

PROGRAMMA ITALIANO 5° ENOGASTRONOMICO

IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE

1. NATURALISMO E VERISMO
 - Naturalismo in Francia
 - Verismo in Italia

2. GIOVANNI VERGA
 - Vita e opere
 - Le novelle
 - Mastro Don Gesualdo
 - I Malavoglia

3. IL DECADENTISMO
 - Charles Baudelaire
 - Il Simbolismo e i poeti maledetti
 - Il romanzo decadente

4. CARDUCCI
 - Vita e opere

5. GABRIELE D'ANNUNZIO
 - Vita e opere
 - La prosa: da Il Piacere al Notturmo
 - La poesia: l'Alcyone

6. GIOVANNI PASCOLI
 - Vita e opere
 - Myricae
 - Canti di Castelvecchio

7. IL FUTURISMO
 - Il testo Manifesto
 - Marinetti
 - Palazzeschi

8. IL ROMANZO EUROPEO
 - Proust
 - Kafka
 - Joyce

9. LUIGI PIRANDELLO
 - Vita e opere
 - Novelle
 - Il fu Mattia Pascal
 - Uno, nessuno e centomila

- Così è (se vi pare)
- Sei personaggi in cerca d'autore

10. ITALO SVEVO

- Vita e opere
- La coscienza di Zeno

11. GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita e opere
- L'allegria
- Soldati

12. POETI TRA LE GUERRE

- Umberto Saba
- Salvatore Quasimodo

13. EUGENIO MONTALE

- Vita e opere
- Ossi di seppia
- Satura

14. NUOVI REALISMI

- Il Neorealismo
- Cesare Pavese
- Resistenza e Olocausto: Primo Levi e Beppe Fenoglio
- Pier Paolo Pasolini

15. ITALO CALVINO

- Vita e opere
- Tra realismo e impegno
- La sfida al labirinto

16. 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 sulle tipologie A, B e C previste per la prima prova scritta dell'esame di stato
- 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

Prof. Lorenzo Calvani

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”
Via Artigianato,13
Colleferro

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE/DISCIPLINARE

Anno Scolastico 2020– 2021

DOCENTE BIANCHI SIMONETTA SEVERINA CLASSE V SEZ. A

DISCIPLINA MATEMATICA

INDIRIZZO I.P.S.E.O.A – ENOGASTRONOMIA

DATA 15/10/2020

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 (problemsolving);
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

Colleferro 15/10/2020

DOCENTE

Prof.ssa Simonetta Severina Bianchi

PROGRAMMA: a.s. 2020/2021

CLASSE: 5 Enogastronomia Cucina

ISTITUTO G. FALCONE- Colferro (Rm)

DOCENTE: Scardella Claudio

STRUMENTI DI STUDIO: libro di testo , esercitazione pratica

ARGOMENTI

-CIBO CULTURA E SOCIETA'

Rapporto tra la gastronomia e la cultura

Evoluzione dei consumi alimentari

La cucina oggi

-ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

Offerta dei prodotti alimentari

Conservazione dei prodotti

Tutela dei prodotti di qualita'

Alimentazione integrata

I nuovi prodotti alimentari

-GLI STILI DI CUCINA

Le diverse forme di cucina in Italia e nel mondo

Le attuali tendenze della ristorazione

Le cucine regionali italiane e nel mondo

-LA RISTORAZIONE

Classificazione dei modelli ristorativi

Concetti base per un buon ristoratore

-LA COSTRUZIONE DEI MENU

La stesura di un menu

Aspetti nutrizionali dei menu

Sistemi di cottura

La presentazione delle vivande

-ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO

Sviluppo di ricette tradizionali e/o ricette create dallo studente, in collaborazione con il docente

Impostazione di menu stagionali

Svolgimento di diverse tecniche di cottura

Colleferro, 30/10/2020

IN FEDE

Claudio Scardella

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE" I.P.S.E.O.A. ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA CLASSE V – SETTORE ENOGASTRONOMIA MATERIA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

DOCENTE: Prof.ssa BARBARA BOCCARDELLI

Metodologia didattica.

Nell'insegnamento della materia, il docente avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche e attitudini, attraverso lezioni frontali e dialogate al fine di facilitarne l'interazione. Si utilizzerà principalmente il libro di testo per la spiegazione dei concetti fondamentali facendo riferimento a casi concreti.

Verifiche e valutazioni.

Le verifiche di apprendimento saranno puntuali e correlate ai macroargomenti sviluppati. Si espliciteranno: in prove scritte articolate con test a risposta multipla unitamente a domande aperte, con interrogazioni orali tese a verificare il lavoro personale.

Si terrà conto, inoltre, dell'attenzione e della partecipazione in classe e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

Finalità e relativi obiettivi di apprendimento.

L'azione didattica sarà indirizzata a far sì che gli alunni, al termine dell'anno, abbiano chiare le caratteristiche principali del mercato turistico e di come le aziende debbano muoversi in esso, dei principali processi produttivi e gestionali dell'azienda nel suo complesso. Partendo dai concetti generali del funzionamento del mercato turistico, per poi passare alla specificità di esempi pratici provenienti dalla realtà. Fulcro del programma sarà l'attività di Marketing, di Budgeting e Reporting, con l'obiettivo di dare alla classe gli strumenti per iniziare un'attività turistica e promuoverla. Per poi approfondire l'ultimo percorso del libro di testo relativo alla disciplina delle varie forme di turismo e alle norme di settore.

PROGRAMMAZIONE MODULO A: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

CAPITOLO 1 - Le destinazioni turistiche La destinazione turistica: significato. La destinazione turistica nella prospettiva della domanda, dell'offerta, olistica 2- Tipologie di destinazione Il ciclo di vita di una destinazione. Gli stakeholder di una destinazione.

CAPITOLO 2 - La gestione delle destinazioni turistiche. Il destination management. Come nasce un fenomeno turistico. I fattori push e pull Il territorio come risorsa per la destinazione. Tipologie di destinazione e ruolo del territorio. L'applicazione del destination management nel settore turistico. Il destination management e le destinazioni community. Le azioni del destination management per la valorizzazione di una destinazione community. Le strutture organizzative per l'azione di destination management.

CAPITOLO 3 - Evoluzione del mercato turistico. Il turismo nell'antichità – nel Medioevo Dal pellegrinaggio al Grand Tour. Dal turismo aristocratico al turismo di massa. Turismo e globalizzazione. Una "svolta culturale": dalla 4 S alle 4 E.

CAPITOLO 4 – I nuovi turismi. Il contesto del mercato turistico contemporaneo. La nuova domanda turistica. L'evoluzione dell'offerta turistica. Nuovi modi di viaggiare: turismo sostenibile e responsabile. Nuovi turismi: shopping tourism e viaggi culturali.

MODULO B: IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING

CAPITOLO 1 - La funzione del Marketing. Che cos'è il Marketing. Il marketing del settore turistico – ristorativo. Analisi della domanda. La segmentazione del mercato. La scelta del mercato obiettivo: identificazione di una appropriata strategia. Il posizionamento. Il mercato ristorativo e le sue trasformazioni. I consumi dei pasti fuori casa.

CAPITOLO 2 - Il Marketing operativo. Il Marketing mix. Il prodotto e il suo ciclo di vita. Il prezzo. La comunicazione. La distribuzione.

CAPITOLO 3 - Il piano di marketing. La preparazione del piano di marketing. Le ricerche di marketing. Le fonti di informazione. Tipologie di ricerche. Il piano di marketing.

CAPITOLO 4 - Il turismo e il web marketing Internet e turismo. Turismo e web 2.0. Dal marketing tradizionale al web marketing. Definizione, strumenti e tecniche di web marketing. Il marketing non convenzionale. Pianificare una Internet Strategy. Le comunità virtuali e il turismo. La brand reputation.

MODULO C: LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI

CAPITOLO 1 - Pianificazione e redazione del business plan. La pianificazione e la programmazione aziendale. Le fasi della pianificazione. Il piano d'impresa o business plan. Il piano d'impresa di una azienda turistico-ristorativa.

CAPITOLO 2 - Il budget e il controllo di gestione. Il controllo di gestione. Il budget. Due strumenti per la pianificazione aziendale: il business plan e il budget. Il processo di budgeting e le tipologie di budget. L'analisi degli scostamenti e il reporting. Esempio di redazione di un budget economico di una azienda ristorativa.

MODULO D: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

CAPITOLO 1 – Le forme di turismo e le relative discipline. Le preferenze dei consumatori. Il turismo culturale, della natura e dell'agriturismo. L'ecoturismo Il turismo del mare: pesca-turismo e ittiturismo. Il turismo termale e del benessere Il turismo crocieristico.

CAPITOLO 2 – Le organizzazioni turistiche centrali e periferiche. L'amministrazione centrale del turismo. Il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. Le conferenze permanenti e la Conferenza unificata L'ENIT - Agenzia nazionale del turismo L'Automobil Club d'Italia e il Club Alpino Italiano. L'amministrazione periferica del turismo. Il turismo e gli enti non territoriali. Le associazioni private e il turismo.

CAPITOLO 3 – La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a Kilometro zero. La sicurezza alimentare. L'autorità europea per la sicurezza alimentare. Tracciabilità e rintracciabilità. L'obbligo della rintracciabilità. I prodotti a Kilometro zero.

CAPITOLO 4 – La normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo. L'igiene dell'ambiente di lavoro in generale. L'igiene dei locali di produzione e delle attrezzature nella ristorazione. L'igiene del mezzo di

trasporto e delle derrate al momento della consegna. L'igiene dei prodotti alimentari: il sistema di autocontrollo (HACCP) Il controllo ufficiale sui prodotti alimentari. L'igiene del personale addetto alla produzione, vendita e trasporto degli alimenti.

LIBRO DI TESTO: "Pianeta Hotel & Food Management 2 A" - M.G. Di Maio – Simone Editore Colleferro, 28 ottobre 2019

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2020/2021

Docente : Letizia Petroni

Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Servizi per l'enogastronomia.

Libro di testo : I. Mèdeuf B. Monaco, A. Bailly “SAVEURS DE FRANCE”, éditions Ducroz.

Analisi situazione di partenza

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua francese, valutata a seguito di verifica delle abilità di comprensione orale ed espressione scritta. Tuttavia, per alcuni alunni con particolari difficoltà nella produzione orale, si prevede una maggiore attenzione all'ascolto attivo di brani in lingua originale. La conoscenza del lessico tecnico, specifico dell'indirizzo scelto, appare ancora incerta. L'acquisizione di una maggiore professionalità sarà ottenuta grazie ad uno studio più contestualizzato e strutturato.

Il comportamento degli alunni è disciplinato e corretto. Il livello di partecipazione alle attività appare congruo.

Obiettivi

La finalità principale dell'insegnamento della lingua è lo sviluppo di una professionalità nel settore specifico dell'indirizzo scelto. Lo studente dovrà essere guidato nell'inserimento nel mondo del lavoro per potersi dire pronto ad operare in autonomia e sicurezza. Al termine della proposta didattica, sarà in grado di comprendere le strutture lessicali avanzate, potrà esprimersi con cognizione in situazioni strutturate specifiche. Lo studente dovrà leggere con buona pronuncia, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

Metodo di insegnamento

Si procederà all'approfondimento della conoscenza linguistica attraverso esercitazioni collettive in classe ed individuali a casa. In aula, verranno letti e tradotti brani in francese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di potenziare il vocabolario e migliorare le capacità espressive. Verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio. Gli strumenti di lavoro proposti saranno il libro di testo, CDRom, articoli specifici.

Strumenti di verifica

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 :

1.La France

- a. Cadre géographique ;
- b. Les frontières nationales ;
- c. Le climat ;
- d. Les fleuves et les montagnes.

2.La Bretagne et la Normandie

- a. La Bretagne ;
- b. Le Bon beurre ;
- c. Un local typique : la crêperie ;
- d. La Normandie ;
- e. Le Calvados ;
- f. Les huîtres.

3. L'hygiène alimentaire:

- a. Les règles de base de l'hygiène alimentaire;
- b. Le décalogue de l'hygiène alimentaire;
- c. Les toxi-infections alimentaires;
- d. La dioxine, une menace pour l'avenir;
- e. La salmonellose;

4.Région Paca et Corse

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

5. HACCP

6. L'Alsace et la Lorraine

- a. L'Alsace;
- b. La Lorraine;
- c. Quelques itinéraires gastronomiques en Alsace
 - La route des vins
 - La route de la bière
 - La route de la choucroute
- d. Quelques spécialités lorraines

COLLEFERRO 31/10/2020

LETIZIA PETRONI

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: V IPSEOA ENOGASTRONOMIA

A.S. 2020/2021

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

- Pilar Sanagustín Viu, “*¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*”, Lang Edizioni;
- Orozco Gonzales Susana / Riccobono Giada, “*Nuevo ¡En su punto! / El español en cocina, restaurantes y bares*”, Hoepli.

ANALISI SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe presenta una conoscenza sufficiente della lingua spagnola, valutata a seguito di verifica delle abilità di comprensione orale e scritta ed espressione orale e scritta. Per alcuni alunni con particolari difficoltà nella produzione orale, si prevede una maggiore attenzione all'ascolto attivo di brani in lingua originale, un maggior svolgimento di esercizi di produzione orale e, nell'eventualità, la visione di video in lingua originale con e senza sottotitoli.

OBIETTIVI

L'azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti 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.

Al termine della proposta didattica, lo studente dovrà essere in grado di comprendere strutture lessicali specifiche, di esprimersi con cognizione in determinate situazioni, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, interazione e ampliamento del lessico. 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. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) anche tramite l'ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l'obiettivo di

ampliare il lessico ed esercitarsi nell'interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 4 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto). 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.

CONTENUTI GRAMMATICALI

- Pronombres personales átonos complemento directo e indirecto -Diferencia hay/está/n - Pretérito indefinido -Pretérito perfecto -Perífrasis de obligación o necesidad y otras perífrasis - El imperativo afirmativo informal y de cortesía – El imperativo negativo.

CONTENUTI LESSICALI

- Los entrantes -Los embutidos -Tradiciones queseras -Primeros platos -La restauración - Tipos de menù – En cocina: maquinaria, utensilios, cubiertos y HACCP -El pescado: filetear y servir pescado en el comedor -Formas de cortar el pescado - Carne: corte y servicio de asados en el comedor - El servicio de helados, sorbetes y granizados -El servicio de zumo - El corte de la fruta en el comedor - Bufé y banquetes.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

In caso di mancato o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati verrà attuato un intervento di recupero individuale o collettivo.

Colleferro, 27 ottobre 2020

ISTITUTO G. FALCONE

Programmazione dell'insegnamento della religione cattolica delle classi V

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.

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 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.

QUINTO ANNO

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

Conoscenze

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Abilità

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

Colleferro,
Docente

24

Ottobre

2020

Fabio Raguso

PROGRAMMA STORIA 5° ENOGASTRONOMICO IPSEOA ISTITUTO G. FALCONE

1. CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO
 - Prima guerra mondiale
 - Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin

2. LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA
 - Il regime fascista
 - La crisi del '29 e il New Deal
 - Il regime nazista
 - Seconda guerra mondiale

3. IL MONDO DIVISO
 - La guerra fredda
 - La decolonizzazione
 - L'età dell'oro dell'economia mondiale
 - L'Italia dal dopoguerra a oggi

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: V 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: *Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Enogastronomia Sala e Vendita - Volume 5° anno, Machado Amparo Poseidonia* e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte, test a risposta multipla e 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 PRINCIPI NUTRITIVI

- *Classificazione e proprietà dei principi nutritivi sia a livello biologico che nutrizionale.*

2. IL METABOLISMO E LA BIOENERGETICA

- *Il fabbisogno energetico.*

3. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE

- *Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta e nella terza età.*

4. LE DIETE E GLI STILI ALIMENTARI

- *La dieta mediterranea.*
- *La dieta vegetariana.*

5. DIETA E PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI

- *L'ipertensione arteriosa.*
- *Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.*

6. DIETA E PATOLOGIE METABOLICHE

- *Il diabete mellito.*

7. DIETA E PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- *I disturbi gastrointestinali.*
- *Le patologie epatiche.*

8. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

- *L'intolleranza al lattosio.*
- *La celiachia.*

9. PATOLOGIE ALIMENTARI CON COMPONENTE GENETICA

- *Il favismo.*
- *La fenilchetonuria.*

10. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

- *La contaminazione fisica.*
- *La contaminazione chimica.*
- *La contaminazione biologica.*
- *Le malattie trasmesse dagli alimenti.*

11. IL SISTEMA HACCP E LA QUALITÀ

- *L'igiene degli alimenti.*
- *Le fasi preliminari e i principi dell'HACCP.*
- *La certificazione di qualità.*

Colleferro, 27/10/2020

Istituto Giovanni Falcone

Via Artigianato 13
00034 Colleferro (ROMA)
P.I.01982330605

CLASSE V Eno SEZ.A
ANNO SCOLASTICO 2020/2021
TECNICO DI SALA ALESSANDRO CELLETTI

ARGOMENTI TRATTATI:

I cocktails

- Definizione e composizione
- L'organizzazione del banco bar
- La tecnica di miscelazione
- Le tecniche di preparazione
- Le decorazioni

La classificazione dei distillati

- I distillati di vino
- I distillati di vinacce
- I distillati di cereali
- Le acqueviti di piante
- Le acqueviti di frutta e di bacche

La birra

- Classificazione della birra
- Il servizio della birra

Esercitazione pratica

- Caffetteria
- Preparazione cocktails
- Cucina alla lampada

Colleferro, 30.10.2020

Il tecnico di sala
Alessandro Celletti

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: V Enogastronomia

Docente: Serena Iampieri

Libri di testo: - Cristofoli, Garbero, Jordan, *Catering@School*, Il Capitello
- Morris, Smith, *Mastering – Cooking & Service*, ELI Publishing

Analisi situazione di partenza

L'osservazione in aula, i colloqui con gli alunni e le prime esercitazioni hanno rivelato che una parte della classe possiede una conoscenza sufficiente o discreta della lingua inglese, mentre l'altra parte dimostra una conoscenza incompleta e lacunosa. Le strutture, il lessico e il funzionamento della lingua necessitano dunque di un rafforzamento che verrà condotto in maniera da giovare comunque anche al resto della classe. Al fine di superare le lacune esistenti, si prevede una revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi mirati al ripasso e al consolidamento di quanto appreso negli anni scolastici precedenti. Il clima in aula è di collaborazione e gli alunni partecipano alle attività proposte con interesse rapportandosi con l'insegnante in maniera vivace, ma rispettosa.

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

linguistico - 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, materiali autentici, documentari e serie TV inerenti all'indirizzo di studio scelto.

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

Da "Catering@School":

- Blast Chillers (p. 47)
- Food Safety Precautions (p. 49)
- HACCP (pp. 51/52)
- Organic Food (p. 54)
- GMOs (p. 57)
- Slow Food (pp. 58/59)
- What the Others Eat (Great Britain – pp. 105/6; Germany p. 99; North America – pp. 112/3)

Da "Mastering / Cooking & Service"

- Types of Restaurants (pp. 14/15)
- Customer Profiling (p. 30)
- Marketing Strategies (pp. 32/33)
- A Chef's Uniform and Hygiene Rules (p. 54)
- Sourcing Suppliers (p. 80)
- The Art of Sushi (p. 105)
- Menu Planning and Menu Types (pp. 140-142)
- Buffet Menus (p. 144)
- The Mediterranean Diet (p. 158)

- Religious Dietary Choices (p. 163)
- Special Diets for Food Allergies and Intolerances (p. 164)
- Food Contamination (p. 175)

Colleferro, 12 ottobre 2020

Serena Iampieri