

PROGRAMMA ITALIANO 4° ENOGASTRONOMICO E SALA IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE

1. LA POESIA BAROCCA
2. IL TEATRO DI SHAKESPEARE
 - Teatro elisabettiano
 - William Shakespeare
3. CERVANTES
 - Don Chisciotte
4. GALILEO GALILEI
 - La fondazione della “nuova scienza”
5. ILLUMINISMO
 - Illuminismo in Francia
 - Illuminismo in Italia
 - Cesare Beccaria
6. CARLO GOLDONI E IL TEATRO
 - La riforma goldoniana
7. GIUSEPPE PARINI
 - La satira
8. VITTORIO ALFIERI
 - Poesie e prosa
9. ROMANZO EUROPEO DEL '700
 - Romanzo d'avventura: Defoe
 - Romanzo epistolare: Goethe
10. IL ROMANTICISMO
 - In Europa
 - In Italia
11. UGO FOSCOLO
 - Vita e opere
 - Pensiero e poetica
 - Ultime lettere di Jacopo Ortis
 - I Sepolcri
12. GIACOMO LEOPARDI
 - Vita e opere

- Pensiero e poetica
- Canti
- Operette morali

13. IL GRANDE ROMANZO DELL'OTTOCENTO

- Francia
- Inghilterra
- Russia

14. ALESSANDRO MANZONI

- Vita e opere
- Pensiero e poetica
- I Promessi Sposi
- Odi e Tragedie

PROF. LORENZO CALVANI

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: IV A - Settore Enogastronomia.

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione.

Docente: Silvia Ferrazza

Strumenti di lavoro: Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *Alimentazione edizione C, 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 (esposizione, 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 macronutrienti: i glucidi, i lipidi e le proteine.*
- *L'acqua.*
- *I micronutrienti: i sali minerali e le vitamine.*

2. DAGLI ALIMENTI ALL'ENERGIA

- *L'apparato digerente.*
- *Il metabolismo.*
- *Il fabbisogno energetico.*
- *Il bilancio energetico.*

3. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

- *Raccomandazioni e standard nutrizionali.*
- *La Piramide Alimentare.*
- *La dieta mediterranea.*

4. LA DIETA NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

- *Dieta nell'età evolutiva.*
- *Dieta nell'età senile.*
- *Dieta in gravidanza.*
- *Dieta in allattamento.*
- *Dieta in menopausa.*

5. I REGIMI DIETETICI

- *Dieta ipocalorica.*
- *Dieta iposodica.*
- *Dieta ipoproteica.*
- *Dieta ipercalorica.*

6. L'ALIMENTAZIONE NELLA CULTURA

- *I modelli alimentari.*
- *Le nuove tendenze alimentari.*

7. LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

- *La qualità del prodotto alimentare.*
- *La sicurezza alimentare.*

Colleferro, 26/10/2020

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 "Giovanni Falcone"
Colleferro

Programmazione di Lingua Inglese - Anno scolastico 2020/2021

Classe: IV Enogastronomia

Docente: Serena Iampieri

Libro di testo: Cristofoli, Garbero, Jordan, *Taste@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 consolidamento. Al fine di superare le lacune esistenti, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi mirati al ripasso e al consolidamento dei contenuti affrontati negli anni scolastici precedenti. Gli studenti si rapportano con la docente in maniera rispettosa e corretta, ma sarà necessario lavorare 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

- The foods we eat
 - o Starches
 - o Fruits and vegetables
 - o Nuts and seeds
 - o Legumes
 - o Meat
 - o Fish
 - o Eggs
 - o Dairy products
 - o Fats and oils
 - o Sugar
- Compiling menus
- School lunches
- Home delivery
- Online restaurant delivery
- A taste of Italy (Italian regional cuisine)

Contenuti grammaticali

Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite negli anni scolastici precedenti.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

DOCENTE: BIANCHI SIMONETTA SEVERINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

CLASSE: IV

SEZIONE: IPSEOA/ENOGASTRONOMIA

Data 15 / 10/ 2020

Firma: Simonetta Severina Bianchi

A) OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

1. OBIETTIVI COGNITIVI:

partecipazione attiva durante le lezioni
dialogo costruttivo con l'insegnante e con i compagni
rispetto delle regole della convivenza scolastica
disponibilità all'ascolto e al rispetto reciproco
senso di responsabilità (conoscenza propri diritti e doveri)
ordine e precisione nella cura del materiale scolastico (libri, quaderni, diari, libretti personali)

2. OBIETTIVI TRASVERSALI:

potenziamento della capacità di interrelazione e collaborazione nel gruppo
acquisizione delle capacità di riconoscere, comprendere e valorizzare l'altro da sé nel quadro di una civile convivenza (Obiettivo di Cittadinanza)
acquisizione della consapevolezza dei tempi e delle situazioni del lavoro scolastico ai fini del rispetto delle consegne e delle scadenze;
acquisizione di un metodo di studio efficace
acquisizione di una adeguata padronanza del linguaggio scritto ed orale, sia in fase di ricezione che di produzione
avvio ad un utilizzo consapevole dei linguaggi e degli strumenti disciplinari
affinamento delle capacità logiche e di analisi, sintesi e rielaborazione
acquisizione di motivazione verso i saperi e le tematiche culturali
graduale avvio alla capacità di autovalutazione in rapporto alle abilità acquisite

3. STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITA':

impegno e buona volontà sono condizioni alla base di tutto
rispetto per se stessi, per i compagni e per l'insegnante
autostima e voglia di arrivare devono essere continuamente alimentati
a grandi linee gli studenti devono poter riproporre al di fuori dell'ambiente scolastico ciò che hanno imparato a scuola

B) LIVELLI DI PARTENZA

1. LIVELLI RILEVATI E MEZZI UTILIZZATI PER LA RILEVAZIONE:

didattica frontale - confronto studenti-docenti - lavori individuali e di gruppo - eventuali testimonianze

2. ATTIVITA' IMMEDIATE DI RECUPERO E DI SOSTEGNO CHE SI INTENDE ATTIVARE PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE:

In via principale, è necessario nonché obbligatorio riconoscere la diversità delle attitudini, degli stili di apprendimento, delle capacità dei singoli studenti: non possono dunque essere uniformi, ma vengono modulati in relazione tanto alle difficoltà degli studenti meno motivati quanto al desiderio di progresso culturale dei più capaci.

3. INTERVENTI DI ARRICCHIMENTO PREVISTI PER LE ECCELLENZE:

Progetti, in orario scolastico ed extrascolastico, per la valorizzazione delle eccellenze

C) VALUTAZIONE

Il docente, relativamente agli strumenti, alle modalità e alle procedure di verifica, al numero delle prove scritte ed orali e ai criteri di valutazione, si attiene a quanto deliberato in sede dipartimentale.

La griglia di valutazione è quella riportata nella programmazione dipartimentale.

D) PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO	UNITA' DIDATTICA	TEMPI PREVISTI	STRUMENTI DI VERIFICA PREVISTI
Modulo 1: Elementi di analisi matematica	Unità didattica 1a: sistemi di disequazioni, equazioni esponenziali e logaritmiche	Settembre	Verifica Scritta e Orale
	Unità didattica 1b: limiti di funzioni reali di variabile reale: proprietà e teoremi, punti di discontinuità e loro classificazione	Ottobre	
	Unità didattica 1c: concetto di derivata, derivata di funzioni elementari e composte, applicazione del concetto di derivata, studio di funzioni semplici	Novembre	
Modulo 2: Calcolo combinatorio	Unità didattica 2a: introduzione al calcolo combinatorio, dipendenza e indipendenza statistica	Dicembre	Verifica Scritta e Orale
	Unità didattica 2b: correlazione e regressione	Gennaio	
	Unità didattica 2c: disposizioni, permutazioni e combinazioni	Febbraio	
Modulo 3: Elementi di calcolo delle probabilità, variabili casuali e giochi equi	Unità didattica 3a: calcolo delle probabilità, distribuzioni di probabilità, variabili aleatorie e distribuzione discreta	Marzo	Verifica Scritta e Orale
	Unità didattica 3b: distribuzione binomiale, variabili aleatorie e distribuzioni continue, esponenziale e normale	Aprile	
	Unità didattica 3c: cenni di statistica bivariata, tabella a doppia entrata	Maggio	

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO

Programmazione Classe: IV IPSEOA ENOGASTRONOMIA

A.S. 2020/2021

Materia: Francese

Docente: Letizia Petroni

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

OBIETTIVI DIDATTICI

Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà aver acquisito le competenze tecniche necessarie ad affrontare con autonomia, sicurezza e professionalità il mondo del lavoro, secondo l'indirizzo di studio scelto. Dovrà essere in grado di comprendere messaggi orali e produrre testi scritti per usi differenziati, in base al contesto proposto. Dovrà rielaborare analiticamente il contenuto degli argomenti incontrati al fine di interiorizzarli. Sarà quindi in grado di analizzare i contenuti e riprodurli in maniera critica ed efficace.

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese, tenuto conto della maggior competenza degli studenti e del grado di maturità raggiunto, sarà più tecnico e strutturato. 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 proposti anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica. Parte integrante del corso sarà inoltre la revisione delle strutture grammaticali e sintattiche della lingua.

STRUMENTI 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.

PROGRAMMA

- Dossier 1 La Brigade en cuisine.

- Ensemble du personnel qui compose une cuisine.
- Dans le laboratoire D'Alain Pessard, Chef du restaurant L'Arpège.

- Dossier 2 Bienvenue en cuisine.

- Visite de la cuisine
- Le matériel de cuisine

-Dossier 3 Pour commencer

- L'univers de recettes
- Ratatouille
- Quiche lorraine
- Les sauces

- Dossier 4 Direction le potager

- Du jardin à la cuisine
- Les légumes
- Conseils pour choisir, cuisiner et conserver la pomme de terre.

- Dossier 5 Chez le boucher

- Choisir son boucher: un geste essentiel
- Canard en terrine aux cerises
- Boeuf Bourguignon.

Istituto Paritario “Giovanni Falcone”
Programmazione disciplinare SPAGNOLO
IV A ENOGASTRONOMIA

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 4: Presente de subjuntivo

UNIDAD 6: Si te hubiera conocido antes...

UNIDAD 7: Luces, cámara... ¡acción!

UNIDAD 8: ¡Todo está conectado!

UNIDAD 9: Tengo una reserva

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: La paella

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de cocina

MÓDULO 3 – UNIDAD 9: Tipos de menús

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

MÓDULO 5 – UNIDAD 15: Joyas del mar

MÓDULO 5 – UNIDAD 16: Asados y más

MÓDULO 6 – UNIDAD 18: Frutas y zumos

MÓDULO 6 – UNIDAD 19: Helados, sorbetes y granizados

Colleferro,

26/10/2020

La docente

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”
“Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA”

Anno Scolastico 2020/2021

CLASSE IV IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

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

La gestione aziendale

- *Principi di gestione*
- *Il patrimonio aziendale*
- *Il risultato economico di gestione*

L'aspetto amministrativo della gestione

- *Le imposte e la loro classificazione*
- *Il calcolo dell'IVA*
- *Il calcolo della base imponibile*
- *La fattura*
- *Il documento di trasporto*
- *La ricevuta e lo scontrino fiscale*

Il fabbisogno finanziario delle imprese

- *Il Fabbisogno*
- *Le fonti di finanziamento*
- *I finanziamenti bancari*

Il credito e l'interesse

- *Il credito*
- *L'interesse*
- *Interesse implicito ed esplicito*
- *I prestiti delle banche*

I titoli di credito

- *I titoli di credito*
- *I modi di circolazione*
- *Le cambiali*
- *L'avallo*

- *Il mancato pagamento*

I mezzi di pagamento bancari

- *L'assegno bancario*
- *L'assegno circolare*
- *La clausola dell'assegno*
- *Bonifico e giroconto*

Tipologie di finanziamenti

- *Capitale di terzi a breve termine e lungo termine*
- *Caratteristiche del leasing*
- *Il factoring*
- *I finanziamenti pubblici*

Costi e ricavi delle imprese turistiche

- *La gestione economica*
- *Classificazione dei costi*
- *I metodi di ripartizione dei costi*
- *La formazione del prezzo*
- *I ricavi delle imprese ristorative e ricettive*

Il bilancio d'esercizio

- *Le scritture contabili*
- *Formazione del bilancio*
- *Stato patrimoniale e conto economico*
- *La nota integrativa*
- *Il piano dei conti*
- *Il bilancio in forma abbreviata*

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 4° ENOGASTRONOMICO E SALA IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE

1. ILLUMINISMO

- Società ed economia nell'Europa del Settecento
- Il Movimento Culturale dell'Illuminismo
- Le guerre del Settecento e il dispotismo illuminato
- La prima rivoluzione industriale

2. L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI

- La rivoluzione americana
- La rivoluzione francese
- L'età napoleonica
- La Restaurazione e le insurrezioni

3. LA SOCIETA' INDUSTRIALE E IL RISORGIMENTO ITALIANO

- L'industrializzazione europea
- L'Europa tra il 1848 e il 1870
- Il Risorgimento e l'Unità d'Italia
- L'Italia unita

4. LA CIVILTA' DI MASSA

- La seconda rivoluzione industriale
- L'imperialismo
- La società di massa e la Belle époque

PROF. LORENZO CALVANI