif	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore

QUARTO ANNO - SALA E VENDITA - 4ª *Sala*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Feedback sui requisiti già posseduti Révision de la communication en salle, carte et menu	Settembre 6 ore
Utensiles et verres pour le service Les vins (service, outils, étapes de la vinification, dégustation, régions vinicoles, appellation, Champagne, et verres pour le service, mariage vins-mets)	Ottobre – novembre 22 ore
Le flambage Les desserts à se lécher les babines Conclure en légèreté: les fruits Le fromage: une affaire de gourmet A la découverte des régions françaises	Dicembre – gennaio 20 ore
Les boissons sans alcool et chaudes. Les cocktails Les apéritifs Les eaux- de -vie pour réveiller l'appétit La bière artisanale	Febbraio – marzo 22 ore
Organisation d'un banquet de mariage, la salle de banquet Les grandes prestations de la restauration	Aprile maggio 22 ore

Buffet en sécurité L'organisation d'un *happy hour*	
Grammaire: ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma Le partitif, le comparatif, le superlatif.	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore
QUINTO ANNO - SALA E VENDITA - *5ª Sala*	
Contenuti fondamentali	Tempi di attuazione
Feedback sui requisiti già posseduti	Settembre 6 ore
REVISION sur le vin. Les différentes formes de cuisine La cuisine fusion, moléculaire, la nouvelle cousine, le végétarisme et véganisme	Ottobre – novembre 22 ore
La sécurité et l'alimentation: l'HACCP, les sept principes de l'HACCP La conservation des aliments Les intoxications alimentaires	Dicembre – gennaio 20 ore
La Pyramide alimentaire Les allergies et les intolérances alimentaires Le bien être en 5 couleurs Les aliments bons pour la santé Le régime méditerranéen, le régime Okinawa	Febbraio – marzo 22 ore
Comment trouver un emploie Rédiger un curriculum vitae La lettre de motivation Les offres d'emploi L'entretien d'embauche	Aprile - maggio 22 ore
Grammaire: ripasso degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma L'hypothèse La forme passive Le subjonctif et son emploi	Nel corso del primo e secondo quadrimestre 7 ore

1. COMPETENZE MINIME IRRINUNCIABILI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

La condizione necessaria è costituita dalla maturazione delle quattro competenze, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello essenziale. Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per il **passaggio alla classe quarta** e per le lingue straniere inglese e francese

- Utilizzare la lingua straniera in forma scritta e orale per i principali scopi comunicativi ed operativi in modo efficace, pur con lievi errori ed imprecisioni, approssimandosi ai descrittori del livello B1 del QCER
- Utilizzare il lessico specifico dell'area di indirizzo
- Leggere, capire e trarre informazioni da un testo di carattere generale o inerente alla specializzazione, arrivando a relazionare su di esso (*reading comprehension*)
- Comprendere testi di carattere generale o inerente alla specializzazione, dialoghi orali e di rispondere a domande sugli stessi.

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per il **passaggio alla classe quinta** e per le lingue straniere inglese e francese

- Utilizzare la lingua straniera in forma scritta e orale per i principali scopi comunicativi ed operativi in modo efficace, secondo i descrittori del livello B1 del QCER, con elementi del livello B2 del QCER
- Ampliamento del lessico in funzione dell'approfondimento delle strutture morfo-sintattiche stesse, relativo a situazioni e argomenti di interesse per la specializzazione oltre che per l'acquisizione di una adeguata preparazione culturale.
- Potenziamento della capacità di lettura e comprensione di brani su argomenti relativi al settore di specializzazione, alla civiltà dei paesi di cui si studia la lingua; sviluppo della capacità di relazionare sugli stessi e riassumerli.

Lo studente del secondo biennio deve saper:

- Analizzare testi di vario genere e di media e/o modesta difficoltà.
- Comunicare in modo semplice ma comprensibile con una modesta linearità contenuti scientifici, tecnici, economici, testi relativi al settore di studio.
- Comprendere i punti chiave di comunicazioni su argomenti noti.
- Muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nei paesi in cui si parla la lingua.
- Produrre un testo semplice relativo ad argomenti conosciuti.
- Descrivere con accettabile autonomia (anche con pause) esperienze.
- Spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.
- Riassumere testi di media difficoltà.
- Analizzare testi di vario genere e di media e/o modesta difficoltà.
- Collegare i contenuti con l'aiuto di input

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili **per la classe quinta**:

- Perfezionamento della lingua come mezzo di interazione con ambienti e persone straniere e specialmente come strumento di lavoro: comprensione di testi/manuali tecnico/scientifici di carattere specialistico, produzione scritta di relazioni, riassunti ed esercizi di rielaborazione testuale.
- Ampliamento del lessico e degli argomenti relativi sia alla microlingua sia alla cultura e civiltà dei paesi di lingua inglese.

2. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli interventi didattici, improntati sulla chiarezza e sulla semplicità di linguaggio, tenderanno prevalentemente a creare nella classe un clima di fiducia riguardo alle possibilità di riuscita e di successo, motivando gli allievi alla partecipazione, al ragionamento ed alla riflessione.

La metodologia da seguire sarà adeguata ai livelli di partenza e scelta in funzione del percorso didattico stabilito e dei ritmi e degli stili di apprendimento degli studenti.

L'attività didattica verrà svolta mediante lezioni frontali, guidate e partecipate, a cui farà seguito l'applicazione pratica con esercitazioni in classe individuali e di gruppo.

Nelle prove: esemplificazione, descrizione e analisi dell'argomento, seguita da esercizi di approfondimento e consolidamento e, quindi, di verifica; assegnazione di esercizi allo scopo di evidenziare l'argomento.

3. INIZIATIVE DIDATTICHE DI RECUPERO E DI OTTIMIZZAZIONE DEL PROFITTO

Verranno effettuate attività di recupero in itinere, laddove se ne presenti la necessità.

Il recupero consisterà in interventi di controllo dell'attività di insegnamento/apprendimento rivolti a far conseguire gli obiettivi di uno o più segmenti di competenza agli studenti che non li hanno raggiunti o far acquisire i prerequisiti per affrontare nuovi apprendimenti. Il recupero sarà quindi una metodologia didattica rivolta ai bisogni specifici dello studente che mira a mettere l'alunno in condizioni di seguire con profitto ulteriori esperienze cognitive.

Verranno, parallelamente, avviate attività di approfondimento e potenziamento dei moduli programmati per quegli allievi che avranno acquisito e maturato, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello più che sufficiente, le competenze di base prima descritte.

4. RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI

Verranno utilizzati i libri di testo, appunti forniti dai docenti, le attrezzature disponibili nel laboratorio di informatica, nel laboratorio linguistico, le LIM presenti anche nelle aule ed i software didattici dedicati.

11. VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche, frequenti e diversificate, potranno essere di tipo diagnostico (test d'ingresso), formativo (per adeguare la programmazione in itinere) e sommativo (per valutare i risultati raggiunti). Esse riguarderanno sia le abilità di comprensione sia quelle di produzione e saranno coerenti con l'impostazione metodologica adottata dall'insegnante.

Per le verifiche ci si avvarrà di una tipologia di esercizi quali: attività di riordino, completamento, sostituzione, scelta multipla, correzione dell'errore, brani di lettura con domande, formulazione di domande e risposte, esercizi di espansione, di abbinamento, brevi traduzioni anche di tipo comunicativo, costruzioni di dialoghi su traccia, stesura di brevi testi informativi, descrittivi e narrativi anche sulla base di immagini, esercizi lessicali, cloze (verifica produzione scritta); *"oral reports"* su argomenti assegnati, interazione in attività comunicative, conversazione generale, descrizione di immagini, brevi traduzioni di tipo comunicativo, esercizi lessicali, dettati, attività di ascolto con tabelle e griglie da compilare e/o con stesura di appunti (verifica produzione orale).

produzione guidata o libera che prenda spunto da tematiche particolari inerenti al settore;

questionari con risposte aperte e/o chiuse.

Per le verifiche orali l'abilità di produzione orale verrà testata attraverso l'osservazione sistematica di momenti quotidiani di interazione tra lo studente e l'insegnante e di interventi ed attività. Per le prove orali riferite allo studio si richiederà un'adeguata conoscenza degli argomenti di settore trattati, capacità di collegamento, di contestualizzazione e di giudizio critico, unite ad un'esposizione corretta e fluida dal punto di vista linguistico.

La valutazione periodale (intermedia e finale) del profitto degli studenti, preceduta da una verifica non formale ma costante nell'attività in aula e nei laboratori di pertinenza, si basa su un congruo numero di prove individuali sommative (almeno due per quadrimestre), elaborate anche attraverso l'uso degli strumenti informatici e laboratoriali, volte ad accertare le competenze indicate e i livelli di acquisizione delle capacità concettuali ed operative.

Le prove saranno assegnate al termine di una o più sequenze didattiche ed i relativi problemi proposti presenteranno uguali difficoltà e saranno formulati tenendo presenti le competenze di cui si intende verificare l'effettiva acquisizione.

Con le stesse finalità e con lo scopo ulteriore di verificare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune, saranno attuate verifiche formative quali indagini in itinere, controllo del lavoro svolto a casa, colloqui, test oggettivi e questionari.

Nel caso di prove soggettive, essendo numerose le variabili da controllare, sono state predisposte griglie contenenti i seguenti parametri: sviluppo dell'argomento, organizzazione logica del contenuto, chiarezza espositiva, proprietà sintattico-grammaticale, proprietà e varietà lessicale. La scala di misurazione per le

verifiche orali prevede invece i seguenti parametri: capacità di comprensione, pronuncia e intonazione, ricchezza lessicale, correttezza grammaticale, *fluency* e conoscenza dei contenuti, originalità dei contenuti. La scala docimologica utilizzata comprende i voti da 1 a 10.
La valutazione, intesa come possesso formativo individualizzato, è basata su una serie di operazioni quali: accertamento della situazione iniziale, bisogni, prerequisiti e competenze dei singoli alunni, rilevamento dei progressi o delle difficoltà durante lo svolgimento delle attività.
Al raggiungimento delle competenze indicate concorrono, inoltre, la frequenza assidua alle lezioni, la partecipazione attenta e attiva al dialogo educativo, lo studio a casa, l'attitudine allo sviluppo critico delle questioni proposte e alla costruzione di un discorso organico e coerente, la capacità di utilizzare le conoscenze, di collegarle di approfondirle e rielaborarle, nonché la comprensione e l'uso del linguaggio tecnico.
Il tutto come sintetizzato nelle allegate **rubriche di valutazione** elaborate dal dipartimento.

ALUNNI DSA/BES

La legislazione vigente fa riferimento al concetto di Bisogni Educativi speciali (BES), nei quali rientrano tre grandi sottocategorie: quella della disabilità, quella dei disturbi evolutivi specifici e quella dello svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale, disponendo che le istituzioni scolastiche garantiscano l'uso di una didattica individualizzata e personalizzata con l'introduzione di strumenti compensativi e misure dispensative da alcune prestazioni non essenziali ai fini della qualità dei concetti da apprendere, nella prospettiva di una presa in carico complessiva ed inclusiva di tutti gli alunni nell'intento di favorire il loro successo formativo.
Per gli alunni con BES/DSA, adeguatamente certificati, la valutazione e la verifica degli apprendimenti, comprese quelle effettuate in sede di esame conclusivo del ciclo, dovranno tenere conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni. A tal fine, nello svolgimento delle attività didattiche, andranno adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative ritenute più idonee dal Consiglio di classe, eventualmente integrato con la presenza di figure specifiche di riferimento.
Le prove di verifica (che potranno essere concordate con il docente specializzato che segue l'alunna/o) potranno, eventualmente, essere semplificate tenendo conto delle caratteristiche e delle esigenze dell'alunna/o, durante le prove sarà consentito l'utilizzo di mappe, schede, appunti, oppure sarà consentito del tempo aggiuntivo per l'espletamento delle suddette prove.

EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda Educazione Civica, le lingue straniere del Dipartimento (Inglese e Francese) parteciperanno allo studio dell'insegnamento trasversale di questo percorso che accompagnerà lo studente fin dalla scuola dell'infanzia. Ogni docente di lingue farà riferimento ai propri Consigli di Classe, al cui interno sarà sviluppato un tema che scaturirà dall'analisi della macroarea scelta dal consiglio stesso; il tutor gestirà al meglio questo lavoro d'equipe per la progettazione dei contenuti didattici. I temi trattati in lingua straniera ovviamente cercheranno di tenere in considerazione la cultura di riferimento (sia essa anglofona, o francofona) in modo tale da consolidare un'integrazione europea degli studenti. In quest'ottica il ruolo

dell'insegnante di lingue è fondamentale poiché aiuta l'allievo a dotarsi delle conoscenze adeguate ad un'analisi approfondita del tessuto sociale del paese straniero di cui studia la lingua; aiuta l'allievo a dotarsi di schemi di interpretazione, parametri, strutture concettuali per affrontare "l'altro" e il "diverso" in maniera critica e costruttiva. I benefici di questo approccio riguardano non solo le competenze linguistiche ma ricadono sull'intera personalità dell'allievo. Agire in un'ottica interculturale fa diventare capaci di considerare sé stessi e gli altri attraverso la comprensione, il rispetto dei bisogni e delle emozioni, l'empatia, cioè la capacità di considerarsi come cittadino non solo europeo, ma del mondo.

Rubriche di valutazione

Nelle verifiche scritte di tipo strutturato o semi-strutturato, data la tipologia delle prove previste, il voto, assegnato per fasce di livello, corrisponderà al punteggio parziale complessivo raggiunto. I punti di ciascun esercizio saranno riportati sulla verifica a fianco dei vari esercizi.

PROVE STRUTTURATE: prove oggettive con risposte univoche e predeterminabili che possono essere misurate con precisione (vero/ falso - *true-false*, corrispondenza - *matching*, scelta multipla - *multiple choice*, completamento - *fill in the blanks* ecc.); ad ogni esercizio viene assegnato un punteggio come compare dal testo delle prove di verifica.

La sufficienza viene assegnata al raggiungimento del 60% del punteggio totale assegnato alla prova.

PROVE SEMI-STRUTTURATE: se l'esercizio è semi-strutturato a trasformazione o con domanda a risposta aperta (*open-ended questions*) il punteggio assegnato ad ogni frase corretta e grammaticalmente accurata potrà andare da un massimo compreso tra 2 punti o 3 punti; in presenza di lievi inaccuratezze linguistiche o grammaticali verrà assegnato alla frase il punteggio indicato nelle seguenti griglie; se invece la frase è trasformata in modo scorretto o lasciata in bianco o se viene fornita una risposta errata o lo spazio della risposta viene lasciato in bianco si attribuiscono 0 punti.

NON STRUTTURATE: prove che prevedono risposte non univoche, ma in gran parte predeterminabili, grazie ai vincoli posti nella consegna (produzione scritta di brevi testi, traduzioni, presentazioni, relazioni, lettere/e-mail, ecc.). Tali prove verranno valutate in base alla griglia di seguito riportata che tiene conto dell'accuratezza grammaticale, del contenuto e organizzazione e del lessico.

La sufficienza è assegnata al 60% dei punti totali.

LINGUE STRANIERE – INGLESE – FRANCESE
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PRODUZIONI SCRITTE
PROVE NON STRUTTURATE

			Punteggio	Voto
Accuratezza grammaticale	Testo ben costruito con alcuni errori grammaticali di scarsa rilevanza	**4**		
	Testo comprensibile con alcuni errori di grammatica	**3**		
	Testo a volte incomprensibile con lacune grammaticali	**2**		
	Testo incomprensibile con numerosi e gravi errori di grammatica	**1**		
Contenuto ed organizzazione	Testo ben organizzato e di agevole lettura	**3**		
	Contenuto soddisfacente rispetto a quanto richiesto	**2**		
	Testo povero di contenuto e non sempre ben organizzato	**1**		
	Testo incompleto e non adeguato	**0,5**		
Lessico	Ampio e appropriato con occasionali imprecisioni ortografiche	**3**		
	Lessico non molto ampio ma adeguato	**2**		
	Lessico piuttosto limitato, ma che riesce ad esprimere idee semplici	**1**		
	Mancanza di lessico di base	**0,5**		
Testo non svolto nelle sue parti				0
		TOTALI		

Punteggio Massimo: 10/10

LINGUE STRANIERE – INGLESE – FRANCESE

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE STRUTTURATE E SEMI-STRUTTURATE

Prova Strutturata: quesiti a risposta multipla – completamento – vero/falso	
Punti	
1	Risposta esatta
0,5	Risposta parzialmente corretta o con linguaggio inappropriato (ove richiesto);
0	Risposta errata o non data

Prova semi-strutturata: quesiti a risposta aperta – trattazione breve o sintetica	
Esempio per risposta con punteggio da 0 a 2 punti:	
Punti	
2	Risposta completa e appropriata
1,5	Risposta sostanzialmente corretta con imprecisioni
1	Risposta incompleta, imprecisa e con linguaggio non sempre appropriato
0,5	Risposta incompleta, disconnessa e scarsamente comprensibile
0	Risposta non data o completamente inappropriata

Prova semi-strutturata: quesiti a risposta aperta – trattazione breve o sintetica	
Esempio per risposta con punteggio da 0 a 2,5 punti:	
Punti	
2,5	Risposta completa e appropriata
2	Risposta sostanzialmente corretta con imprecisioni
1,5	Risposta parzialmente corretta con imprecisioni
1	Risposta incompleta, imprecisa e con linguaggio non sempre appropriato
0,5	Risposta incompleta, disconnessa e scarsamente comprensibile
0	Risposta non data o completamente inappropriata

Prova semi-strutturata: quesiti a risposta aperta – trattazione breve o sintetica	
Esempio per risposta con punteggio da 0 a 3 punti:	
Punti	
3	Risposta completa e appropriata
2,5	Risposta sostanzialmente corretta con qualche imprecisione
2	Risposta parzialmente corretta con varie imprecisioni
1,5	Risposta incompleta, imprecisa e con linguaggio non appropriato
1	Risposta parziale, con gravi errori di linguaggio
0,5	Risposta accennata, disconnessa e scarsamente comprensibile
0	Risposta non data o completamente inappropriata

Il punteggio totale dei test verrà tradotto in decimi.

LINGUE STRANIERE - INGLESE – FRANCESE
VALUTAZIONE DELLE PRODUZIONI ORALI

Punteggio	INDICATORI / DESCRITTORI
	ACCURATEZZA GRAMMATICALE
10 - 9	Ottima padronanza della lingua con nessun errore di grammatica
8 - 7	Buon livello di accuratezza con lievi errori di grammatica
6	Sufficiente livello di accuratezza grammaticale con alcuni errori di grammatica
5	Mediocre padronanza delle strutture grammaticali con diversi errori di grammatica
4	Limitata padronanza delle strutture grammaticali con vari errori di grammatica
3	Moltissimi errori di grammatica
	CONTENUTI E CONOSCENZE
10 - 9	Piena padronanza e applicazione dei contenuti e delle conoscenze
8 - 7	Buona padronanza e applicazione delle conoscenze
6	Adeguata comprensione dell'argomento con accettabile organizzazione
5	Accettabile comprensione dell'argomento con applicazione non sempre adeguata
4	Limitata comprensione e insufficiente capacità di applicazione delle conoscenze
3	Comprensione, conoscenze e applicazione scarse o nulle
	LESSICO
10 - 9	Eccellente repertorio lessicale e/o uso di idiomi in relazione al quesito richiesto
8 - 7	Buon uso dei termini e/o idiomi in relazione al quesito richiesto
6	Sufficiente repertorio lessicale
5	Qualche termine non appropriato
4	Frequenti errori nell'uso del vocabolario
3	Vocabolario inadeguato al quesito richiesto
	PRONUNCIA E INTONAZIONE
10 -9	Nessuno errore nella pronuncia e intonazione adeguata
8 - 7	Rari errori nella pronuncia e intonazione corretta
6	Pronuncia accettabile, pur con qualche lieve imperfezione
5	Pronuncia non sempre adeguata con qualche errore
4	Errori nella pronuncia che talvolta ostacolano la comprensione
3	Molti errori nella pronuncia, che impediscono la comprensione
	EFFICACIA COMUNICATIVA E ORGANIZZAZIONE DEL DISCORSO
10 - 9	Si esprime con grande efficacia e scioltezza
8 -7	Si esprime con buona capacità comunicativa, pur con qualche esitazione
6	Riesce a trasmettere il messaggio con sufficiente efficacia
5	Comunicazione incerta e non sempre chiara
4	Comunicazione frammentaria e spesso non efficace
3	Interazione comunicativa scarsa o assente

Il voto finale è dato dalla somma dei voti di ciascun descrittore, diviso 5.

Secondo biennio e quinto anno: elenco dei libri di testo in uso per il corrente anno scolastico

Francese triennio a.s. 2026/2027	
ISTITUTO PROFESSIONALE – Servizi **IPSSAR** – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	
Articolazione ***CUCINA***	
Terzo anno Quarto anno Quinto anno	***PASSION CHEF ET PATISSIER. LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LA GASTRONOMIE, L'OENOLOGIE ET LA PATISSERIE***, Zanotti, Paour, San Marco, Vol. Unico
Articolazione ***SALA E VENDITA***	
Terzo anno Quarto anno Quinto anno	***PASSION MAITRE SOMMELIER ET BARMAN. LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR LE SERVICE EN SALLE ET LA VENTE,*** Zanotti, Paour, San Marco, Vol. Unico

Inglese triennio a.s. 2026/2027			
ISTITUTO PROFESSIONALE - Servizi			
	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
IPAA Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale	***ECOF@RMING / FARMING PRACTICES FOR A GREEN WORLD***, Centis Barbara, HOEPLI, Vol. Unico		
IPSSAR Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera	***TASTY LAB*** E. Assirelli, A. Vetri Rizzoli Languages Vol. unico ISBN 9788838348693 Anno prima adozione 2026	***FLAVOURS, English for cooking and service,*** E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages, Vol. Unico	***FLAVOURS, English for cooking and service,*** E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages, Vol. Unico
ITI – ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE			
Chimica e Materiali - Biotecnologie Ambientali	***SCIENCEWISE NEW CHALLENGES*** ***English for Chemistry, Biology and Biotechnology*** C. Oddone, San Marco, Vol. unico *Edizione aggiornata 2023*		
EE - Elettronica ed elettrotecnica	***SPARKS / English for Electronics, Electrical Technology and Automation***, Rocchi M. / Ferrari C. / Semerano A. M., Hoepli, Vol. Unico		
CAT – Costruzione, ambiente e territorio	***ON SITE CONSTRUCTION*** Sardi, Cerroni Ed. ELI – Vol. unico ISBN978-88-536-2959-3 Anno prima adozione 2025	***ON SITE CONSTRUCTION*** Sardi, Cerroni Ed. ELI – Vol. unico ISBN978-88-536-2959-3 Anno prima adozione 2025	***SMART BRICKS English for Surveyors***, Sguotti G., Hoepli, Vol. Unico Fuori catalogo
AFM **SIA – Sistemi Informativi Aziendali**	***YOUR BUSINESS PARTNER***, Zani G. / Ferranti A. / Phillips A., Minerva Italica, Vol. Unico		

LINGUA E CULTURA STRANIERA – INGLESE – AS 2B	
LE DOCENTI	**Classi assegnate a.s. 2026/2027**
ASTORINO Antonietta	1ª AGRO – 2ª AGRO - 3ª AGRO - 4ª AGRO - 5ª AGRO
BARBARELLO Valentina	1ª EE – 2ª EE - 1ª CAT - 2ª CAT - 3ª CAT
BOZZO Selena	4ª CAT - 5ª EL - 5ª SIA
COSTA Bruna	3ª ENO - 4ª ENO - 5ª ENO - 3ª SALA
FALCONE Rosa	1ª A CHIM – 2ª A CHIM - 3ª MAT - 4ª MAT - 5ª MAT - 5ª BIOT
LO FEUDO Manuela	1ª B CHIM - 2ª B CHIM - 3ª BIOT - 4ª BIOT - 4ª SALA - 5ª SALA
LIO Giovanna	1ª ENO - 2ª A ENO - 2ª B ENO
LINGUA E CULTURA STRANIERA – FRANCESE – AS 2A	
ARCURI Serafina	3ª ENO - 3ª SALA - 5ª SALA
CARPINO Elisabetta	4ª SALA - 4ª ENO - 5ª ENO -
CARBONE Pina	1ª ENO - 2ª A ENO - 2ª B ENO

Il coordinatore di dipartimento
Rosa FALCONE