

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: IV – 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:

- * riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico;
- * utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- * applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari;
- * distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti;
- * riconoscere le connessioni dell'evoluzione dell'alimentazione con la cultura del territorio.

Strumenti di lavoro: Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *"Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 4° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita"*, di Machado – Poseidonia e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove scritte (test a risposta mista, elaborati scritti) e 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 macronutrienti: i glucidi, i lipidi e le proteine*
- *L'acqua*
- *I micronutrienti: i sali minerali e le vitamine*

2. DAGLI ALIMENTI ALL'ENERGIA

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

3. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

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

4. LA DIETA NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

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

5. I REGIMI DIETETICI

- *Dieta ipocalorica*
- *Dieta iposodica*
- *Dieta ipoproteica*

- *Dieta ipercalorica*

6. L'ALIMENTAZIONE NELLA CULTURA

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

7. LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

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

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: IV 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 consolidamento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle 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 6: Si te hubiera conocido antes...

UNIDAD 7: Luces, cámara...¡acción!

UNIDAD 8: ¡Todo está conectado!

UNIDAD 9: Tengo una reserva;

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: Primeros platos;

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de cocina;

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

MÓDULO 4 – UNIDAD 13: Bebidas calientes.

MÓDULO 4– UNIDAD 14: De tapas y bocadillos;

MÓDULO 5 – UNIDAD 15: Joyas del mar;

MÓDULO 5 – UNIDAD 16: Asados y más;

MÓDULO 5 – UNIDAD 17: Blancos, claretes y tintos.

CULTURA

- Cataluña
- Comunidad Valenciana
- Región de Murcia
- Andalucía
- Castilla y León
- Galicia
- País Vasco
- Islas Baleares
- Islas Canarias
- La gastronomía mexicana.

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 21/22
CLASSE 4 ENO
MATERIA LABORATORIO CUCINA

OBIETTIVI DIDATTICI

Introdurre i ragazzi al mondo del lavoro, rapporto lavorativo di gruppo ,comprensione della parola “BRIGATA”, spirito di sacrificio e conoscenza delle materie prime.

Metodologia di conservazione delle materie prime e comportamenti con le stesse .

L'alunno dovrà acquisire la capacità di trasformare in piatti le varie materie prime.

Saper acquistare per elaborare piatti rispettando il foodcost.

Rispetto delle norme HACCP.

Rapporto con i clienti.

Manualità nel taglio delle carni, pesce, verdure.

Utilizzo delle attrezzature di cucina inerenti al servizio indicato.

Acquisizione dell'autonomia per i rapporti con l'economato.

Check in dei prodotti.

Rapporti con i fornitori.

FIFO (first in ,first out).

CONTENUTI

LA TRADIZIONE

Lazio ,Campania ,Sicilia

LE VERDURE

I tagli

CIBO E CULURA

ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

GLI STILI DI CUCINA

IL MENU

PROCEDIMENTI DI COTTURA

LE SALSE

GLI IMPASTI E LA PASTA

LE CARNI

Tagli ,conservazione,cotture

IL PESCE

Tagli ,conservazioni ,cotture

HACCP

Prof .

Costantino Prisco

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

CLASSE 4° ENO SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

Libro di testo MASTER LAB LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (A.FARACCA-E.GALIE'A.CAPRIOTTI-T.FICCADENTI)

ARGOMENTI TRATTATI:

- **TIPOLOGIA DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE**
- **TIPOLOGIE DI BAR**
 - il bar
- **ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**
- **REPARTO DI SALA**
 - deontologia ed etica professionale
- **LA SICUREZZA**
 - quadro normativo
 - diversi aspetti della qualità alimentare
 - protocollo haccp
 - la qualità
 - sistemi di qualità
 - le abitudini alimentari
- **GLI ALIMENTI**
 - criteri e classificazione
 - caratteristiche organolettiche
 - cibo bevande : criteri di abbinamento
- **LE DIETE ALIMENTARI**
- **I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE ALIMENTARI**
- **LA PRODUZIONE VITIVINICOLA**
 - normative del settore
- **PROGRAMMAZIONE COMUNICAZIONE**
- **PIANIFICAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**
- **ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**
- **LA SOMMELIERIE**
 - abbinamento cibo-vino
- **CUCINA DI SALA**
- **I COCKTAILS UFFICIALI (I.B.A.)**
- **BANQUETING E CATERING**
- **GESTIONE DEGLI ACQUISTI**
- **INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA**

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.

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO

a.s. 2021/2022

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

ARGOMENTI

1. IL TEATRO DI SHAKESPEARE

- Teatro elisabettiano
- William Shakespeare

2. CERVANTES

- Don Chisciotte

3. GALILEO GALILEI

- La fondazione della “nuova scienza”

4. ILLUMINISMO

- Illuminismo in Francia
- Illuminismo in Italia
- Cesare Beccaria

5. CARLO GOLDONI E IL TEATRO

- La riforma goldoniana

6. IL ROMANTICISMO

- In Europa: Goethe
- In Italia

7. UGO FOSCOLO

- Vita e opere
- Pensiero e poetica
- Ultime lettere di Jacopo Ortis
- I Sepolcri

8. GIACOMO LEOPARDI

- Vita e opere
- Pensiero e poetica
- Canti
- Operette morali

9. ALESSANDRO MANZONI

- Vita e opere

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

LIBRO DI TESTO

- Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia letteratura - Dal seicento all'ottocento*: 2. 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

SCRIVERE

ABILITA'

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma e adeguati alla consegna. 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 (saggio breve e articolo di giornale) e analisi testuale.

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

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 QUARTA ENOGASTRONOMIA
PROF. LORENZO CALVANI**

ARGOMENTI

1. ILLUMINISMO

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

2. L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI

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

3. LA SOCIETA' INDUSTRIALE E IL RISORGIMENTO ITALIANO

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

LIBRO DI TESTO

- Vecchi G., Giovannetti G., *La Nostra Avventura 2. Edizione Rossa*, Mondadori, Milano, 2020

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XII al secolo XIX 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
- Conosce i principi fondamentali della Costituzione
- Conosce i principi della cittadinanza attiva

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
- Sa orientarsi nella lettura dei principi fondamentali della Costituzione
- Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO

Programmazione Classe: IV 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

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

METODO DI INSEGNAMENTO

Lo studio della lingua francese, tenuto conto della maggior competenza degli studenti e del grado di maturità raggiunto, sarà più tecnico e strutturato. La competenza comunicativa verrà ampliata utilizzando testi orali e scritti che prevedono una varietà di situazioni, ruoli sociali e relativi registri. Nel corso dell'anno verranno proposti anche testi di carattere tecnico-professionale che favoriranno l'acquisizione della terminologia tecnica. Parte integrante del corso sarà inoltre la revisione delle strutture grammaticali e sintattiche della lingua.

STRUMENTI DI LAVORO

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

VERIFICHE E METODI DI VALUTAZIONE

La verifica sarà costante e avrà come obiettivo la valutazione dei processi di apprendimento e delle competenze professionali raggiunte. Il lavoro e la ricerca individuale a casa avranno un ruolo fondamentale nello sviluppo di una maturità linguistica e personale.

Numero delle prove di verifica: tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre.

PROGRAMMA

- Dossier 1 La Brigade en cuisine.

Ensemble du personnel qui compose une cuisine.

Dans le laboratoire D'Alain Pessard, Chef du restaurant L'Arpège.

- Dossier 2 Bienvenue en cuisine.

Visite de la cuisine

Le matériel de cuisine

-Dossier 3 Pour commencer

L'univers de recettes

Ratatouille

Quiche lorraine

Les sauces

- Dossier 4 Direction le potager

Du jardin à la cuisine

Les légumes

Conseils pour choisir, cuisiner et conserver la pomme de terre.

- Dossier 5 Chez le boucher

Choisir son boucher: un geste essentiel

Canard en terrine aux cerises

Boeuf Bourguignon.

Istituti Paritari “Giovanni Falcone”

Classe IV – IPSEOA ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2021-2022

Materia: Matematica

Docente: Prof.ssa Passetti Ilaria

Metodologia didattica:

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

Strumenti:

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

. Verifiche e valutazioni:

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

Obiettivi:

- Individuare le principali proprietà di una funzione.
- Saper tracciare il grafico di funzioni elementari.
- Determinare l'insieme di esistenza e il segno di una funzione. Determinare e classificare i punti di discontinuità di una funzione.
- Ricercare gli asintoti di una funzione.
- Disegnare il grafico probabile di una funzione

Competenze:

- Dominare attivamente i concetti e i metodi delle funzioni elementari dell'analisi.
- Dominare attivamente i concetti e i metodi del calcolo algebrico.
- Usare un linguaggio appropriato.
- Risolvere problemi.

Programmazione didattica:

1° MODULO : ripasso

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di secondo grado

I sistemi di secondo grado.

2° MODULO : funzioni

Concetto di funzione

Funzioni reali a variabile reale

Dominio e codominio di funzioni

Concetto intuitivo di continuità e discontinuità di una funzione

Concetto intuitivo di crescita e decrescenza di una funzione

Segno di una funzione

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani

3° MODULO : lo studio di funzione

Studio di funzioni algebriche razionali intere e fratte (Dominio, segno, intersezione con gli assi, massimi e

minimi)

IL DOCENTE

Prof.ssa Passetti Ilaria

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.

Classe IV

	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 PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

**“Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA”**

Anno Scolastico 2021/2022

CLASSE IV IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

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

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

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

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

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

CONTENUTI

La gestione aziendale

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

L'aspetto amministrativo della gestione

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

Il fabbisogno finanziario delle imprese

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

Il credito e l'interesse

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

I titoli di credito

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

- *Il mancato pagamento*

I mezzi di pagamento bancari

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

Tipologie di finanziamenti

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

Costi e ricavi delle imprese turistiche

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

Il bilancio d'esercizio

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

ISTITUTO GIOVANNI FALCONE

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

Programmazione didattica A.S. 2021/2022

Materia: Inglese

Classe: IV 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:

- The foods we eat:

- 1) Starches
- 2) Fruits and vegetables
- 3) Nuts and seeds
- 4) Legumes
- 5) Meat
- 6) Fish
- 7) Eggs
- 8) Dairy products
- 9) Fats and oils
- 10) Sugar;

- Compiling menus;
- School lunches;
- Home delivery;
- Online restaurant delivery;
- A taste of Italy (Italian regional cuisine).

Colleferro (RM),
Ottobre 2021

La docente
Sara Iacoangeli

Istituto Paritario “Giovanni Falcone” – Colleferro

Programma di **RELIGIONE**

Classe IV 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.