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 – SALA E VENDITA

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

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

PROGRAMMAZIONE DI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: ELISABETTA NECCI

TESTO ADOTTATO

“Pianeta Hotel & Food Management 1” di Maria Gabriella Di Maio, edito da SIMONE per la scuola

Anno scolastico 2020/2021

1) IL MERCATO TURISTICO

- La destinazione turistica in generale e nella duplice prospettiva della domanda, dell’offerta e olistica
- Tipologie di destinazione e il suo ciclo di vita
- Gli stakeholder di una destinazione

1 sub La gestione delle destinazioni turistiche

- il destination management e la sua applicazione nel settore turistico
- i fattori push e pull
- il territorio come risorsa

2 sub L’evoluzione del mercato turistico

- il turismo nella storia sino al fenomeno globale
- Le organizzazioni turistiche interne: CAI, ENIT ACI TCI ect
- Gli organismi internazionali e le principali fonti di diritto comunitario

2 – IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING

- Aspetti generali nel settore turistico-ristorativo
- Fase di analisi, mercato e fonti informative, analisi della domanda e della concorrenza
- La segmentazione del mercato

2 sub Il marketing operativo ed il web marketing

- il marketing mix
- il “prodotto”. Aspetti generali
- il prezzo, determinazione e allineamento
- La comunicazione e la distribuzione. Aspetti generali

3 sub Il piano di marketing

- dalla preparazione alle fonti di informazione

-l'analisi SWOT nella strategia aziendale: i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce

3 LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE ED I SUOI STRUMENTI

- pianificazione e business plan. Le scelte imprenditoriali e le strategie.

- il budget ed il controllo di gestione. Tipologie di budget

4 LA CONTRATTUALISTICA DI SETTORE E LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza del lavoro e sui luoghi di lavoro, le norme di igiene e tutela del consumatore.

I contratti delle imprese ristorative: Il catering e il banqueting

Anagni-Colleferro 31 ottobre 2020

Elisabetta Necci

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2020/2021

Docente : Letizia Petroni

Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Sala e Vendita

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, la conoscenza del lessico tecnico specifico dell'indirizzo scelto, appare ancora incerta. Attenzione particolare verrà quindi prestata all'acquisizione di una maggiore professionalità.

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, CD Rom, 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

Istituto Paritario “Giovanni Falcone”
Programmazione disciplinare INGLESE
V A SALA E VENDITA

Libro di testo

Toast@school, D. Cristofoli, L. Garbero, E. Jordan, Il capitello.

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 il libro 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 o test a risposta multipla) 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

MODULE 1: ENJOY YOUR MEAL!

UNIT 2: Restaurants _____ 34-35

UNIT 3: Menus _____ 48-53

MODULE 2: SHIFT WORK

UNIT 4: A look inside the restaurant _____ 72-74

UNIT 5: Who's who _____ 79-82

MODULE 3: CHEERS!

UNIT 6: Have a drink! _____ 88-101

UNIT 8: Let's celebrate! _____ 119-128

MODULE 4: LET'S MEET THE CUSTOMERS!

UNIT 9: Restaurant chit chat _____ 135-156

MODULE 5: GETTING INTO CATERING

UNIT 11: A positive dining experience _____ 194-195

MODULE 6: A taste of Italy

UNIT 13: Italy and food – Lombardia (225-228) – Toscana (242-244) – Lazio (252-255) – Puglia (267-269) – Sicilia (277-281) – Sardegna (282-285)

Colleferro, 26/10/2020

La docente

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 – SALA E VENDITA

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

Istituti Paritari “G. Falcone”
A.S. 2020/2021

Docente: Gloria Maria Rossi

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

Materia: Storia

Libro di testo: La nostra avventura 3 – G.De Vecchi; G.Giovanetti

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

2- La grande Guerra

- Le cause dello scoppio della I guerra Mondiale
- I fronti della guerra
- L’entrata in guerra dell’Italia
- La fine del conflitto

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

- La costruzione della dittatura fascista in Italia
- Politica ed ideologia del fascismo

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
- Accenni sulla guerra civile spagnola

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- Cenni sul secondo dopoguerra

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Colleferro (RM)

Anno scolastico: 2020-2021

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: Barbara Giannini

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 studentessa/studente 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.

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:

- Necessità nutrizionali nella fase dell'infanzia, pubertà, adolescenza , età adulta e senescenza

Principi nutritivi:

- Classificare e distinguere i principi nutritivi individuando la loro funzione biologica e nutrizionale

MODULO 2

Metabolismo e bioenergetica:

- Regolazione dei processi alla base dell'alimentazione e acquisizione del concetto di bilancio energetico e fabbisogno energetico.

Diete e stili alimentari:

- dieta mediterranea
- dieta vegetariana

MODULO 3 Dieta e patologie cardiovascolari:

- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemia
- Aterosclerosi

Dieta e patologie metaboliche:

- Diabete mellito

Dieta e patologie dell'apparato digerente

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 4: Allergie alimentari e Intolleranze alimentari :

- 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:

- patologia del Favismo e della Fenilchetonuria

MODULO 5: Contaminazione degli alimenti:

- Contaminazione fisica
- Contaminazione chimica
- Contaminazione biologica
- infezioni alimentari
- tossi infezione alimentare
- parassitosi alimentare

MODULO 6: Autocontrollo e sistema HACCP:

- fasi preliminari e i principi dell'HACCP
- certificazione di qualità
- Made in Italy
- frodi alimentari

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 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

Istituto Giovanni Falcone

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

CLASSE V SALA 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

Istituti Paritari "Giovanni Falcone"
Colleferro

Programmazione di Lingua Spagnola - Anno scolastico 2020/2021

Classe: V Sala e Vendita

Docente: Serena Iampieri

Libri di testo: - Sanagustín Viu, *¿Tu español? ; Ya está!*, Pearson, Lang Edizioni
- Orozco González, Riccobono, *Nuevo ; En su punto!*, Hoepli

Analisi situazione di partenza

La classe presenta una conoscenza più che sufficiente della lingua rilevata attraverso l'osservazione in aula e colloqui con gli alunni. La conoscenza delle strutture, del lessico e del funzionamento della lingua necessitano comunque 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 di quanto appreso negli anni scolastici precedenti. Il clima in aula è di collaborazione e gli alunni partecipano alle attività proposte con interesse, ciononostante sono spesso necessari richiami alla concentrazione e alla disciplina.

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.

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

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

Colleferro, 12 ottobre 2020

Serena Iampieri