

# 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.
  - 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.
  - L'allenamento: Definizione, Principi e Caratteristiche
  - Le capacità motorie condizionali e coordinative:
    - 1) Forza muscolare,
    - 2) Velocità e rapidità,
    - 3) Resistenza muscolare,
    - 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,
    - 6) Padel.
  - Tecniche relative ai fondamentali e alle tattiche di squadra.
  - Strategie di gioco in situazioni diverse.
- 

## EDUCAZIONE ALLA SALUTE

---

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

COLLEFERRO, 25/10/2020

IL DOCENTE  
MAGLIANO Simone

**ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"**  
**Via Artigianato,13**  
**Colleferro**

**PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2020/2021**

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

**Classe:** III A - Settore Sala e Vendita

**Materia:** Scienze dell'alimentazione

**Docente:** Silvia Ferrazza

**Strumenti di lavoro:** Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *Alimentazione edizione B, Alma Plan* e delle dispense.

**Verifiche di apprendimento:** Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte, test a risposta multipla o test a risposta mista) e orali (esposizioni, interrogazioni orali e domande alla classe) in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni.

**PROGRAMMA**

1. I NUTRIENTI

- *I glucidi.*
- *I lipidi.*
- *Le proteine.*
- *L'acqua.*
- *I sali minerali.*
- *Le vitamine.*

2. DAGLI ALIMENTI ALL'ENERGIA

- *L'alimentazione e la nutrizione.*
- *L'apparato digerente*
- *Il metabolismo.*

3. LA MERCEOLOGIA ALIMENTARE

- *Cereali e derivati.*
- *I grassi e gli oli.*
- *Le uova.*
- *Il latte e i suoi derivati.*
- *Le carni.*
- *I prodotti ittici.*
- *I prodotti ortofrutticoli.*
- *I legumi.*

4. LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- *La conservazione degli alimenti.*
- *La cottura degli alimenti.*

Colleferro, 28/10/2020

**Istituti Paritari "Giovanni Falcone"**  
**Colleferro**

**Programmazione di Lingua Inglese - Anno scolastico 2020/2021**

**Classe: III Sala e Vendita**

Docente: Serena Iampieri

Libro di testo: Cristofoli, Garbero, Jordan, *Toast@School*, Il Capitello

### **Analisi situazione di partenza**

La classe presenta una conoscenza appena sufficiente della lingua rilevata attraverso l'osservazione in aula e i colloqui con gli alunni. La conoscenza delle strutture e del funzionamento della lingua necessitano quindi di un approfondimento. Al fine di superare le grandi lacune esistenti, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi mirati al ripasso e al consolidamento dei contenuti affrontati nel primo biennio. Gli studenti si rapportano con la docente in maniera abbastanza rispettosa e corretta, ma sarà necessario lavorare sulla disciplina e sui livelli di partecipazione e motivazione che, almeno per una parte della classe, appaiono molto bassi.

### **Obiettivi**

La disciplina si pone come obiettivo principale quello di fare acquisire allo studente la padronanza della lingua straniera come ricezione e come produzione, scritta e orale. Ha inoltre la finalità di 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. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e/o specifico 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.

### **Metodologia**

L'approccio metodologico sarà prioritariamente di tipo comunicativo, puntando più ad una competenza d'uso che a una conoscenza morfosintattica della lingua. Lo studente dovrà non solo conoscere, ma anche saper fare e acquisirà conoscenze e competenze tramite attività da cui estrapolare e stabilire regole e modelli che verranno poi strutturati in un adeguato quadro di riferimento. Le quattro abilità verranno sviluppate in modo integrato. 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 e la pronuncia, si lavorerà utilizzando materiali autentici (articoli di giornale, documentari, ecc.). Al fine di promuovere un clima di cooperazione e partecipazione, durante le lezioni gli alunni verranno coinvolti in lavori di gruppo e in attività basate sul *role playing* mirati a consolidare le competenze linguistiche - espressive, l'autostima e la motivazione. Allo stesso tempo una parte delle lezioni sarà dedicata al ripasso e al consolidamento degli elementi grammaticali essenziali.

## **Strumenti di lavoro**

Libri di testo, CD audio, articoli specifici, serie TV e documentari attinenti all'indirizzo di studio.

## **Modalità di valutazione**

La valutazione si baserà sull'analisi della situazione di partenza e sulle osservazioni sistematiche. Si terrà conto delle capacità cognitive dell'alunno, ma anche delle cause soggettive ed oggettive che possono impedire o comunque minare il normale apprendimento, senza trascurare naturalmente l'autonomia nel metodo di studio, la cura del materiale scolastico, l'attenzione e l'impegno profusi. La valutazione avrà anche l'obiettivo di favorire la regolazione del percorso didattico sulla base dei risultati raggiunti in itinere. La correzione delle verifiche e l'analisi degli errori costituirà parte essenziale delle stesse perché permetterà di individuare le successive attività di recupero. Le verifiche saranno di tipo formativo e sommativo: le prime saranno volte a monitorare il processo di apprendimento e a verificare il raggiungimento degli obiettivi; le seconde mireranno a controllare periodicamente il profitto degli alunni ai fini della valutazione. Alle verifiche svolte in classe (possibilmente tre per ogni quadrimestre) si affiancheranno i lavori fatti a casa che saranno oggetto di valutazione. Nelle prove orali (almeno due per quadrimestre) saranno valutate la correttezza della pronuncia, la scorrevolezza della produzione linguistica, la conoscenza della grammatica e del lessico, la coerenza e organicità del discorso, il grado di conoscenza dei contenuti del programma.

## **Contenuti professionali e di civiltà**

- Meals and Eating Habits
- Types of Restaurant
- Menus (the origin of the menu/types of menu)
- Restaurant Equipment
- Table Service
- Bar Types
- Bar Equipment
- Hot Drinks
- A Selection of Cocktail Recipes
- Taking Food and Drink Orders

## **Contenuti grammaticali**

Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite nel primo biennio.

# **PROGRAMMA ITALIANO 3° ENOGASTRONOMICO E SALA IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE**

1. LE ORIGINI DELLA LETTERATURA ITALIANA
  - La letteratura religiosa: Il Cantico delle creature di San Francesco d'Assisi e il genere della lauda
  - La scuola poetica siciliana e la corte di Federico II di Svevia
  - Il dolce stil novo e la nuova poetica della "donna-angelo"
  - Guido Guinizzelli
  - Guido Cavalcanti
  - La poesia giocosa e comico-realistica: S'io fossi foco, arderei il mondo di Cecco Angiolieri
  
2. DANTE ALIGHIERI E L'AFFERMAZIONE DEL VOLGARE
  - La vita e la personalità
  - Il contesto storico-politico della Firenze e dell'Italia medievale
  - Il quadro delle opere principali in volgare e in latino
  - La Vita nova
  - Il De monarchia: la teoria dei "due soli"
  - La Divina Commedia
  
3. FRANCESCO PETRARCA E LA LIRICA D'AMORE
  - La vita e la personalità
  - Il quadro delle opere principali in volgare e in latino
  - Il Secretum: L'amore per Laura
  - Il Canzoniere: composizione, titolo, struttura, temi e importanza
  - La centralità della figura di Laura nel Canzoniere: realtà e finzione poetica
  - Il sonetto petrarchesco
  
4. GIOVANNI BOCCACCIO E LA NOVELLA
  - La vita e le opere
  - Il Decameron: composizione, titolo, struttura, temi e importanza
  - Elementi di narratologia: tecniche narrative, caratterizzazione dei personaggi, tipologia di sequenze narrative, divisione in sequenze e macrosequenze, schema narrativo delle novelle
  
5. L'UMANESIMO E IL RINASCIMENTO
  - L'Umanesimo: la nuova visione dell'uomo, l'antropocentrismo e il classicismo
  - Il Rinascimento: la rinascita delle arti, il primato dell'Italia e le grandi corti rinascimentali
  
6. TORQUATO TASSO E IL POEMA EPICO-CAVALLERESCO
  - La vita e la personalità del poeta

- La Gerusalemme liberata: genesi, composizione e titolo
- La Gerusalemme liberata: struttura e nuclei tematici

## 7. LINGUA ITALIANA

- Esercizi e strategie per il recupero e il consolidamento delle abilità linguistiche di base (ascoltare, leggere, scrivere e parlare)
- Riepilogo continuo delle regole ortografiche e delle principali strutture morfo-sintattiche
- Attività di arricchimento del lessico e indicazioni sull'uso dei dizionari
- Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia
- Esercitazioni scritte
- Attività guidate relative alle competenze testuali: leggere, prendere appunti, sottolineare, parafrasare, riassumere, parafrasare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, argomentare
- Indicazioni metodologiche per lo studio della letteratura e dei testi letterari
- Dibattiti e discussioni guidate in classe su grandi tematiche di interesse sociale e culturale

## 8. LA DIVINA COMMEDIA

- La Divina Commedia: composizione, titolo, struttura, temi e importanza
- La cosmologia dantesca e l'ordinamento fisico e morale dei tre regni
- Il libero arbitrio e il contrappasso
- Inferno
- Purgatorio
- Paradiso
- Valore artistico, importanza culturale e messaggio morale della Divina Commedia

PROF. LORENZO CALVANI

# **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**Anno Scolastico 2020/2021**

**Classe: III IPSEOA**

**Docente: Ilaria Passetti**

## **Unità Didattica 1**

### **“Equazioni di II° grado”**

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

## **Unità Didattica 2**

### **“Disequazioni di II° grado”**

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

## **Unità Didattica 3**

### **LA RETTA**

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l'equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

## **Unità Didattica 4**

### **LA PARABOLA**

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all'asse y;

La parabola con asse parallelo all'asse x;

Come ricavare l'equazione di una parabola;



Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

### **Unità Didattica 5**

#### **LA CIRCONFERENZA**

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

**IL DOCENTE**

**Prof.ssa Ilaria Passetti**

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

### **PROGRAMMAZIONE**

**Classe: III IPSEO A SALA**

**A.S. 2020/2021**

**Materia: FRANCESE**

**Docente: Letizia Petroni**

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

### **OBIETTIVI DIDATTICI**

Obiettivo primario dello studio della lingua straniera è consentire all'alunno di acquisire gli strumenti necessari all'interscambio continuo fra la propria cultura e le altre. Lo studio mira all'acquisizione di una competenza comunicativa che favorisca la crescita personale, la socializzazione e lo sviluppo della personalità. Dopo il biennio lo studio assume anche una forte valenza formativa dal punto di vista tecnico-professionale in quanto dovrà fornire competenze settoriali spendibili nella futura attività lavorativa che si svolgerà sempre di più in una società complessa ed internazionale. Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà 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 e del grado di maturità raggiunto. Nel corso dell'anno verranno utilizzati 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, riviste.

### **VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE**

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze professionali raggiunte. Il lavoro e la ricerca individuale a casa avranno un ruolo fondamentale nello sviluppo di una maturità linguistica e personale. Numero delle prove di verifica : tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto) e prove scritte.

## **PROGRAMMA**

**Dossier 1** Equipe de travail et les qualités professionnelles requises.

**Dossier 2** Mise en place, dresser une table.

**Dossier 3** Accueil

- Prendre une réservation
- L'accueil au téléphone
- L'arrivée et le départ des clients

**Dossier 4** Prendre la commande

**Dossier 5** A chaque plat, son vin

**Dossier 6** L'heure du cocktail.

**Dossier 7** Un bon CV

- Cinq principes de base pour un bon CV
- Créer votre cv

**Istituto Paritario “Giovanni Falcone”**  
**Programmazione disciplinare SPAGNOLO**

**III A SALA E VENDITA**

**Libro di testo**

- *¿Tu español? ¡Ya está! 2*, P. Sanagustín Viu, Pearson.
- *Nuevo ¡En su punto!*, S. Orozco González, G. Riccobono, Hoepli.

**Situazione di partenza**

La classe presenta una situazione iniziale piuttosto eterogenea, la maggior parte degli alunni possiede un metodo di lavoro autonomo e buone competenze; solo un piccolo gruppo evidenzia la presenza di lacune e un metodo di lavoro non del tutto completo, ma in generale gli alunni sono volenterosi e propensi all'apprendimento.

**Finalità dell'insegnamento e obiettivi didattici**

L'obiettivo principale è il miglioramento delle quattro competenze linguistiche di base (*writing, reading, listening, speaking*), riguardanti la comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

**Strumenti di lavoro**

Per lo svolgimento delle lezioni si utilizzerà i libri di testo e le dispense fornite dalla docente, insieme a risorse tecnologiche (laboratorio linguistico, file audio e video).

**Valutazione e verifiche**

Le verifiche di apprendimento consisteranno in prove scritte (comprensione del testo con domande aperte, test a risposta multipla, grammatica) e orali, eseguite alla fine di ogni modulo. Si terrà conto anche della partecipazione in classe e dell'impegno dimostrato durante le lezioni.

## **Contenuti del programma**

UNIDAD 1: Una ciudad sostenible

UNIDAD 2: Tienes mala cara

UNIDAD 3: De mayor...

UNIDAD 4: ¡Viaje con nosotros!

UNIDAD 5: Tu opinión es importante

MÓDULO 1 – UNIDAD 2: Los reyes de la mesa: los embutidos

MÓDULO 2 – UNIDAD 6: Servir primeros platos y guarniciones

MÓDULO 3 – UNIDAD 8: Profesionales de comedor

MÓDULO 3 – UNIDAD 9: Menús y mise en place

MÓDULO 3 – UNIDAD 10: En cocina: maquinaria, utensilios, haccp y seguridad en el trabajo

MÓDULO 4 – UNIDAD 11: Trabajando en un bar

MÓDULO 4 – UNIDAD 12: En el bar

MÓDULO 4 – UNIDAD 13: Bebidas calientes

Colleferro,

26/10/2020

La docente

**ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”**

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

**Anno Scolastico 2020/2021**

**CLASSE III IPSEOA – SALA E VENDITA**

**DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO**

**Libro di testo:**

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

**PROGRAMMAZIONE**

**INTRODUZIONE AL METODO**

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni scritte in classe per spiegare ed apprendere i concetti fondamentali applicati alla realtà quotidiana aziendale.

Sarà utilizzato il libro in adozione, integrato a test di valutazione eseguiti in classe e svolti sul quaderno dei ragazzi.

Le interrogazioni seguiranno un calendario predefinito dall’insegnante e dagli stessi alunni. In caso di valutazioni insufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di un apprendimento adeguato di tutte le competenze.

**CONTENUTI**

## L'attività economica ed il suo ambiente

- *I bisogni e le loro classificazioni*
- *I beni e i servizi*
- *L'attività economica*
- *I settori economici*

## L'azienda e le sue tipologie

- *L'azienda*
- *Classificazioni dell'azienda*
- *I soggetti coinvolti nell'attività aziendale*
- *Le varie tipologie di Azienda*

## Il ruolo del turismo nell'economia

- *Il ruolo del turismo*
- *Lo sviluppo del turismo*
- *L'offerta e domanda turistica*
- *Il prodotto turistico*

## Le imprese ricettive

- *Le imprese turistiche*
- *Le attività turistiche alla ricettività*
- *Classificazioni in stelle*
- *Il rischio nelle imprese ricettive*

## Le imprese ristorative

- *Le imprese ristorative e l'evoluzione sociale*
- *Il mercato ristorativo e la sua offerta*
- *Le imprese della ristorazione commerciale*
- *I buoni pasto*

## Le imprese di viaggi

- *Evoluzione nella disciplina delle agenzie di viaggi*
- *Nuovo codice del turismo*
- *Tipologie di imprese di viaggi*

- *Tour operator e fornitori*

## Le scelte organizzative dell'impresa

- *L'organizzazione aziendale*
- *L'efficienza e l'efficacia*
- *Classificazione funzioni aziendali*
- *Gli organi aziendali*
- *La divisione del lavoro*
- *Organizzazione in relazione all'ambiente*

## L'organizzazione delle imprese turistiche

- *I modelli delle imprese ristorative e alberghiere*

## La gestione delle risorse umane

- *Le risorse umane*
- *Pianificazione e gestione delle risorse umane*
- *Ricerca e selezione del personale*
- *Retribuzione*

## La nascita dell'impresa turistica

- *Il codice del turismo e le sue novità introdotte*
- *Esercizio attività ricettiva*
- *Iscrizione registro delle imprese*

## Trattamento dei dati personali

- *Diritto alla protezione dei dati personali*
- *Il codice della privacy*
- *I soggetti che effettuano il trattamento dei dati*
- *L'autorità garante*
- *La privacy nel contratto d'albergo*

## Rapporti contrattuali con i fornitori

- *L'azienda ed i suoi fornitori*
- *Il contratto*
- *Gli Obblighi del venditore e del compratore*



- *Gli elementi del contratto*
- *Pagamento e consegna della merce*
- *Il franchising*

## Rapporti contrattuali con i clienti

- *L'azienda ed i suoi clienti*
- *Il contratto d'albergo*
- *La prenotazione*
- *Diritti e doveri dell'albergatore*
- *Il voucher*
- *Tour operator e fornitori*
- *Il contratto di viaggio*
- *Soluzioni delle controversie*
- *Danno da vacanza rovinata*
- *Il Fondo di garanzia*

## Rapporti contrattuali con altre imprese

- *Rapporti tra aziende e strutture alberghiere, di viaggi, di trasporti*
- *Gli enti pubblici*

## Il contratto di lavoro e la retribuzione

- *Il rapporto di lavoro*
- *Il contratto collettivo*
- *I contratti di lavoro*
- *L'assunzione del personale*
- *Diritti e doveri del lavoratore*
- *La retribuzione*

## L'amministrazione del personale

- *L'estinzione del rapporto di lavoro*
- *Gli obblighi amministrativi del datore di lavoro*
- *Le forme retributive*

## I titoli di credito e mezzi di pagamento

- *I titoli di credito*
- *Le caratteristiche delle cambiali*
- *L'avallo*
- *Mancato pagamento: protesto*
- *L'assegno bancario*
- *Bonifico e giroconto*

# ISTITUTO G. FALCONE

## ***Programmazione dell'insegnamento della religione cattolica delle classi III-IV***

### ***Indirizzo professionale***

***Anno scolastico 2020 – 2021***

***Prof. Fabio Raguso***

L'insegnamento della religione cattolica (Irc) risponde all'esigenza di riconoscere nei percorsi scolastici il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano. L'Irc si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa specifica, contribuendo alla formazione con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita civile e sociale, nel mondo universitario e del lavoro. Lo studio della religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. A questo scopo l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una lettura critica del rapporto tra dignità umana, sviluppo sociale e mondo della produzione, nel confronto aperto tra cristianesimo e altre religioni, tra cristianesimo e altri sistemi di significato. Nell'attuale contesto multiculturale, il percorso scolastico proposto dall'Irc favorisce la partecipazione ad un dialogo aperto e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace. I contenuti disciplinari, anche alla luce del quadro europeo delle qualifiche, sono declinati in competenze e obiettivi specifici di apprendimento articolati in conoscenze e abilità, come previsto per gli istituti professionali, suddivise in primo biennio, secondo biennio e quinto anno. È responsabilità del docente di religione cattolica progettare adeguati percorsi di apprendimento, anche attraverso opportuni raccordi interdisciplinari, elaborando queste indicazioni secondo le specifiche esigenze formative dei diversi indirizzi del settore di riferimento: servizi; industria e artigianato.

I contenuti disciplinari sono suddivisi in primo biennio, secondo biennio e quinto anno.

Al termine del secondo biennio, l'Irc metterà lo studente in condizione di:

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con le scienze umane e con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

## SECONDO BIENNIO

In relazione alle competenze sopra descritte e in continuità con il primo ciclo di istruzione, lo studente potrà acquisire:

### **Conoscenze**

- Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana;
- Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale;
- Identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale;
- Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
- Analisi storica, letteraria e religiosa di testi dell'Antico e del Nuovo Testamento;
- Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea;
- Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi;
- Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.

### **Abilità**

- Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero;
- Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
- Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti;
- Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari;
- Ricondurre le principali problematiche derivanti dallo sviluppo scientifico-tecnologico a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
- Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale;
- Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

*Colleferro, 24 Ottobre 2020*

***Docente***

*Fabio Raguso*

# **PROGRAMMA STORIA 3° ENOGASTRONOMICO E SALA IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE**

1. LA CIVILTA' NEL BASSO MEDIOEVO
  - L'Europa alla fine del primo millennio
  - L'espansione europea e la ripresa economica
  - La rinascita della città e dei commerci
  - L'Italia dei Comuni
  
2. LA CRISI DEL MEDIOEVO
  - Dai poteri universali alle monarchie feudali
  - La crisi del Trecento e la peste
  - Monarchie europee e stati regionali italiani
  
3. LA NASCITA DELLA CIVILTA' MODERNA
  - Il Rinascimento
  - L'Europa scopre il mondo
  - La Riforma protestante e la Contro-riforma cattolica
  - Il Cinquecento: l'età dello Stato moderno
  
4. L'EUROPA DEL SEICENTO
  - L'economia del Seicento
  - La guerra dei Trentanni e le sue conseguenze
  - Assolutismo e monarchia parlamentare
  - La rivoluzione scientifica

PROF. LORENZO CALVANI

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

CLASSE 3° SALA SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

Libro di testo TECNICHE DI SALA –BAR E VENDITA secondo biennio ed.Plan

ARGOMENTI TRATTATI:

- **LE AZIENDE EMOGASTRONOMICHE**
  - Le imprese di servizi, caratteristiche del servizio, la ristorazione, classificazione dei pubblici esercizi , legge 287/1991
  
- **FORME DI RISTORAZIONE**
  - Commerciale
  - viaggiante
  - collettiva
  - catering
  - Classi ristorative
  - ristorazione veloce
- **LA SICUREZZA SUL LAVORO**
  - quadro normativo
  - sicurezza alimentare
  - autocontrollo e sistema haccp
  - cura e igiene della persona
- **GLI ALIMENTI**
  - criteri e classificazione
  - caratteristiche organolettiche
  - cibo- bevande : criteri di abbinamento
- **L'ACQUA E BEVANDE**
  - principali bevande analcoliche
  - bevande nervine ad azione stimolante
- **TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO**
- **LA CUCINA DI SALA**
- **IL BANQUETTING**
- **IL CATERING**
- **SERVIZIO A BUFFET**
- **ORGANIZZAZIONE DELLA SALA**
  - organigramma della brigata di sala
  - piccola colazione
  - room service
- **I VINI**
  - degustazione e abbinamento cibo vino con le principali pietanze
- **I COCKTAILS UFFICIALI (I.B.A.)**
  - miscelazione

Colleferro li, 30ottobre 2020

Il Docente

Prof.Tibaldi Roberto

