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: V – 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:

- * individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari;
- * cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per diverse fasce d'età, esigenze fisiologiche o condizioni patologiche;
- * prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- * agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Strumenti di lavoro: Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *"Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° 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 (interrogazioni e domande alla classe) 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 PRINCIPI NUTRITIVI
 - *I macronutrienti e micronutrienti*
 - *L'acqua*
2. LA DIGESTIONE E IL METABOLISMO
 - *L'apparato digerente*
 - *Il metabolismo e il fabbisogno energetico*
3. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE
 - *Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età*
4. LE DIETE E GLI STILI ALIMENTARI
 - *La dieta mediterranea*
 - *La dieta vegetariana*
5. DIETA E PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI
 - *L'ipertensione arteriosa*
 - *Le iperlipidemie e l'aterosclerosi*
6. DIETA E PATOLOGIE METABOLICHE
 - *Il diabete mellito*
7. DIETA E PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE
 - *I disturbi gastrointestinali: la gastrite e l'ulcera*
 - *Le patologie epatiche: l'epatite e la cirrosi epatica*
8. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI
 - *L'intolleranza al lattosio*
 - *La celiachia*

9. PATOLOGIE ALIMENTARI CON COMPONENTE GENETICA

- *Il favismo*
- *La fenilchetonuria*

10. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

11. IL SISTEMA HACCP E LA QUALITÀ

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

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 21/22
CLASSE 5 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

GLI IMPASTI DI BASE

Paste e lievitati

GLI ALIMENTI

Classificazione

Qualità alimentari

LE SALSE

Basi nella cucina

LE CARNI

Proprietà delle carni ,la carne in cucina ,i salumi

IL MENU E LA CARTE

Classi ristorative

Elaborazione di menu

GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Magazzino

Produzione in cucina

IL CONTROLLO DEI COSTI

Food cost

PRODOTTI DELL'ORTOFRUTTA

HACCP

Prof.

Costantino Prisco

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

CLASSE V ENO SEZ.A

TECNICO DI SALA PROF.TIBALDI ROBERTO

Libro di testo Master Lab-A. FARACCA ,F.GALIE,A.CAPRIOTTI,T.FICCADENTI

ARGOMENTI TRATTATI:

- TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE
- IL REPARTO DI SALA
- IL BAR
- LA SICUREZZA
- DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA, le abitudini e i fattori che influenzano le scelte gastronomiche
- LA PRODUZIONE DEL VINO, I VINI IN ITALIA E NEL MONDO
- ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE: caratteristiche organolettiche, la sommellerie, l'abbinamento tra cibo e vino
- LA CUCINA DI SALA
- I COCKTAILS
- IL BANQUETTING
- IL CATERING
- PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE
- TECNICHE DI GESTIONE
- ESERCITAZIONE PRATICA
- PREPARAZIONE COCKTAILS
- MISE EN PLACE DELLA SALA
- IL FLAMBE'
- LA CAFFETTERIA , servizio di prima colazione e continental Breakfast.
- LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO – RISTORATIVE
- LA 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 QUINTA ENOGASTRONOMIA
PROF. LORENZO CALVANI**

ARGOMENTI

1. NATURALISMO E VERISMO: GIOVANNI VERGA

- Naturalismo
- Verismo
- Vita e opere di Verga
- Novelle e Vita dei campi
- I Malavoglia
- Mastro Don Gesualdo

2. IL DECADENTISMO

- Baudelaire
- I simbolisti francesi
- Il romanzo decadente: Oscar Wilde

3. GIOSUE' CARDUCCI

- Vita e opere di Carducci
- Rime Nuove: poesia Pianto Antico

4. GIOVANNI PASCOLI

- Vita, opere e poetica di Pascoli
- Myricae
- I canti di Castelvecchio

5. GABRIELE D'ANNUNZIO

- Vita, opere e poetica di D'Annunzio
- Il Piacere e Il Notturmo
- Alcyone

6. IL FUTURISMO

- Il Manifesto del Futurismo
- Filippo Marinetti
- Aldo Palazzeschi

7. IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

- Freud
- Joyce

- Dostoevskij
- Kafka
- Proust

8. LUIGI PIRANDELLO

- Vita, opere e poetica
- Novelle per un anno
- Il fu Mattia Pascal
- Uno, nessuno e centomila
- Così è, se vi pare

9. ITALO SVEVO

- Vita, opere e poetica
- La Coscienza di Zeno

10. GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita, opere e poetica
- L'allegria

11. EUGENIO MONTALE

- Vita, opere e poetica
- Ossi di seppia
- Satura

-

FINALITA' GENERALI

- Essere in grado di affrontare autonomamente opere nuove
- Acquisire la capacità di analisi dei testi letterari
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti intertestuali tra autori, testi e temi
- Acquisire la capacità di stabilire collegamenti interdisciplinari
- Sviluppare nello studente la capacità di esprimere opinioni motivate a partire da un testo letterario
- Sviluppare la competenza comunicativa, abituando lo studente a un'esposizione chiara e coerente di fronte a un pubblico
- Sviluppare lo spirito critico

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.

Contestualizzare un autore riconoscendo temi, stile e contesto di riferimento.

Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari

ASCOLTARE

ABILITA'

Ascoltare e comprendere un testo orale
Riconoscere tipologia e scopo comunicativo
Individuare il tema principale del testo ascoltato

PARLARE

ABILITA'

Parlare in forma corretta e adeguata alla situazione comunicativa
Sintetizzare un testo ascoltato riformulandolo in maniera autonoma
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
Scrivere un curriculum vitae in formato europeo.

CONOSCENZE

Conoscenza delle caratteristiche formali e redazionali di un CV.
Conoscenza delle caratteristiche formali delle tipologie testuali presenti all'Esame di Maturità.

LEGGERE

ABILITA'

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo, cioè:

- saper riconoscere le diverse tipologie testuali
- saper riconoscere le informazioni essenziali evidenziando le parole-chiave
- 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 e aspetti peculiari dello stile dell'autore affrontato
- contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico.

PROGRAMMA MINIMO STORIA

a.s. 2021/2022

**INSEGNAMENTO DI STORIA
CLASSE QUINTA ENOGASTRONOMIA
PROF. LORENZO CALVANI**

ARGOMENTI

- La società di massa
- L'età giolittiana
- La Prima Guerra Mondiale
- La Rivoluzione Russa
- Il Fascismo
- L'Urss di Stalin
- Il Nazismo
- La Seconda Guerra Mondiale
- Il Dopoguerra

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE

- Conosce i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal secolo XIX al secolo XX in Italia in Europa e nel mondo
- Conosce gli elementi essenziali del metodo storico: nozione di fonte, la periodizzazione
- Conosce gli strumenti essenziali della ricerca storica: varie tipologie di fonte, carte geostoriche e tematiche, mappe statistiche e grafici
- Conosce il lessico delle scienze storico-sociali

ABILITÀ

- Stabilisce relazioni tra fatti storici e individua 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 analizzare un fatto storico alla luce di documenti e fonti dirette e indirette
- Sa distinguere i molteplici aspetti di un evento interpretando e valutando le testimonianze e i documenti relativi
- Sa operare collegamenti interdisciplinari
- Sa orientarsi nella lettura di un quotidiano e verificare l'attendibilità di una fonte d'informazione.

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2021-2022

MATERIA: Matematica

CLASSE: V 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 di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per comprendere il concetto base di funzione ed il relativo rapporto con il suo campo di esistenza.

Utilizzare i mezzi logico-matematici per analizzare l'andamento di una funzione in relazione ad un dato valore (limite).

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I e II grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- prodotti notevoli;
- equazioni di I grado;
- disequazioni I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- equazioni di II grado;
- disequazioni II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Le funzioni

- definizione e classificazione e concetti (continuità, discontinuità, crescita e decrescenza);
- funzioni reali di variabile reale;
- dominio e codominio di una funzione;
- il segno di una funzione;

- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – I limiti

- limite di una funzione (definizioni, regole, calcolo);

- concetto di limite per $X \rightarrow X_0$

- concetto di limite per $X \rightarrow \infty$

- calcolo dei limiti

- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – lo studio di funzione

- funzioni continue;

- i punti di discontinuità;

- gli asintoti di una funzione;

- la derivata (definizioni, regole, calcolo);

- significato geometrico della derivata;

- 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 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 V

	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>
	SPORT DI SQUADRA (PALLACANESTRO, PALLAVOLO, CALCIO A 5 E/O PALLAMANO)	
	ABILITA'	CONOSCENZE
	<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>
	ARGOMENTI TEORICI	
	ABILITA'	CONOSCENZE

	<p>Terminologia specifica: saper utilizzare la terminologia durante le attività fisiche e sportive e durante le verifiche</p> <p>Doping: essere consapevoli dei danni derivati dall'uso e abuso di sostanze dopanti per evitarne l'abuso e l'uso</p> <p>Olimpiadi e Paraolimpiadi: saper eseguire alcune specialità olimpiche in modo corretto</p> <p>Paramorfismi: saper adottare comportamenti e posture corretti per evitare l'insorgenza dei paramorfismi</p> <p>Riscaldamento e/o Allenamento: saper preparare, eseguire e condurre in modo corretto un riscaldamento e/o un allenamento</p>	<p>- Conoscere la terminologia</p> <p>Conoscere le classi di sostanze dopanti e le metodologie, le sostanze con restrizioni d'uso, gli integratori, il doping.</p> <p>Conoscere i cenni storici, le specialità e le differenze Olimpiadi e Paraolimpiadi</p>

Prof. Cannatà Fortunato

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Collesalerno

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2021/2022

Docente : Letizia Petroni

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

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

Obiettivi

La finalità principale dell'insegnamento della lingua è lo sviluppo di una professionalità nel settore specifico dell'indirizzo scelto. Gli alunni dovranno sviluppare un'ottima conoscenza delle attrezzature e tecniche di lavorazione dei prodotti enogastronomici e conoscere i vari sistemi di sicurezza, tracciabilità e certificazione. Gli studenti dovranno essere guidati nell'inserimento nel mondo del lavoro per potersi dire pronti ad operare in autonomia e sicurezza. Al termine della proposta didattica, saranno in grado di comprendere le strutture lessicali avanzate, potranno esprimersi con cognizione in situazioni strutturate specifiche. Gli studenti dovranno leggere con buona pronuncia, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

Metodo di insegnamento

Le attività didattiche verranno proposte in modalità frontale con momenti di simulazione pratica laboratoriale e di approfondimento teorico in aula. Durante lo svolgimento delle lezioni si svolgeranno delle attività didattiche in gruppo. Nel corso dell'anno verrà richiesto agli studenti di svolgere lavori di approfondimento individuale e/o di gruppo. Verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio. Il lavoro personale a casa avrà lo scopo di incrementare le capacità individuali dello studente affinché possa acquisire maggiore padronanza nell'elaborazione e nella stesura di un dato contenuto curriculare ed extracurriculare.

Strumenti di verifica

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

Numero delle prove di verifica : tre scritte e tre orali in ogni quadrimestre. Si effettueranno verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto) e prove scritte.

PROGRAMMA :

1.La France

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

2.La Bretagne et la Normandie

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

3. L'hygiène alimentaire:

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

4. HACCP

5. L'Alsace et la Lorraine

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

COLLEFERRO 20/09/2021

LETIZIA PETRONI

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

“Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA”

Anno Scolastico 2021/2022

CLASSE V – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

Maria Gabriella Di Maio; - “Pianeta Hotel & Food Management 2A” – per il quinto anno dei nuovi istituti professionali – 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 destinazione turistica

- *La destinazione turistica: significato*
- *La destinazione turistica di domanda e di offerta*
- *Il ciclo vitale di una destinazione*

La gestione delle destinazioni turistiche

- *Come nasce un fenomeno turistico*
- *I fattori push e pull*
- *Il destination management*
-

Evoluzione del mercato turistico

- *Come nasce il turismo*
- *Il turismo nel medioevo*
- *Dal pellegrinaggio al Grand Tour*

Nuovi turismi

- *La nuova domanda turistica*
- *L'evoluzione dell'offerta turistica*
- *Turismo sostenibile e turismo responsabile*

La funzione del marketing

- *Che cos'è il marketing*
- *Marketing nel settore turistico e ristorativo*
- *Analisi della domanda*
- *La scelta di mercato*

Il marketing operativo

- *Il marketing mix*
- *Il prodotto*

- *Il ciclo di vita del prodotto*
- *Il prezzo*
- *Comunicazione e distribuzione*

Il piano marketing

- *Preparazione del piano marketing*
- *Le ricerche di marketing*
- *Le fonti di informazione*

Turismo e web marketing

- *Internet e turismo*
- *Web 2.0*
- *Cos'è il web marketing?*
- *Strumenti e tecniche*
- *Pianificazione di internet strategy*

Pianificazione e redazione del business plan

- *La pianificazione aziendale*
- *Le varie fasi di pianificazione*
- *Il business plan*

Il budget ed il controllo di gestione

- *Il controllo di gestione*
- *Il budget*
- *Tipologie di budget*

La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a km 0

- *La sicurezza alimentare*
- *Tracciabilità*

- *I prodotti a km 0*

LA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

- *L'igiene nell'ambiente di lavoro*
- *Igiene nei locali di produzione e delle attrezzature*
- *Igiene mezzi di trasporto al momento della consegna*
- *Sistema HACCP*
- *Il controllo ufficiale sui prodotti*

ISTITUTO GIOVANNI FALCONE

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

Programmazione didattica A.S. 2021/2022

Materia: Inglese

Classe: V ENOGASTRONOMIA

Docente: Sara Iacoangeli

Libri di testo:

- 1) Cristofoli, Garbero, Jordan, *Catering@School*, Il Capitello
- 2) Morris, Smith, *Mastering – Cooking & Service*, ELI Publishing

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.

Si prevede, inoltre, una revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi mirati al ripasso e al consolidamento di quanto appreso negli anni scolastici precedenti, in vista dell'Esame di Stato.

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:

Da *Catering@School*:

- Blast chillers (p. 47);
- Food safety precautions (p. 49);
- HACCP (pp. 51/52);
- Organic food (p. 54);
- GMOs (p. 57);
- Slow food (pp. 58/59);
- What the others eat (Great Britain – pp. 105, 106, 107; Germany p. 99; Austria p. 102; North America – p. 113).

Da *Mastering / Cooking & Service*:

- Types of restaurants (pp. 14/15)
- Marketing strategies (pp. 32/33)
- A chef's uniform and hygiene rules (p. 54)
- Sourcing suppliers (p. 80-82);
- The art of Sushi (p. 105);
- Menu planning and menu types (pp. 140-142);
- Buffet menus (p. 144);
- The Mediterranean diet (p. 158);
- Special diets for food allergies and intolerances (p. 164);
- Food contamination (p. 175);
- Writing a CV and a personal profile (p. 340).

Colleferro (RM),

Ottobre 2021

La docente

Sara Iacoangeli

Istituto Paritario “Giovanni Falcone” – Colleferro

Programma di **RELIGIONE**

Classe V sez. A

Indirizzo: IPSEOA - ENOGASTRONOMIA

Docente: FABIO RAGUSO

Anno scolastico 2021/2022

Conoscenze

Nella fase conclusiva del percorso di studi, lo studente:

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

Abilità

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

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

Orozco Gonzales Susana / Riccobono Giada, “*Nuevo ¡En su punto! / El español en cocina, restaurantes y bares*”, 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 B2 (quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

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

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) anche tramite l'ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l'obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell'interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de cocina;

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

MÓDULO 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 6– UNIDAD 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonías en un vaso: aperitivos y cócteles;

MÓDULO 7– UNIDAD 22: Destilados, licores y fermentados;

MÓDULO 7– UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes;

CULTURA

- La gastronomía mexicana
- República Dominicana y Cuba
- Perú y Colombia
- Bolivia y Chile
- Argentina.

Colleferro, 1/10/2021

La docente
Francesca Rizzi