

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

Colleferro

Programmazione di Lingua Inglese – Anno scolastico 2019/2020

Docente: Serena Iampieri

Classe: VA IPSEOA – Indirizzo: Sala e Vendita

Libro di testo: Cristofoli D., Garbero L., Jordan E., *Toast@School*, Il Capitello

Analisi situazione di partenza

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua constatata attraverso lo svolgimento di test di ingresso ed esercitazioni in classe riguardanti le abilità di comprensione e le capacità di espressione orale e scritta. Tuttavia, la conoscenza delle strutture grammaticali e del funzionamento della lingua necessitano un consolidamento. Al fine di superare tali lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali.

Il comportamento degli alunni è disciplinato e corretto. I livelli di partecipazione alle attività proposte sono elevati.

Obiettivi

Le finalità principali dell'insegnamento della lingua sono la formazione umana, la trasmissione di valori quali il rispetto della dimensione sociale e culturale, la tolleranza e l'apertura mentale. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali di base e specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e specifici dell'indirizzo di studio, prodotti a velocità normale, cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso; comprendere e produrre testi scritti per bisogni vari; esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico; leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

Metodo di insegnamento

Si procederà all'approfondimento delle principali strutture grammaticali attraverso esercitazioni collettive in classe e individuali a casa.

In aula, in collaborazione con l'insegnante, verranno letti e tradotti brani in inglese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di ampliare le competenze lessicali e il vocabolario. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio.

L'attività didattica verrà svolta essenzialmente attraverso dei *pairwork* (lavoro di coppia) e lezioni frontali.

Strumenti di lavoro

Libri di testo, CD Rom, articoli specifici.

Strumenti di verifica

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo non solo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma soprattutto la regolazione del percorso didattico sulla base dei risultati raggiunti in itinere. Numero delle prove di verifica: possibilmente tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni orali e domande flash dal posto) e prove scritte (True/False, Multiple Choice, Gap Filling, Matching, Close Test, Transformation, Translation, Answering Questions).

Contenuti professionali e di civiltà

Types of Restaurant (pagg. 34 e 35)

Types of Menu (pagg. 50 e 51)

Table Service (pag. 74)

Uniforms (pag. 82)

Bar Types (da pag. 88 a pag. 91)

Hot Drinks: Coffee (pag. 99) and Tea (pag. 101)

Cocktails (materiale fornito dalla docente)

Wines (materiale fornito dalla docente)

Joint Efforts (pag. 194)

Staff Characteristics (pag. 195)

Staff Organization (pag. 197)

A Taste of Italy:

- Friuli Venezia Giulia (da pag. 236 a pag. 238)
- Emilia Romagna (da pag. 239 a pag. 241)
- Abruzzo (da pag. 256 a pag. 258)
- Lazio (pagg. 252, 253 e 255)
- Sicily (da pag. 277 a pag. 281)

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

Colleferro

Programmazione di Lingua Spagnola – Anno scolastico 2019/2020

Docente: Serena Iampieri

Classe: V A IPSEOA – Indirizzo: Sala e Vendita

Libro di testo: Pilar Sanagustín Viu, *¿Tu español? ¡Ya está!*, Lang Edizioni
Nel corso dell'anno scolastico testi e articoli specifici verranno forniti dalla docente.

Analisi situazione di partenza

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua constatata attraverso lo svolgimento di esercitazioni in classe riguardanti le abilità di comprensione e le capacità di espressione orale e scritta. Tuttavia, la conoscenza delle strutture grammaticali e del funzionamento della lingua necessitano un consolidamento. Al fine di superare tali lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali.

Il comportamento degli alunni è disciplinato e corretto. I livelli di partecipazione alle attività proposte sono elevati.

Obiettivi

Le finalità principali dell'insegnamento della lingua sono la formazione umana, la trasmissione di valori quali il rispetto della dimensione sociale e culturale, la tolleranza e l'apertura mentale. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali di base e specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e specifici dell'indirizzo di studio, prodotti a velocità normale, cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso; comprendere e produrre testi scritti per bisogni vari; esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico; leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile.

Metodo di insegnamento

Si procederà all'approfondimento delle principali strutture grammaticali attraverso esercitazioni collettive in classe e individuali a casa.

In aula, in collaborazione con l'insegnante, verranno letti e tradotti brani in inglese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di ampliare le competenze lessicali e il vocabolario. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio.

L'attività didattica verrà svolta essenzialmente attraverso dei *pairwork* (lavoro di coppia) e lezioni frontali.

Strumenti di lavoro

Libri di testo, CDRom, articoli specifici.

Strumenti di verifica

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo non solo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma soprattutto la regolazione del percorso didattico sulla base dei risultati raggiunti in itinere. Numero delle prove di verifica: possibilmente tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni orali e domande flash dal posto) e prove scritte (comprensione del testo con domande aperte e quesiti a scelta multipla).

Contenuti professionali e di civiltà

Servicio de entradas

Sabor único: el jamón ibérico - El corte del jamón

Los quesos españoles - Servicios y cortes de los quesos

Verduras y más - El corte de las verduras

Ensaladas y su servicio

Tipos de menús

Los cubiertos

La *mise en place*

Establecimientos de bebidas

La brigada de un bar

La *mise en place* de un bar

Instrumentos y maquinaria de un bar

El servicio con la bandeja

Utensilios para el servicio de bebidas e infusiones

Bebidas calientes

Tipos de chocolate

Tipos de café y su servicio

El servicio del té

Servicio de snack

Filetear y servir pescado en el comedor

Formas de cortar pescado

Corte y servicio de asados en el comedor

El vino: instrumentos para su servicio

La sangría

Los cócteles

Los cócteles sin alcohol más consumidos en España

La cerveza

Los licores

Bufés y banquetes

Istituto "Giovanni Falcone"- Colleferro
Programmazione di Lingua e Civiltà francese
Docente: EMANUELA NOTARFONSO
Anno scolastico 2019/2020

Classe: V IPSEOA SALA-VENDITA

A.S. 2019/2020

Materia: FRANCESE

Docente: Emanuela Notarfonso

Libro di testo: I. MÉDEUF, B. MONACO, A. BAILLY "SAVEURS DE FRANCE", ÉDITION DUCROZ.

Analisi della situazione di partenza:

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua francese. Per alcuni alunni con particolari lacune, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali della lingua.

Metodo d'insegnamento:

Verranno letti e tradotti, in classe, in collaborazione con l'insegnante brani di cultura francese. Per migliorare la capacità di comprensione ed esposizione, nonché la pronuncia, agli alunni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio e video.

Strumenti di lavoro:

Verranno utilizzati libro di testo, fotocopie di approfondimento sugli esercizi fatti in classe, cd audio e video, cartine geografiche, giornali.

Strumenti di verifica:

Verranno effettuati verifiche mensili di tipo scritto ed orale (test de compréhension , traduction, dictée). Tutto questo per valutare la capacità dello studente di comunicare attraverso la lingua scritta ed orale.

Alla fine di ogni unità didattica e di ogni modulo gli alunni saranno sottoposti a verifiche orali (conversazioni, dialoghi, esercizi orali), e a verifiche scritte (Prove strutturate: test a risposta multipla, vero/falso, esercizi di approfondimento grammaticale, riassunti, composizioni su argomenti generali e di attualità). Verranno effettuate almeno una verifica orale ed una scritta mensile.

SVILUPPO DEL PROGRAMMA :

FUNZIONI BASE

- Approfondimento delle strutture di base acquisite nei quattro anni precedenti.
- Ampliamento del lessico fondamentale per comunicare in situazioni di vita quotidiana.
- Ampliamento del lessico specifico e della micro lingua del settore della ristorazione.
- Essere in grado di sostenere un colloquio di lavoro.
- Essere in grado di giustificare la propria scelta su argomenti di carattere generale o professionale

CONTENUTI GRAMMATICALI

Consolidamento delle strutture di base. Approfondimento degli aspetti indispensabili per la produzione scritta e orale, con particolare attenzione all'uso dei verbi nei vari tempi e modi e all'uso del lessico e della fraseologia specifici del settore.

CONTENUTI PROFESSIONALI E DI CIVILTÀ':

1. La France :

- a. cadre géographique;
- b. l'ouverture maritime;
- c. le climat;
- d. les fleuves;
- e. les montagnes.

2. RÉGION PACA ET CORSE

- a. La région paca
- b. La Corse
- c. Les produits du terroir
- d. Les OGM et les produits BIO

3. L'hygiène alimentaire:

- e. Les règles de base de l'hygiène alimentaire;
- f. Le décalogue de l'hygiène alimentaire;
- g. Les toxi-infections alimentaires;
- h. La dioxine, une menace pour l'avenir;
- i. La salmonellose;

4. La Bretagne et la Normandie:

- c. La Bretagne;
- d. La Normandie;
- e. Le cidre;
- f. Le Calvados;
- g. Le Bon beurre;
- h. Un local typique: la crêperie.

5.HACCP .

6.L'Alsace et la Lorraine

- j. L'Alsace;
- k. La Lorraine;
- l. quelques itinéraires gastronomiques en Alsace:
 - 4La route des Vins
 - 5 La route de la bière
 - 6La route de la choucroute
- m. Les Vins d'Alsace

7. L'OUTRE-MER

- a Les régions
- b Les produits du terroir

COLLEFERRO 31/10/2019

EMANUELA NOTARFONSO

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)

ISTITUTO PARITARIO “ GIOVANNI FALCONE”

Programmazione di **“DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA** **RICETTIVA”**

Anno Scolastico 2019/2020

CLASSE V IPSEOA-SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof.ssa Patrizia D’AVELLO

Libro di testo:

Maria Gabriella Di Maio, – “Pianeta Hotel &Food Management 1” – per il quinto anno 2 – Editore Simone per la scuola.

PROGRAMMAZIONE

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

- Le destinazioni turistiche
- La gestione delle destinazioni turistiche
- Evoluzione del mercato turistico
- Nuovi turismi

- La funzione del marketing
- Il marketing operativo
- Il piano di marketing
- Il turismo e il web marketing
- Pianificazione e redazione del business plan
- Il budget e il controllo di gestione
- Le forme di turismo e le relative discipline
- Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche
- La sicurezza alimentare , i prodotti a km 0
- La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo

Colleferro, lì 30.10.2019

Prof.ssa Patrizia D'Avello

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

Colleferro (RM)

Anno scolastico: 2019-2020

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

Classe: V Sez. A (settore sala e vendita.)

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 (scienza e cultura dell'alimentazione volume 5° anno enogastronomia sala e vendita Machado Amparo Poseidonia) 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"> ☀ Principi nutritivi: <ul style="list-style-type: none"> - Classificare e distinguere i principi nutritivi individuando la loro funzione biologica e nutrizionale ☀ Metabolismo e bioenergetica: <ul style="list-style-type: none"> - Regolazione dei processi alla base dell'alimentazione e acquisizione del concetto di bilancio energetico e fabbisogno energetico.
MODULO 2	<ul style="list-style-type: none"> ☀ La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: <ul style="list-style-type: none"> - Necessità nutrizionali nella fase dell'infanzia, pubertà, adolescenza , età adulta e senescenza ☀ Diete e stili alimentari: <ul style="list-style-type: none"> - dieta mediterranea - dieta vegetariana
MODULO 3	<ul style="list-style-type: none"> ☀ Dieta e patologie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> - Ipertensione arteriosa - Iperlipidemia - Aterosclerosi ☀ Dieta e patologie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> - Diabete mellito ☀ Dieta e patologie dell'apparato digerente

	<u>SECONDO QUADRIMESTRE</u>
MODULO 4:	<ul style="list-style-type: none"> ☀ Allergie alimentari e Intolleranze alimentari : <ul style="list-style-type: none"> - differenza tra allergie e intolleranze alimentari - cause alla base dell'intolleranza al lattosio e al glutine - diagnosi delle allergie e delle intolleranze alimentari ☀ Patologie alimentari con componente genetica: <ul style="list-style-type: none"> - patologia del Favismo e della Fenilchetonuria
MODULO 5:	<ul style="list-style-type: none"> ☀ Contaminazione degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione fisica - Contaminazione chimica - Contaminazione biologica - infezioni alimentari - tossi infezione alimentare - parassitosi alimentare
MODULO 6:	<ul style="list-style-type: none"> ☀ Autocontrollo e sistema HACCP: <ul style="list-style-type: none"> - fasi preliminari e i principi dell'HACCP - certificazione di qualità - Made in Italy - frodi alimentari

Istituti Paritari “G. Falcone”

A.S. 2019/2020

Docente: Gloria Maria Rossi

Classe: VA I.P.S.E.O.A. – Sala e vendita

Materia: Italiano

1- Il Naturalismo

-L'estetica del naturalismo

-Lettura e analisi del testo: Emile Zola, Gervaise e l'acquavite (L'assommoir)

2- Il verismo

-Che cos'è il verismo

-Capuana, De Roberto

3- Verga

-Vita, opere, poetica

-Lettura e analisi del testo: Rosso Malpelo (Vita dei campi)

-Lettura e analisi del testo: La Lupa (Vita dei campi)

-Lettura e analisi del testo: La famiglia Malavoglia (I Malavoglia)

-Mastro don Gesualdo

4- Il decadentismo

-Baudelaire

Lettura e analisi dei testi: Corrispondenze (I fiori del male); L'albatro (I fiori del male)

-Oscar Wilde

Lettura del libro: Il ritratto di Dorian Gray

5- La Scapigliatura

-Genesi e caratteristiche del movimento

6- Giosuè Carducci

-Vita, opere, poetica

-Lettura e analisi del testo: Pianto Antico (Rime nuove)

7- Gabriele D'annunzio

-La vita e le opere

-Lettura e analisi del testo: L'attesa dell'amante (Il Piacere)

-Lettura e analisi del testo: La pioggia nel pineto (Alcyone)

8- Giovanni Pascoli

-Vita, opere e poetica

-Lettura e analisi del testo: X Agosto (Myricae)

-Lettura e analisi del testo: La mia sera (Canti di Castelvecchio)

9- Il futurismo

-Il manifesto

-Lettura e analisi del testo: Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)

10- Il nuovo romanzo europeo

-Accenni su: Kafka, Proust e Joyce

11- Luigi Pirandello

-Vita, opere e poetica

-Lettura e analisi del testo: La nascita di Adriano Meis (Il Fu Mattia Pascal)

- Lettura e analisi del testo: Un paradossale lieto fine (Uno, nessuno e centomila)
- Lettura e analisi del testo: L'ingresso in scena dei sei personaggi (Sei personaggi in cerca d'autore)

12- **Italo Svevo**

- Vita, opere e poetica
- Lettura e analisi del testo: L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)

13- **Giuseppe Ungaretti**

- Vita, opere e poetica
- Lettura e analisi del testo: In memoria (L'Allegria)
- Lettura e analisi del testo: Fratelli (L'Allegria)
- Lettura e analisi del testo: Soldati (L'Allegria)

14- **Saba e Quasimodo**

- Vita, opere e poetica
- Lettura e analisi del testo: Ed è subito sera (Acque e Terre)

15- **Eugenio Montale**

- Vita, opere e poetica
- Lettura e analisi del testo: Merigiare pallido e assorto (Ossi di Seppia)
- Lettura e analisi del testo: Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di Seppia)
- Lettura e analisi del testo: Ho sceso, dandoti il braccio (Satura)

16- **Il Neorealismo**

- Cesare Pavese – poetica e opere
- Primo Levi - poetica e opere
- Pier Paolo Pasolini - poetica e opere

17- **Italo Calvino**

- Il pensiero e la poetica
- Lettura e analisi del testo: Tamara, la città e i segni (Le città invisibili)

Istituti Paritari “G. Falcone”

A.S. 2019/2020

Docente: Gloria Maria Rossi

Classe: VA I.P.S.E.O.A. – Sala e vendita

Materia: Storia

1- I nuovi scenari europei dell'economia occidentale nei primi del Novecento

- Lo sviluppo industriale e la società di massa
- Le grandi potenze europee
- L'antisemitismo e il movimento sionista
- L'età giolittiana in Italia
- Lo scenario dell'area balcanica

2- La grande Guerra

- Le cause dello scoppio della I guerra Mondiale
- I fronti della guerra
- La guerra totale
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La fine del conflitto
- Come cambia il ruolo delle donne nella società
- Situazione politica nel dopoguerra

3- La crisi politica, economica e sociale. La nascita dei regimi totalitari

- La costruzione della dittatura fascista in Italia
- Politica ed ideologia del fascismo
- La nascita dell'Unione sovietica

4- Anni trenta: l'epoca del disordine mondiale

- La Grande Depressione
- Roosevelt e il New Deal
- L'Europa in crisi e l'ascesa del nazismo in Germania

5- Il regime nazista

- Il nazismo al potere
- La politica economica ed estera della Germania
- La guerra civile spagnola
- L'Europa verso un nuovo conflitto

6- La seconda guerra mondiale

- La guerra dall'Europa all'Oriente
- Hitler e la Shoah
- La sconfitta del nazifascismo
- Il crollo del fascismo italiano

-La fine della guerra

7- La guerra fredda

-L'eredità della guerra e le origini della guerra fredda

-La decolonizzazione e le guerre periferiche

8- Uno sviluppo economico senza precedenti

-Il rilancio dell'economia nel dopoguerra

-Le trasformazioni sociali e culturali

-Il Sessantotto

9- L'Italia dal dopoguerra al XXI secolo

-La nascita della Repubblica italiana

-Il boom economico

-Le trasformazioni politiche e sociali:il terrorismo

10- La civiltà nel mondo globale

-Un mondo globalizzato

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”
Via Artigianato, 13
Colleferro

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE/DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2019– 2020

DOCENTE BIANCHI SIMONETTA SEVERINA CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA MATEMATICA

INDIRIZZO I.P.S.E.O.A – SALA E VENDITA

DATA 15/10/2019

OBIETTIVI GENERALI

CONOSCENZE:

1. conoscenza consolidata delle principali funzioni elementari, loro proprietà e rappresentazione grafica;
2. conoscenza dei principali elementi di topologia di \mathbb{R} ;
3. conoscenza del concetto di limite e di alcuni teoremi relativi;
4. conoscenza del concetto di continuità e delle principali proprietà connesse a tale concetto;
5. conoscenza del concetto di derivata e di funzione derivabile, derivabilità e continuità, interpretazione geometrica;
6. conoscenza delle derivate delle principali funzioni elementari e delle regole di derivazione;
7. conoscenza dei concetti di estremanti relativi ed assoluti;
8. conoscenza dei teoremi relativi alla ricerca di estremanti di funzioni derivabili;
9. conoscenza dei teoremi relativi allo studio delle proprietà di una funzione derivabile;
10. conoscenza del concetto di integrabilità;
11. conoscenza di alcuni metodi di integrazione.

ABILITÀ:

1. abilità consolidata nel calcolo del dominio;
2. abilità nello studio delle proprietà di una funzione utili ai fini della sua rappresentazione grafica;
3. abilità nel riconoscimento di funzioni continue;
4. abilità nel calcolo di semplici limiti, nella soluzione di semplici forme di indecisione;
5. abilità nell'applicare le regole di derivazione;
6. abilità nell'uso delle derivate per l'analisi delle proprietà di una funzione;
7. abilità nell'applicazione delle derivate per la ricerca di estremanti relativi e assoluti;
8. abilità nel calcolare semplici integrali.

COMPETENZE:

1. competenza nel comprendere e sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi di analisi di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica;
2. competenza nell'impostare e risolvere semplici problemi matematici o applicativi riconducibili alle conoscenze e abilità di cui sopra (problem solving);
3. competenza nell'esprimere in forma orale i concetti fondamentali in modo adeguato;
4. competenza nel rispondere a semplici quesiti che presuppongano una rielaborazione personale consapevole della conoscenza di cui ai punti 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 delle conoscenze;
5. competenza nel risolvere semplici problemi applicativi relativi alle abilità e competenze di cui ai punti 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 delle abilità.

METODI:

1. recupero e rivalutazione delle conoscenze, abilità e competenze acquisite negli anni precedenti, attraverso ripassi ed esercitazioni;
2. lezioni frontali condotte in modo da stimolare l'attenzione degli studenti ed atte a sviluppare le loro capacità logico-razionali nonché quelle intuitive;
3. esercitazioni individuali e a gruppi in classe con correzione immediata;
4. esercitazioni a casa;
5. verifiche scritte e orali.

STRUMENTI:

- lavagna;
- libri di testo, appunti, fotocopie;
- PC, Tablet;
- strumenti multimediali e piattaforme di apprendimento orientate alla didattica.

NUMERO MINIMO VERIFICHE PREVISTE:

ORALI: 3 a quadrimestre

SCRITTE: 3 a quadrimestre

ELENCO DEI CONTENUTI

MODULO 1 – LIMITI E CONTINUITA'

- Concetto di limite; principali proprietà
- Calcolo di limiti e semplici forme di indecisione
- Funzioni continue e loro proprietà

MODULO 2 – ELEMENTI DI CALCOLO DIFFERENZIALE

- Derivate, funzioni derivabili, regole di derivazione, derivate delle funzioni elementari, funzioni composte e loro derivate
- Calcolo di derivate
- Principali proprietà delle funzioni derivabili e interpretazione geometrica della derivata

MODULO 3 – RICERCA DEGLI ESTREMANTI E STUDIO DELLE PROPRIETA' DELLE FUNZIONI DERIVABILI

- Estremanti e applicazione delle derivate alla loro ricerca
- Applicazione delle derivate allo studio di alcune proprietà di una funzione

MODULO 4 – STUDIO DI FUNZIONE

- Classificazione, determinazione del dominio, calcolo dei limiti agli estremi del dominio, ricerca di eventuali estremanti e flessi, rappresentazione grafica della funzione

MODULO 5 – INTEGRALI

- Concetto di integrale e integrabilità
- Calcolo di semplici integrali

MODULO 6 – DATI E PREVISIONI

- Concetti di dipendenza, correlazione, regressione
- Distribuzioni di probabilità: binomiale, di Gauss; applicazione negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo qualità
- Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza
- Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

Calcoli e Teoremi vol.5, a cura di: Re Fraschini Marzia, Grazi Gabriella, Melzani Carla, Atlas Editori

Colleferro 15/10/2019

DOCENTE

Prof.ssa Simonetta Severina Bianchi

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

CLASSE V SALA SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

Libro di testo Master Lab-A. FARACCA ,F.GALIE,A.CAPRIOTTI,T.FICCADENTI

ARGOMENTI TRATTATI:

- TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE EMOGASTRONOMICHE
- IL REPARTO DI SALA
- IL BAR
- LA SICUREZZA
- DALLA GASTRONOMIA ALL'ENIOGASTRONOMIA, le abitudini e i fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- LA PRODUZIONE DEL VINO, I VINI IN ITALIA E NEL MONDO
- ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE:caratteristiche organolettiche,la sommellerie,l'abbinamento tra cibo e vino
- LA CUCINA DI SALA
- I COCKTAILS
- IL BANQUETTING
- IL CATERING
- PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE
- TECNICHE DI GESTIONE
- ESERCITAZIOPNE PRATICA
- PREPARAZIONE COCTAILS
- MISE EN PLACE DELLA SALA
- IL FLAMBE'
- LA CAFFETTERIA , servizio di prima colazione e continental Breakfast.
-

Colleferro li, 30 ottobre 2019

Il Docente
Prof.Tibaldi Roberto

ANNO SCOLASTICO 2019-2020

CLASSE V SALA SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

Libro di testo Master Lab-A. FARACCA ,F.GALIE,A.CAPRIOTTI,T.FICCADENTI

ARGOMENTI TRATTATI:

- TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE EMOGASTRONOMICHE
- IL REPARTO DI SALA
- IL BAR
- LA SICUREZZA
- DALLA GASTRONOMIA ALL'ENIOGASTRONOMIA, le abitudini e i fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- LA PRODUZIONE DEL VINO, I VINI IN ITALIA E NEL MONDO
- ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE:caratteristiche organolettiche,la sommellerie,l'abbinamento tra cibo e vino
- LA CUCINA DI SALA
- I COCKTAILS
- IL BANQUETTING
- IL CATERING
- PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE
- TECNICHE DI GESTIONE
- ESERCITAZIOPNE PRATICA
- PREPARAZIONE COCTAILS
- MISE EN PLACE DELLA SALA
- IL FLAMBE'
- LA CAFFETTERIA , servizio di prima colazione e continental Breakfast.
-

Colleferro li, 30 ottobre 2019

Il Docente
Prof.Tibaldi Roberto