

**ISTITUTO ALBERGHIERO
“G. FALCONE”
COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE**

**Classe: IV IPSEOA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2019/2020
Materia: FRANCESE
Docente: Emanuela Notarfonso**

Libro di testo: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, “Planète cuisine “, libro misto/testo+ CD audio . Ed. Eurelle

L'INSEGNANTE

Colleferro, 31/10/2019

Emanuela Notarfonso

OBIETTIVI DIDATTICI

Al termine dell'anno scolastico lo studente deve aver acquisito delle competenze che gli permettano di comprendere messaggi orali di carattere generale e testi scritti per usi diversi cogliendone il senso e lo scopo. Dovrà quindi rielaborare sinteticamente e analiticamente il contenuto di argomenti incontrati e di testi analizzati.

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese durante il terzo anno di scuola secondaria continua sulle linee direttive tracciate per il biennio, tenuto conto della maggior competenza degli studenti, dei loro interessi culturali e del grado di maturità raggiunto. La competenza comunicativa verrà ampliata utilizzando testi orali e scritti che prevedono una varietà di situazioni, ruoli sociali e relativi registri. Nel corso dell'anno verranno inclusi anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica e l'approfondimento delle strutture grammaticali e sintattiche.

STRUMENTO DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, giornali.

VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE

Alla fine di ogni unità didattica sarà effettuata una verifica orale per dimostrare le competenze assimilate e acquisite, nonché verifiche scritte per valutare la capacità dello studente di comunicare attraverso la lingua scritta.

PROGRAMMA

Les trois conjugaisons , la phrase affirmative, négative et interrogative; les pronoms relatifs; les auxiliaires Être et Avoir; les gallicismes, les prépositions.

- Dossier 1 La formation
- Dossier 2 Bienvenue en cuisine
- Dossier 3 Pour commencer
- Dossier 4 Direction le potager
- Dossier 5 Chez le boucher
- Dossier 6 Chez le poissonnier
- Dossier 7 Riz, pâtes et cuisine alternative
- Dossier 8 Un dessert pour terminer

CLASSE: IV I.P.S.E.O.A. Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa Manila D'ORAZIO

Libro di testo: D.Cristofoli, L.Garbero, E.Jordan “ Taste@School ” libro misto/testo +CD LIM ed. Il capitello

Finalità dell'insegnamento e obiettivi didattici:

Al termine dell'anno scolastico lo studente deve aver acquisito le competenze necessarie che gli permettano di usufruire della lingua consapevolmente e coerentemente, sia nel contesto della produzione orale che in quello della produzione scritta; potenziare la conoscenza di un lessico specifico dell'indirizzo di studio e saper padroneggiare le strutture grammaticali fondamentali della lingua inglese, se non che leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

Metodo di insegnamento :

Lo studio della Lingua Inglese procederà tenendo conto delle competenze personali, delle abilità e del grado di maturità raggiunto dagli studenti. Verranno utilizzati testi scritti e risorse tecnologiche di vario tipo per sottoporre gli studenti a diverse tipologie di registri linguistici e situazioni che mireranno ad ampliare la loro competenza comunicativa. Nel corso dell'anno verranno inclusi anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione di una determinata terminologia di settore, fondamentale per poter accedere al mondo del lavoro.

Strumenti di lavoro:

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, video in lingua, giornali.

Strumenti di verifica:

La valutazione formativa verrà effettuata alla fine di ogni unità didattica con lo scopo di determinare le competenze assimilate e acquisite; essa si baserà su colloqui orali (individuali o collettivi) e verifiche scritte. Si terrà conto anche della partecipazione in classe e dell'impegno dimostrato durante le lezioni.

Tipologia delle prove di verifica: gli strumenti di verifica potranno consistere in prove strutturate (True/False; Multiple choice; Matching; Close Test; Gap filling; Scrambling/reordering; Transformation), semi-strutturate (composizione guidata di brani, risposte e domande di

comprensione della lingua scritta o parlata) e non strutturate(attività di conversazione aperte al gruppo classe).

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

MODULE 1: Enjoy your meal!

Unit 1 • Meals (Breakfast, Lunch, Brunch, Dinner, Room Service)

Unit 2 • Restaurants (Types of Restaurants)

Unit 3 • Menus (Origins, Importance, Types)

MODULE 2 : In the kitchen

Unit 4 • The professional kitchen

Unit 5 • The kitchen brigade

MODULE 3 : Let's cook!

Unit 6 • Cooking methods

Unit 7 • Basic preparations

MODULE 4 : Food, Glorious food!

Unit 8 • The food we eat

MODULE 5 : Specialized forms of Catering

Unit 9 • Special menus

MODULE 6 : A taste of Italy

Unit 10 • Italy and food

- Food charts

- Cook's charts

Colleferro, 18/10/2019

La docente
Manila D'Orazio

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA E SUCCESSIVE VALUTAZIONI

- Test d'ingresso sulle conoscenze possedute.
 - Test fisici sulle capacità condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Velocità e rapidità,
 - 3) Resistenza muscolare,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.
 - Test intermedi per verificare il grado di apprendimento in itinere.
 - Test finali per indicare il grado di miglioramento ottenuto.
-

IL CORPO UMANO: STRUTTURE E FUNZIONI

- Conoscenza delle basi scientifiche di:
 - 1) Cellule, Tessuti, Organi.
 - 2) Apparati e Sistemi: Cardiocircolatorio, Respiratorio e Nervoso.
 - 3) Apparato Locomotore: Scheletrico, Articolare e Muscolare.
 - 4) Paramorfismi dell'età scolare.
-

IL MOVIMENTO: ESPRESSIVITÀ DEL CORPO

- La motricità e lo sviluppo psicomotorio.
- La meccanica del movimento: Linee, Piani e Movimenti.
- Cinesiologia muscolare:
 - 1) Movimenti del busto,
 - 2) Movimenti dell'arto superiore,
 - 3) Movimenti dell'arto inferiore.
- Le qualità motorie condizionali e coordinative:
 - 1) Forza muscolare,
 - 2) Resistenza muscolare,
 - 3) Velocità e rapidità,
 - 4) Mobilità articolare,
 - 5) Coordinazione,
 - 6) Equilibrio.

LO SPORT

- Movimenti fondamentali e loro espressioni tecnico-sportive.
 - Forme semplici di schemi di gioco.
 - Pratica di sport di squadra:
 - 1) Pallavolo,
 - 2) Pallamano,
 - 3) Pallacanestro,
 - 4) Calcio a 5,
 - 5) Tennis.
 - Tecniche relative ai fondamentali e alle tattiche di squadra.
 - Strategie di gioco in situazioni diverse.
-

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

- Stile di vita.
 - Educazione alimentare.
 - Elementi di primo soccorso.
 - Norme igieniche sanitarie.
-

COLLEFERRO, 22/10/2019

Magliano Simone

IL DOCENTE
(MAGLIANO Simone)

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

Colleferro (RM)

Anno scolastico: 2019-2020

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

Classe: IV Sez. A (settore enogastronomia)

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Mariagrazia Amatuzio

Livelli di partenza e composizione della classe.

La classe si presenta eterogenea e propensa alla conoscenza e all'apprendimento della materia.

Modello di lavoro.

Con il mio insegnamento mi propongo di aiutare ogni studente/studentessa a costruire attivamente la propria conoscenza e a sviluppare le competenze necessarie per affrontare delle tematiche complesse. I modelli e le metodologie cui farò riferimento non si limiteranno alla trasmissione diretta dei contenuti, ma si baseranno su esplorazione, costruzione, ricerca e individuazione dei problemi favorendo, di fatto, una modalità reticolare di apprendimento. L'approccio all'insegnamento della materia sarà di tipo funzionale-comunicativo, attraverso lezioni frontali e interattive, un metodo volto a facilitare l'interazione degli alunni con il docente.

Strumenti di lavoro.

Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo (Alma- Plan alimentazione volume C) e delle dispense.

Valutazione e verifiche dell'azione didattica e educativa.

Le verifiche dell'apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte o test a risposta multipla) e orali (conversazioni, dialoghi e presentazioni in Power point), eseguite alla fine di ogni modulo.

Indicazioni Programmatiche.

Il programma da svolgere sarà suddiviso in moduli, rispettivamente tre nel primo quadrimestre e tre nel secondo.

	<u>PRIMO QUADRIMESTRE</u>
MODULO 1	<ul style="list-style-type: none"> ☀ <u>Elementi di chimica:</u> <ul style="list-style-type: none"> - la materia - elementi e composti - legami chimici ☀ <u>Elementi di chimica organica</u>
MODULO 2	<ul style="list-style-type: none"> ☀ <u>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</u> ☀ <u>Macronutrienti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - glucidi, lipidi, protidi - assorbimento e funzione biologica ☀ <u>Micronutrienti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - vitamine e Sali minerali - assorbimento e funzione biologica
MODULO 3	<ul style="list-style-type: none"> ☀ <u>Bioenergetica e metabolismo:</u> <ul style="list-style-type: none"> - metabolismo basale e variabile - anabolismo e catabolismo - fabbisogno energetico - indice di massa corporeo ☀ <u>Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche</u>

	<u>SECONDO QUADRIMESTRE</u>
MODULO 4:	<p>☀ <u>La dietoterapia:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta ipocalorica - dieta iposodica - dieta ipoproteica - dieta ipercalorica <p>☀ <u>Costruzione dei modelli alimentari</u></p> <p>☀ <u>Le nuove tendenze alimentari</u></p>
MODULO 5:	<p>☀ <u>La dieta nelle diverse fasi di vita:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta nell'età evolutiva - dieta in età senile - dieta in gravidanza - dieta durante l'allattamento - dieta durante la menopausa
MODULO 6:	<p>☀ <u>La qualità del prodotto alimentare</u></p> <p>☀ <u>Sicurezza alimentare</u></p>

ISTITUTO PARITARIO “ GIOVANNI FALCONE”

Programmazione di
“DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA”

Anno Scolastico 2019/2020

CLASSE IV IPSEOA-ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof.ssa Patrizia D’AVELLO

Libro di testo:

Maria Gabriella Di Maio, – “Pianeta Hotel &Food Management 1” – per il secondo biennio – Editore Simone per la scuola.

PREMESSA METODOLOGICA

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni in classe per spiegare i principali concetti e per vedere la loro applicazione nella realtà aziendale. Sarà utilizzato il libro di testo in adozione, integrandolo con esercitazioni dettate dal docente e svolte sul quaderno dei ragazzi. Le verifiche scritte saranno fissate con almeno 10 giorni di anticipo e le interrogazioni orali seguiranno un calendario predefinito dall’insegnante e dagli alunni stessi. In caso di valutazioni non sufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di riverificare le competenze acquisite.

CONTENUTI

- La gestione aziendale
- L’iva
- Il fabbisogno finanziario delle imprese
- Il credito e l’interesse

- I titoli di credito
- I mezzi di pagamento bancari
- Tipologie di finanziamenti
- I costi ed i ricavi delle imprese turistiche
- La redditività aziendale
- Le rilevazioni contabili
- Il bilancio d'esercizio
- Analisi di bilancio ed equilibri aziendali

Colleferro, lì 30.10.2019

Prof.ssa Patrizia D'Avello

CLASSE: IV (P.S.E.O.A. – Settore Sala e Vendita)

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre, Gennaio.

MODULO 1: IL BAROCCO.

U.D.1: cultura e società del Seicento.

La nascita del Barocco.

U.D.2 Giambattista Marino: vita e poetica della meraviglia, le opere.

U.D. 3 Il teatro di Shakespeare. Romeo e Giulietta, Amleto.

U.D. 4 GALILEO GALILEI. Vita e opere.

MODULO 2: L'ILLUMINISMO

U.D.1 L'illuminismo in Francia e i protagonisti della nuova cultura.

L'illuminismo in Italia. Panorama storico e poetico.

L'Accademia dell'Arcadia.

Il Caffè di Pietro e Alessandro Verri.

Cesare Beccaria. Dei delitti e delle pene. Lettura e analisi di testi scelti.

U.D.2 CARLO GOLDONI. Vita e opere.

La riforma Goldoniana.

La locandiera.

U.D.3 GIUSEPPE PARINI. Vita e opere

Il Giorno. Studio dell'opera, lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 4 VITTORIO ALFIERI. Vita e opere.

Rime. Studio dell'opera e analisi di testi scelti.

II QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO 3

U.D. 1 Dall'età Napoleonica al Risorgimento.

U.D.2 Il Romanticismo.

U.D. 3 UGO FOSCOLO. Vita e opere.

Pensiero e poetica. Lettura e analisi di testi scelti.

ULTIME LETTERE DI JACOPO ORTIS. Studio dell'opera, lettura e analisi di testi scelti.

LE POESIE. Studio dell'opera, lettura e analisi di testi scelti.

LE GRAZIE. Studio dell'opera, lettura e analisi di testi scelti.

U.D. 4 IL ROMANTICISMO. Linee generali.

MODULO 4

U.D. 1 GIACOMO LEOPARDI. Vita e opere.

Pensiero e poetica.

CANTI. Struttura e analisi dell'opera.

OPERETTE MORALI. Studio dell'opera e lettura di testi scelti.

U.D. 2 IL ROMANZO DELL'OTTOCENTO.

U.D. 3 ALESSANDRO MANZONI. Vita e opere. Pensiero e poetica.

I PROMESSI SPOSI. Studio dell'opera e lettura di testi scelti.

Le Opere in versi. Struttura generale e lettura di testi scelti.

CLASSE: IV (P.S.E.O.A. – Settore Enogastronomia)

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Camaglia Federica

ANNO SCOLASTICO: 2019/2020

I QUADRIMESTRE

Periodo di effettuazione: Settembre, Ottobre, Novembre, Dicembre. Gennaio.

MODULO 1.

-Il quadro politico dell'Europa fra Seicento e Settecento.

-Sviluppo demografico e rivoluzione agricola.

-L'ILLUMINISMO. Il pensiero economico e politico. L'illuminismo e l'Encyclopédie.

-LE GUERRE DEL SETTECENTO

-IL DISPOTISMO ILLUMINATO. Le riforme degli stati italiani.

MODULO 2.

-LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE.

-L'Inghilterra. La fabbrica e l'economia industriale.

-L'Età DELLE RIVOLUZIONI: La Rivoluzione Americana. La Rivoluzione Francese.

-L'Età NAPOLEONICA.

Napoleone Imperatore dei francesi. L'Impero, le riforme e il dominio dell'Europa.

La rivoluzione francese in Italia.

Il crollo dell'Impero napoleonico.

MODULO 3.

-RESTAUZIONE E INSURREZIONI

Il Congresso di Vienna e i principi di Restaurazione.

-Lo sviluppo industriale, liberalismo e socialismo.

II QUADRIMESTRE .

Periodo di effettuazione: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio, Giugno.

MODULO 1

-IL RISORGIMENTO

Il Risorgimento italiano.

L'industrializzazione e il movimento operaio. Il socialismo.

-L'EUROPA TRA IL 1848 E IL 1870.

-L'Unità D'ITALIA.

L'economia italiana.

-Il Quarantotto e la Prima Guerra di indipendenza.

La spedizione dei Mille. Il Regno d'Italia.

MODULO 2.

-LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE.

-L'IMPERIALISMO.

-L'espansione coloniale.

-La società di massa e la Belle époque.

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI LINGUA SPAGNOLA

Classe: IV IPSEOA ENOGASTRONOMIA A.S. 2019/2020

Docente: Marco Gabrieli

Libro di testo: Pilar Sanagustín Viu, *¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*, Lang Edizioni

OBIETTIVI: L'azione didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il consolidamento da parte degli alunni del livello linguistico B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

METODOLOGIA: Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale e interazione. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato e a un approccio all'utilizzo del dizionario.

CONTENUTI GRAMMATICALI E LESSICALI: Revisione completa della grammatica degli anni precedenti • *El modo imperativo* • *El condicional simple* • *El condicional compuesto* • *El futuro perfecto* • *El presente de subjuntivo* • *Contraste indicativo/subjuntivo* • Tipos de menú • El servicio de primeros, guarniciones y ensaladas • El pescado y la carne • Fiestas y costumbres en el mundo hispano • Un paseo por la gastronomía española.

VERIFICHE E VALUTAZIONI: La valutazione avverrà attraverso verifiche scritte: strutturate e semi-strutturate; verifiche di pronuncia e di comprensione, volte a valutare la conoscenza dei temi trattati. La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO: In caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati verrà attuato un intervento di recupero individuale o collettivo.

Colferro, 30 Ottobre 2019

Istituto Giovanni Falcone
Via Artigianato 13
00034 Colferro (ROMA)
P.I.01982330605

CLASSE IV ENOGASTRONOMIA SEZ.A

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

TECNICO DI SALA ALESSANDRO CELLETTI

ARGOMENTI TRATTATI:

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

- Tipologie di aziende ristorative
- Tipologie di bar
- Nuovi modelli aziendali

Il ciclo cliente

- Tecniche di comunicazione
- La prenotazione e l'accoglienza
- Il cliente a tavolo
- Il servizio in sala
- La presentazione del conto e il commiato

La sicurezza

- La sicurezza alimentare
- Pulizia e disinfezione degli ambienti
- La sicurezza sul lavaro

Il Bar

- Requisiti strutturali del bar
- La figura del barman
- L'arredamento del bar
- I momenti di servizio
- La bar list

La sommellerie

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino
- L'esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo

- Le sensazioni finali
- La gestione della cantina e della cantina del giorno

Il banqueting

- L'attività di banqueting
- Gli operatori
- Le occasioni e le tipologie di eventi

La cucina di sala

- Cucinare davanti al cliente
- L'attrezzatura
- La tecnica

Esercitazione pratica

- Mise en place secondo il tipo di menù
- Realizzazione di vari piatti alla lampada (cucina di sala o flambè)
- Taglio della frutta con coltello e forchetta
- Dimostrazione di vari stili di servizio (italiana-inglese-gueriton)
- Servizio corretto del caffè espresso, cappuccino, cioccolata e thé
- Aperture ristorante ai professori

Colleferro, _____

Il tecnico di sala

Gli alunni
