ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"

Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)

PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2021/2022

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Classe: III – Sala e Vendita
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 SALA E VENDITA** 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 le lingue) e la conoscenza degli elementi basilari della cultura spagnola, i suoi usi e costumi. 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 6: Servir primeros platos y guarniciones;

MÓDULO 3 – UNIDAD 8: Profesionales de comedor;

MÓDULO 3 – UNIDAD 9: Menús y mise en place;

MÓDULO 4 – UNIDAD 11: Trabajando en un bar;

MÓDULO 4 – UNIDAD 12: En el bar;

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

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

CLASSE 3° SALA SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

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

ARGOMENTI TRATTATI:

- **LE AZIENDE EMOGASTRONOMICHE**
  - Le imprese di servizi, caratteristiche del servizio, la ristorazione, classificazione dei pubblici esercizi , legge 287/1991

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

Colleferro li, 29 Settembre 2021

Il Docente

Prof.Tibaldi Roberto

Obiettivi

Introduzione dei ragazzi, nell'ambito lavorativo, i quali dovranno intervenire, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione, con autonomia e responsabilità, rispettando le procedure e le norme di autocontrollo della sicurezza(Haccp); essere in grado di applicare metodologie di base, conoscere strumenti e memorizzare informazioni che gli consentano di svolgere attività relative ai servizi di sala e di bar, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, realizzando piatti semplici cucinati (cucina di sala) e allestiti, mediante un accurata e attenta mise en place.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria. Conoscere in modo appropriato il reparto di sala, i reparti annessi, e le attrezzature (livello base e avanzato) . Distinguere le figure professionali, conoscere le norme di comportamento , applicare mise en place semplici e complesse ed eseguire i principali stili di servizio, oltre che saper impostare graficamente il menu, distinguere e compilare i vari buoni di prelievo.

Gli Alunni dovranno acquisire una conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione e le basi per un corretto servizio del vino, comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar e conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria. Inoltre dovranno conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici, migliorare, accrescere ed affinare i tempi, tecniche e regole del servizio e infine dovranno identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione e saper eseguire il taglio e il servizio della frutta.

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "G. FALCONE" – COLLEFERRO (RM)

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO

a.s. 2021/2022

INSEGNAMENTO DI ITALIANO
CLASSE TERZA SALA E VENDITA
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

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "G. FALCONE" – COLLEFERRO (RM)

PROGRAMMA MINIMO STORIA

a.s. 2021/2022

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE TERZA SALE E VENDITA

PROF. LORENZO CALVANI

ARGOMENTI

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

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

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

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

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 Sala e Vendita

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 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 temine 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: cioò favorisce un equilibrato sviluppo fisico e neuro motorio.

La stimolazione delle capacita' motorie dello studente, sia coordinative che di forza, resistenza, velocità e flessibilità, e' sia obiettivo specifico che presupposto per il raggiungimento di piu' elevati livelli di abilita' 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, capacita' e preferenze personali acquisendo e padroneggiando dapprima le abilita' 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**

	- 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 - corse veloci 100mt e 400 mt	Conoscere le diverse tipologie di corse Conoscere la propria frequenza cardiaca a riposo e dopo uno sforzo medio/intenso Conoscere i regolamenti della corsa di mezzofondo Conoscere le fasi della partenza delle corse veloci Conoscere la tecnica di corsa Conoscere i regolamenti
	SPORT DI SQUADRA (PALLACANESTRO, PALLAVOLO, CALCIO A 5 E/O PALLAMANO)	
	ABILITA'	**CONOSCENZE**
	Saper applicare le regole durante il gioco (nei ruoli di giocatore e arbitro) Saper gestire la relazione con compagni ed avversari Perfezionare i fondamentali individuali Saper eseguire i fondamentali individuali e di squadra	Conoscere le regole di gioco Conoscere i fondamentali individuali e di squadra Conoscere le tattiche di gioco

Prof. Cannatà Fortunato

ISTITUTO ALBERGHIERO "G. FALCONE" COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE
Classe: III IPSEOA SALA
A.S. 2021/2022
Materia: FRANCESE
Docente: Letizia Petroni
Libro di testo: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, "Planète restaurant ", libro misto/testo+ CD audio . Ed. Eurelle

OBIETTIVI DIDATTICI

Lo studio mira all'acquisizione di una competenza comunicativa che favorisca la crescita personale, la socializzazione e lo sviluppo della personalità. Dopo il biennio lo studio assume anche una forte valenza formativa dal punto di vista tecnico-professionale in quanto dovrà fornire competenze settoriali spendibili nella futura attività lavorativa che si svolgerà sempre di più in una società complessa ed internazionale. Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà aver acquisito delle competenze che gli permettano di comprendere messaggi orali di carattere generale e testi scritti per usi diversi, cogliendone il senso e lo scopo.

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese durante il terzo anno di scuola secondaria continua sulle linee direttive tracciate per il biennio, tenuto conto della maggior competenza degli studenti e del grado di maturità raggiunto. Nel corso dell'anno verranno utilizzati testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica e l'approfondimento delle strutture grammaticali e sintattiche.

STRUMENTO DI LAVORO Libro di testo, fotocopie di approfondimento, cd-audio, riviste.

VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE

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

PROGRAMMA

Dossier 1 Équipe de travail et les qualités professionnelles requises.

Dossier 2 Mise en place, dresser une table.

Dossier 3 Accueil

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

Dossier 4 Prendre la commande

Dossier 5 A chaque plat, son vin

Dossier 6 L’heure du cocktail.

Dossier 7 Un bon CV

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

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

"Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA"

Anno Scolastico 2021/2022

CLASSE III IPSEOA – SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

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

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

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

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

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

CONTENUTI

L’attività economica ed il suo ambiente

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

L’azienda e le sue tipologie

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

Il ruolo del turismo nell’economia

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

Le imprese ricettive

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

Le imprese ristorative

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

Le imprese di viaggi

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

- *Tour operator e fornitori*

Le scelte organizzative dell'impresa

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

L'organizzazione delle imprese turistiche

- *I modelli delle imprese ristorative e alberghiere*

La gestione delle risorse umane

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

La nascita dell'impresa turistica

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

Trattamento dei dati personali

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

Rapporti contrattuali con i fornitori

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

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

Rapporti contrattuali con i clienti

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

Rapporti contrattuali con altre imprese

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

Il contratto di lavoro e la retribuzione

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

L'amministrazione del personale

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

I titoli di credito e mezzi di pagamento

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

ISTITUTO GIOVANNI FALCONE
I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Programmazione didattica A.S. 2021/2022

Materia: Inglese
Classe: III SALA E VENDITA
Docente: Sara Iacoangeli
Libro di testo: Cristofoli, Garbero, Jordan, *Toast@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:

- Meals and eating habits;
- Restaurant (types of restaurant);
- Menus (the origin of the menu, menu compilation, types of menu, menu sequence);
- Restaurant equipment;
- Table service;
- The restaurant staff;
- Bar types
- Bar equipment;
- Hot and cold drinks;
- A selection of cocktail recipes and soft drinks;
- Taking food and drink orders.

Colleferro (RM),
Ottobre 2021

La docente
Sara Iacoangeli

Istituto Paritario "Giovanni Falcone" – Colleferro

Programma di **RELIGIONE**

Classe III sez. A

Indirizzo: IPSEOA – SALA E VENDITA

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.