

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"
Via Artigianato, 13 - Colferro (RM)
PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2021/2022

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

Classe: III – Enogastronomia

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Silvia Ferrazza

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- * distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- * individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti;
- * abbinare correttamente i cibi tra loro;
- * applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari.

Strumenti di lavoro: Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: "*Alimentazione B - Enogastronomia Sala e Vendita*", ALMA – Plan Edizioni e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche d'apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte, test a risposta multipla e test a risposta mista) e prove orali (esposizioni, interrogazioni e domande dal posto), tre per ogni quadrimestre. Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Si terrà conto anche della partecipazione in classe e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMA

1. I NUTRIENTI

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

2. DAGLI ALIMENTI ALL'ENERGIA

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

3. LA MERCEOLOGIA ALIMENTARE

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

4. LA CONSERVAZIONE E LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

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

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: III A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

- Pilar Sanagustín Viu, "*¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*", Lang Edizioni;
- S. Orozco González, G. Riccobono, Nuevo ¡En su punto!, Hoepli.

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 la conoscenza degli elementi prioritari della cultura spagnola, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica spagnola in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, 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) 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

UNIDAD 1: Una ciudad sostenible;

UNIDAD 2: Tienes mala cara;

UNIDAD 3: De mayor...;

UNIDAD 4: ¡Viaje con nosotros!;

UNIDAD 5: Tu opinión es importante;

MÓDULO 1 – UNIDAD 1: Comiendo bien;

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

MÓDULO 1 – UNIDAD 3: Tradiciones queseras;

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: Primeros platos;

MÓDULO 2 – UNIDAD 5: La huerta;

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;

CULTURA

- España: geografía y arquitectura
- La Monarquía española
- Madrid
- La Comunidad de Navarra
- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Región de Murcia
- Andalucía.

Colleferro, 1/10/2021

La docente
Francesca Rizzi

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO

a.s. 2021/2022

**INSEGNAMENTO DI ITALIANO
CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA
PROF. LORENZO CALVANI**

ARGOMENTI

1. LE ORIGINI DELLA LETTERATURA ITALIANA
 - La scuola poetica siciliana e la corte di Federico II di Svevia
 - Il dolce stil novo e la nuova poetica della “donna-angelo”
 - Guido Guinizzelli
 - Guido Cavalcanti
 - La poesia giocosa e comico-realistica: S’io fossi foco, arderei il mondo di Cecco Angiolieri

2. DANTE ALIGHIERI E L’AFFERMAZIONE DEL VOLGARE
 - La vita e la personalità
 - Il contesto storico-politico della Firenze e dell’Italia medievale
 - Il quadro delle opere principali in volgare e in latino
 - La Vita nova
 - La Divina Commedia

3. FRANCESCO PETRARCA E LA LIRICA D’AMORE
 - La vita e la personalità
 - Il quadro delle opere principali in volgare e in latino
 - Il Canzoniere: composizione, titolo, struttura, temi e importanza
 - Il sonetto petrarchesco

4. GIOVANNI BOCCACCIO E LA NOVELLA
 - La vita e le opere
 - Il Decameron: composizione, titolo, struttura, temi e importanza

5. L’UMANESIMO E IL RINASCIMENTO
 - L’Umanesimo: la nuova visione dell’uomo, l’antropocentrismo e il classicismo
 - Il Rinascimento: la rinascita delle arti, il primato dell’Italia e le grandi corti rinascimentali

6. NICCOLO’ MACHIAVELLI
 - Vita, opere, pensiero
 - Teatro: Mandragola
 - Saggio politico: Il Principe

7. LUDOVICO ARIOSTO
 - Vita, opere, pensiero e poetica.

8. TORQUATO TASSO

- Vita, opere, pensiero e poetica
- La Gerusalemme liberata

9. LA DIVINA COMMEDIA

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

LIBRO DI TESTO:

- Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia Letteratura. Dalle origini al Cinquecento*. Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020
- Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia Letteratura. Dante Alighieri. Divina Commedia*, a cura di Re S., Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

FINALITA' GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.
- Acquisire diverse metodologie di analisi dei testi letterari
- Sviluppare nello studente la capacità di individuare collegamenti in ambito storico-letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a scelte linguistiche corrette e adeguate

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

ABILITA'

Ascoltare e comprendere un testo orale

Riconoscere tipologia e scopo comunicativo di un testo ascoltato

PARLARE

ABILITA'

Parlare in forma corretta e adeguata alla situazione comunicativa

Sintetizzare un testo ascoltato

Fare interventi coerenti a partire da un testo ascoltato

Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione Essere in grado di pianificare un intervento su un argomento dato, rispettando l'ordine espositivo

CONOSCENZE

Conoscere il lessico specifico di un argomento trattato

LEGGERE

ABILITA'

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:

- riconoscere le diverse tipologie testuali
- riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave e storico-culturali, cartine, tabelle, mappe)
- essere in grado di leggere e individuare collegamenti tra i testi letti e altre fonti (documenti storici, carte geografiche, grafici e tabelle)
- leggere consapevolmente un testo individuando tema e messaggio, forme metriche di base, figure retoriche
- contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

ABILITA'

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna, tra cui:

- tema tipologia C e A
- articolo di giornale
- CV
- trama

Ideare e pianificare un testo coerente e coeso adeguato alla tipologia testuale richiesta

CONOSCENZE

Conoscenza delle caratteristiche formali delle seguenti tipologie testuali: relazione, testo argomentativo e analisi testuale

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE

Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.

Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari

PROGRAMMA MINIMO STORIA

a.s. 2021/2022

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA

PROF. LORENZO CALVANI

ARGOMENTI

1. LA CIVILTÀ' NEL BASSO MEDIOEVO
 - L'Europa alla fine del primo millennio
 - L'espansione europea e la ripresa economica
 - La rinascita della città e dei commerci
 - L'Italia dei Comuni

2. LA CRISI DEL MEDIOEVO
 - Dai poteri universali alle monarchie feudali
 - La crisi del Trecento e la peste
 - Monarchie europee e stati regionali italiani

3. LA NASCITA DELLA CIVILTÀ' MODERNA
 - Il Rinascimento
 - L'Europa scopre il mondo
 - La Riforma protestante e la Contro-riforma cattolica
 - Il Cinquecento: l'età dello Stato moderno

4. L'EUROPA DEL SEICENTO
 - L'economia del Seicento
 - La guerra dei Trentanni e le sue conseguenze
 - Assolutismo e monarchia parlamentare
 - La rivoluzione scientifica

LIBRO DI TESTO:

- Vecchi G., Giovannetti G., *La Nostra Avventura 1. Edizione Verde*, Mondadori, Milano, 2020

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo X al secolo XVI in Italia e in Europa
- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione
- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geo-storiche e tematiche, mappe statistiche e grafici

ABILITÀ

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individuare i nessi di causa-effetto
- Colloca correttamente gli eventi principali nello spazio e nel tempo
- Adopera correttamente il lessico delle scienze storico-sociali
- Sa leggere e analizzare una fonte, una carta tematica, un grafico o una mappa statistica

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2021-2022

MATERIA: Matematica

CLASSE: III ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

Sviluppare un linguaggio razionale basato su un ragionamento deduttivo e logico legato alle regole della matematica.

Padroneggiare le nozioni matematiche alla base delle equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte e loro sistemi di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per operare e ragionare all'interno di un piano cartesiano.

Assimilare le competenze fondamentali per utilizzare la geometria analitica nelle tematiche della retta, della parabola e della circonferenza.

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- monomi, binomi, trinomi e polinomi;
- prodotti notevoli;
- equazioni razionali di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- disequazioni razionali di I grado;
- sistemi di equazione di I grado;
- sistemi di disequazione di I grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Il piano cartesiano e la retta

- il sistema di riferimento cartesiano;
- i punti, i segmenti e la retta;

- l'equazione di una retta;
- rappresentazione di una retta in un piano cartesiano;
- rette e sistemi lineari;
- rette parallele e perpendicolari;
- la distanza di un punto da una retta;
- il punto medio di un segmento;
- i fasci di rette;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni razionali di II grado;
- i problemi di II grado;
- sistemi di equazione di II grado;
- sistemi di disequazione di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – La parabola

- definizione di parabola;
- come trovare l'equazione di una parabola: vertice nell'origine e non;
- la parabola con asse parallelo all'asse y;
- la parabola con asse parallelo all'asse x;
- posizioni reciproche di una parabola e di una retta: le intersezioni e la condizione di tangenza;
- altri problemi sulla parabola;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 – La circonferenza

- definizione della circonferenza;

- come trovare l'equazione di una circonferenza;
- posizioni reciproche tra circonferenze;
- gli angoli della circonferenza;
- poligoni iscritti e circoscritti;
- posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta: le intersezioni e la condizione di tangenza;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Elisa Diurni

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO

**PROGRAMMAZIONE Classe: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2021/2022**

Materia: FRANCESE

Docente: Letizia Petroni

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

OBIETTIVI DIDATTICI

Lo studio avrà come obiettivo primario lo sviluppo di abilità intellettive, quali analisi, sintesi, induzione, deduzione. La finalità dell'insegnamento della lingua straniera comprende l'acquisizione da parte degli studenti di competenze comunicative utili ad affrontare situazioni di comunicazione complesse, con attenzione particolare alla dimensione professionale.

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese durante il terzo anno di scuola secondaria continua sulle linee tracciate per il biennio, tenuto conto della maggior competenza degli studenti e del grado di maturità raggiunto. Nel corso dell'anno verranno utilizzati testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica e l'approfondimento delle strutture grammaticali e sintattiche. Grande attenzione verrà data all'ascolto di testi tecnici, alla traduzione e alla capacità di riassumerne il significato. Gli allievi dovranno dimostrare di essere in grado di rielaborare i testi in maniera critica.

STRUMENTO DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, riviste.

VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE

Alla fine di ogni unità didattica sarà effettuata una verifica orale per dimostrare le conoscenze acquisite, nonché verifiche scritte per valutare la capacità di espressione

PROGRAMMA

Dossier 1 La brigade de cuisine et les qualités professionnelles

Dossier 2 Le petit matériel de cuisine.

Dossier 3 L'univers des recettes:

- Ratatouille
- Quiche lorraine

Dossier 4 Quelques sauces froides.

Dossier 5 Du jardin à la cuisine.

Dossier 6 Chez le boucher.

Dossier 7 Cuisine alternative.

Dossier 8 Un bon CV

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

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE TRIENNIO

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
SETTORE	PROFESSIONALE E SERVIZI
INDIRIZZO	IPSEOA

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in abilità e conoscenze nel Piano delle Unità di Apprendimento.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE

LINEE GENERALI E COMPETENZE

Al termine del percorso liceale lo studente avrà acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo; avrà consolidato i valori sociali dello sport e acquisito una buona preparazione motoria; avrà maturato un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo e colto le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.

Lo studente consegue la padronanza del proprio corpo sperimentando un'ampia gamma di attività motorie e sportive: ciò favorisce un equilibrato sviluppo fisico e neuro motorio.

La stimolazione delle capacità motorie dello studente, sia coordinative che di forza, resistenza, velocità e flessibilità, è sia obiettivo specifico che presupposto per il raggiungimento di più elevati livelli di abilità e di prestazioni motorie.

Lo studente saprà agire in maniera responsabile, ragionando su quanto sta ponendo in atto, riconoscendo le cause dei propri errori e mettendo a punto adeguate procedure di correzione.

Lo studente sarà consapevole che il corpo comunica attraverso un linguaggio specifico e sa padroneggiare ed interpretare i messaggi, volontari ed involontari, che esso trasmette. Tale consapevolezza favorisce la libera espressione di stati d'animo ed emozioni attraverso il linguaggio non verbale.

La conoscenza e la pratica di varie attività sportive sia individuali che di squadra, permettono allo studente di scoprire e valorizzare attitudini, capacità e preferenze personali acquisendo e padroneggiando dapprima le abilità motorie e successivamente le tecniche sportive specifiche, da utilizzare in forma appropriata e controllata. L'attività sportiva, sperimentata nei diversi ruoli di giocatore, arbitro, giudice od organizzatore, valorizza la personalità dello studente generando interessi e motivazioni specifici, utili a scoprire ed orientare le attitudini personali che ciascuno potrà sviluppare.

L'attività sportiva si realizza in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria, in modo da promuovere in tutti gli studenti l'abitudine e l'apprezzamento della sua pratica. Essa potrà essere propedeutica all'eventuale attività prevista all'interno dei Centri Sportivi Scolastici.

Lo studente, lavorando sia in gruppo che individualmente, impara a confrontarsi e a collaborare con i compagni seguendo regole condivise per il raggiungimento di un obiettivo comune.

La conoscenza e la consapevolezza dei benefici indotti da un'attività fisica praticata in forma regolare fanno maturare nello studente un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.

Esperienze di riuscita e di successo in differenti tipologie di attività favoriscono nello studente una maggior fiducia in se stesso. Un'adeguata base di conoscenze di metodi, tecniche di lavoro e di esperienze vissute rende lo studente consapevole e capace di organizzare autonomamente un proprio piano di sviluppo/mantenimento fisico e di tenere sotto controllo la propria postura. Lo studente matura l'esigenza di raggiungere e mantenere un adeguato livello di forma psicofisica per poter affrontare in maniera appropriata le esigenze quotidiane rispetto allo studio e al lavoro, allo sport ed al tempo libero.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Classe III

	CAPACITA' CONDIZIONALI: FORZA, VELOCITA', RESISTENZA, MOBILITA' ARTICOLARE	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Saper utilizzare le capacità condizionali in modo corretto Saper eseguire correttamente gli esercizi	Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle diverse attività fisiche e sportive Conoscere le capacità condizionali
	CAPACITA' COORDINATIVE: COORDINAZIONE, EQUILIBRIO	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Saper utilizzare le capacità coordinative in modo corretto Saper eseguire correttamente gli esercizi	Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle diverse attività fisiche e sportive Conoscere le capacità coordinative
	ARGOMENTI TEORICI	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	Terminologia specifica: saper utilizzare la terminologia durante le attività fisiche e sportive e durante le verifiche Nozioni di 1^ soccorso: saper intervenire in sicurezza e in modo efficace Traumi sportivi: saper riconoscere i traumi sportivi	Conoscere la terminologia specifica Conoscere i comportamenti da adottare nel caso in cui si presti soccorso ad un infortunato per evento traumatico e per malore Conoscere i traumi sportivi più frequenti
	ATLETICA: LE CORSE DI MEZZOFONDO E DI VELOCITA'	
	ABILITA'	CONOSCENZE

	<p>- Corsa di mezzofondo: saper correre a ritmo uniforme e/o a ritmi diversi (fartlek e ripetute) in base alla richiesta. Saper effettuare le ripetute su medie distanze. Saper gestire le ripetute su distanze medie</p> <p>- corse veloci 100mt e 400 mt</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di corse</p> <p>Conoscere la propria frequenza cardiaca a riposo e dopo uno sforzo medio/intenso</p> <p>Conoscere i regolamenti della corsa di mezzofondo</p> <p>Conoscere le fasi della partenza delle corse veloci</p> <p>Conoscere la tecnica di corsa</p> <p>Conoscere i regolamenti</p>
	<p>SPORT DI SQUADRA (PALLACANESTRO, PALLAVOLO, CALCIO A 5 E/O PALLAMANO)</p>	
	<p>ABILITA'</p>	<p>CONOSCENZE</p>
	<p>Saper applicare le regole durante il gioco (nei ruoli di giocatore e arbitro)</p> <p>Saper gestire la relazione con compagni ed avversari</p> <p>Perfezionare i fondamentali individuali</p> <p>Saper eseguire i fondamentali individuali e di squadra</p>	<p>Conoscere le regole di gioco</p> <p>Conoscere i fondamentali individuali e di squadra</p> <p>Conoscere le tattiche di gioco</p>

Prof. Cannatà Fortunato

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

Anno Scolastico 2021/2022

CLASSE III 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

L'attività economica ed il suo ambiente

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

L'azienda e le sue tipologie

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

Il ruolo del turismo nell'economia

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

Le imprese ricettive

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

Le imprese ristorative

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

Le imprese di viaggi

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

- *Tour operator e fornitori*

Le scelte organizzative dell'impresa

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

L'organizzazione delle imprese turistiche

- *I modelli delle imprese ristorative e alberghiere*

La gestione delle risorse umane

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

La nascita dell'impresa turistica

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

Trattamento dei dati personali

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

Rapporti contrattuali con i fornitori

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

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

Rapporti contrattuali con i clienti

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

Rapporti contrattuali con altre imprese

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

Il contratto di lavoro e la retribuzione

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

L'amministrazione del personale

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

I titoli di credito e mezzi di pagamento

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

Programma di cucina a.s. 2021/2022

Classe 3°

PROGRAMMA TEORICO

- Il mondo della cucina e della ristorazione
- Il settore cucina e la divisione degli spazi
- Igiene e antinfortunistica
- Le materie prime
- Il lavoro di cucina
- Igiene e sicurezza in rapporto agli alimenti
- L'organizzazione dei servizi di cucina
- Gli stili di cucina: il cibo e i sensi, le nuove tendenze
- I metodi di cottura
- L'offerta ristorativa
- Gli acquisti in cucina
- La cucina regionale , la sua evoluzione, i prodotti tipici
- Le preparazioni di base: Brodi e fondi di cottura
- Gli impasti
- Le salse
- Le preparazioni nella cucina moderna
- I prodotti ittici
- Le carni

OBBIETTIVI PROGRAMMA TECNICO- PRATICO

L'alunno svolgerà a livello pratico tutte le mansioni competenti il terzo anno, avr  a disposizione il laboratorio pratico per le diverse esercitazioni sia gastronomiche che di pasticceria.

Obiettivo minimo: saper organizzare il proprio lavoro in maniera autonoma cos  da completare il compito assegnato.

L'insegnante

Claudio Scardella

ISTITUTO GIOVANNI FALCONE

I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Programmazione didattica A.S. 2021/2022

Materia: Inglese

Classe: III ENOGASTRONOMIA

Docente: Sara Iacoangeli

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

Obiettivi didattici: La disciplina si pone come obiettivo principale quello di far acquisire allo studente una maggiore padronanza della lingua straniera. 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. Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite nel primo biennio.

Metodo d'insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali e tramite attività di coppia e gruppo. In particolare, i lavori di gruppo permetteranno agli alunni di esprimersi in lingua e mettere in pratica gli elementi del programma studiati. L'insegnante farà uso del libro di testo e di materiale didattico d'approfondimento.

Strumenti di verifica: Verranno svolte verifiche mensili di tipo scritto e orale. Nello specifico, gli alunni saranno sottoposti a verifiche orali (conversazione, esercizi orali) e scritte (esercizi a riempimento, quesiti a risposta multipla e *composition*). Inoltre, ai fini della valutazione, verranno presi in considerazione gli interventi dal posto, la partecipazione attiva alla lezione, il rispetto delle consegne e lo svolgimento costante dei compiti a casa, così come la frequenza stessa delle lezioni.

Contenuti del corso:

- Healthy eating at any age;
- Meals (breakfast, brunch, lunch, dinner);
- Restaurant (types of restaurant);
- Menus (the origin of the menu, menu compilation, types of menu, menu sequence);
- The professional kitchen;
- The kitchen brigade;
- Basic preparations:
 - 1) Stocks
 - 2) Sauces
 - 3) Pasta
 - 4) Risotto
 - 5) Fish and shellfish
 - 6) Meat
 - 7) Vegetables
 - 8) Desserts

Colleferro (RM),
Ottobre 2021

La docente
Sara Iacoangeli

Istituto Paritario “Giovanni Falcone” – Colleferro

Programma di **RELIGIONE**

Classe III sez. A

Indirizzo: IPSEOA - ENOGASTRONOMIA

Docente: FABIO RAGUSO

Anno scolastico 2021/2022

COMPETENZE

- 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.

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.