

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"

Via Artigianato,13 – Colferro (RM)

PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2021/2022

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

Classe: V – 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:

- * 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 (esposizione, 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 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 "G. Falcone"

A.S. 2021/2022

Programmazione di ITALIANO

Docente: Gloria Maria Rossi

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

Libro di testo: Mia Letteratura vol. 3 – A.Roncoroni; M.Cappellini; E.Sada.

CONOSCENZE

- Autori e testi fondamentali del periodo;
- caratteristiche della produzione lirica;
- analisi testuale e critica dei brani.

ABILITÀ E COMPETENZE

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario;
- orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana;
- padroneggiare la lingua italiana;
- cogliere la dimensione storica della letteratura;
- stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali;
- saper produrre testi espositivi, narrativi ed argomentativi.

CONTENUTI

- 1- **Il Naturalismo**
 - L'estetica del Naturalismo
- 2- **Verga e il Verismo**
 - Vita, opere, poetica
 - Trama: I Malavoglia
 - Lettura e analisi del testo: Rosso Malpelo; La Lupa (Vita dei campi)
- 3- **Il Decadentismo e Simbolismo**
 - Baudelaire
- 4- **La Scapigliatura**
 - Genesi e caratteristiche del movimento
- 5- **Gabriele D'annunzio**
 - Vita, opere, poetica
 - Trama: Il piacere
 - Lettura e analisi del testo: La pioggia nel pineto (Alcyone)

- 6- **Giovanni Pascoli**
 - Vita, opere e poetica
 - Lettura e analisi del testo: X Agosto (Myrica)
- 7- **Il Futurismo**
 - Il Manifesto
- 8- **Luigi Pirandello**
 - Vita, opere e poetica
 - Trame: Uno, nessuno e centomila; Il fu Mattia Pascal
- 9- **Italo Svevo**
 - Vita, opere e poetica
 - Trama: La Coscienza di Zeno
- 10- **Giuseppe Ungaretti**
 - Vita, opere e poetica
 - Lettura e analisi del testo:Soldati (L'Allegria)
- 11- **Eugenio Montale**
 - Vita, opere e poetica
 - Lettura e analisi del testo: Ho sceso, dandoti il braccio (Satura)
- 12- **Italo Calvino**
 - Vita, opere e poetica

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Produzione di testi scritti;
- interrogazioni orali;
- colloqui relativi agli argomenti oggetto di studio.

La valutazione dello studente terrà in considerazione diversi fattori:

- impegno durante l'anno scolastico;
- progressi rispetto al livello iniziale;
- partecipazione attiva in classe.

La valutazione sarà espressa in voti: dal 3 al 10

Gravemente insufficiente: 3 - Lo studente non risponde in modo consono, consegna le prove in bianco, produce contenuti non inerenti agli argomenti oggetto di verifica.

Insufficienza netta: 4/5- Lo studente non dimostra la conoscenza di gran parte dei contenuti richiesti o ne possiede una conoscenza parziale, inoltre, l'esposizione risulta incerta e approssimata.

Sufficiente: 6 - Lo studente possiede una preparazione accettabile e una conoscenza degli argomenti. Nello scritto si esprime in modo abbastanza scorrevole e corretta.

Discreto/buono: 7/8 - Lo studente dimostra una conoscenza appropriata degli argomenti richiesti. Riesce a stabilire collegamenti, cogliere relazioni, sa utilizzare il linguaggio settoriale.

Ottimo/eccellente: 9/10 - Lo studente dimostra una conoscenza molto dettagliata degli argomenti. Apprende, rielabora e approfondisce i contenuti, inoltre, sa padroneggiare il linguaggio settoriale ed esprimersi in modo appropriato e sicuro

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

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2021-2022

MATERIA: Matematica

CLASSE: V 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 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

Istituto Paritario “Giovanni Falcone” – Colleferro

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

Classe V sez. A

Indirizzo: IPSEOA SALA E VENDITA

Docente: Flavia Bartolomei

Anno scolastico 2021/2022

Libro di testo:

PIANETA HOTEL & FOOD MANAGEMENT 2/A / ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA di Di Maio Maria Gabriella, edito da SIMONE PER LA SCUOLA.

Obiettivi:

Il corso di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva ha l'obiettivo di impartire un'educazione alla cittadinanza universale, che faccia maturare nei giovani la consapevolezza di vivere in una società globale in continuo mutamento, offrendo agli studenti strumenti che favoriscano la progettazione e la riflessione, all'interno di un percorso curricolare, sui principi e l'attualità della Carta costituzionale e avvicinarli ai suoi valori. Si cercherà di stimolare nell'alunno la capacità di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente e di riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Nello specifico, lo scopo è quello di far acquisire agli allievi gli strumenti di base per la comprensione delle dinamiche aziendali e dei principali processi produttivi e gestionali delle imprese turistiche nel quadro della complessa normativa di riferimento, stimolando altresì creatività e spirito d'impresa.

Verranno affrontate tematiche relative al mercato turistico nazionale ed internazionale, al marketing turistico e al web marketing, alla pianificazione aziendale, all'organizzazione turistica e alle norme di settore.

Metodo d'insegnamento:

Per la trattazione delle tematiche giuridiche di base e per quelle di settore si partirà dallo studio del libro di testo e dalla consultazione degli articoli della Costituzione italiana e dei Codici, mettendo in atto metodologie, attività, strategie e soluzioni organizzative più varie: lezioni frontali, schemi, mappe concettuali prodotte in classe, testi didattici di supporto, stampa quotidiana, peer to peer, tutoring, cooperative learning,.....

La didattica verrà integrata ricorrendo all'utilizzo di strumenti informatici, quali piattaforme per attuare la didattica a distanza e sulle quali verrà caricato il materiale di integrazione delle lezioni.

Strumenti di verifica e valutazione:

I fase: verifica delle competenze in entrata.

II fase: verifica in itinere degli obiettivi di apprendimento raggiunti attraverso verifiche mensili di vario tipo:

- a stimolo aperto e risposta aperta;
- a stimolo chiuso e risposta aperta (semistrutturate);
- a stimolo chiuso e risposta chiusa (strutturate).

III fase: valutazione delle competenze acquisite.

Per la verifica delle competenze si terrà conto:

- della qualità della partecipazione degli studenti (attiva, passiva, riflessiva, costruttiva);
- degli stili di apprendimento;
- dei risultati delle verifiche intermedie e finali;
- del progresso rispetto alla situazione di partenza.

Contenuti:

IL MERCATO TURISTICO

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

La gestione delle destinazioni turistiche

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

L'evoluzione del mercato turistico

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

IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING

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

Il marketing operativo ed il web marketing

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

Il piano di marketing

- dalla preparazione alle fonti di informazione
- l'analisi SWOT nella strategia aziendale: i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce

LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE ED I SUOI STRUMENTI

- pianificazione e business plan. Le scelte imprenditoriali e le strategie.
- il budget ed il controllo di gestione. Tipologie di budget

LA CONTRATTUALISTICA DI SETTORE E LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza del lavoro e sui luoghi di lavoro, le norme di igiene e tutela del consumatore.
- I contratti delle imprese ristorative: Il catering e il banqueting

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2021/2022

Docente : Letizia Petroni

Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Sala e Vendita

Libro di testo : I. Mèdeuf 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. Lo studente dovrà essere guidato nell'inserimento nel mondo del lavoro per potersi dire pronto ad operare in autonomia e sicurezza. Al termine della proposta didattica, sarà in grado di comprendere le strutture lessicali avanzate, potrà esprimersi con cognizione in situazioni strutturate specifiche. Lo studente dovrà leggere con buona pronuncia, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

Metodo di insegnamento

Si procederà all'approfondimento della conoscenza linguistica attraverso esercitazioni collettive in classe ed individuali a casa. In aula, verranno letti e tradotti brani in francese riguardanti l'indirizzo specifico di studio con la finalità di potenziare il vocabolario e migliorare le capacità espressive. Verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi), tramite l'ausilio di cd audio.

Strumenti di verifica

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

PROGRAMMA :

1.La France

- a. Cadre géographique ;
- b. Les frontières nationales ;
- c. 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;

4. HACCP

5. L'Alsace et la Lorraine

- a. Quelques itinéraires gastronomiques en Alsace
- b. Quelques spécialités lorraines

Istituto Paritario “Giovanni Falcone” – Colleferro

Programma di **RELIGIONE**

Classe V sez. A

Indirizzo: IPSEOA – SALA E VENDITA

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 “G. Falcone”
A.S. 2020/2021

Programmazione di STORIA

Docente: Gloria Maria Rossi

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

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

CONOSCENZE

- Azioni, fatti, spazi e tempi storici;
- i fondamenti relativi alle istituzioni della vita sociale, civile e politico-economica;
- comprensione e capacità di confronto dei concetti relativi ai processi storici;
- uso del lessico e delle categorie storiografiche.

ABILITÀ E COMPETENZE

- Esporre in forma orale e scritta le conoscenze acquisite;
- capacità di approfondimento analitico, di sintesi e di valutazione;
- capacità di usare la terminologia tecnica e lessico appropriato;
- cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi;
- mettere in relazione il contesto italiano con quello europeo.

CONTENUTI

1- I nuovi scenari europei dell'economia occidentale nei primi del Novecento

- Lo sviluppo industriale e la società di massa
- Le grandi potenze europee
- L'antisemitismo e il movimento sionista
- L'età giolittiana in Italia

2- La grande Guerra

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

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

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

4- Anni trenta: l'epoca del disordine mondiale

- La Grande Depressione
- Roosevelt e il New Deal
- L'Europa in crisi e l'ascesa del nazismo in Germania

5- Il regime nazista

- Il nazismo al potere
- La politica economica ed estera della Germania
- Accenni sulla guerra civile spagnola

6- La seconda guerra mondiale

- La guerra dall'Europa all'Oriente
- Hitler e la Shoah
- La sconfitta del nazifascismo
- Il crollo del fascismo italiano
- La fine della guerra

7- Cenni sul secondo dopoguerra

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Produzione di testi scritti;
- interrogazioni orali;
- colloqui relativi agli argomenti oggetto di studio.

La valutazione dello studente terrà in considerazione diversi fattori:

- impegno durante l'anno scolastico;
- progressi rispetto al livello iniziale;
- partecipazione attiva in classe.

La valutazione sarà espressa in voti: dal 3 al 10

Gravemente insufficiente: 3 - Lo studente non risponde in modo consono, consegna le prove in bianco, produce contenuti non inerenti agli argomenti oggetto di verifica.

Insufficienza netta: 4/5- Lo studente non dimostra la conoscenza di gran parte dei contenuti richiesti o ne possiede una conoscenza parziale, inoltre, l'esposizione risulta incerta e approssimata.

Sufficiente: 6 - Lo studente possiede una preparazione accettabile e una conoscenza degli argomenti. Nello scritto si esprime in modo abbastanza scorrevole e corretta.

Discreto/buono: 7/8 - Lo studente dimostra una conoscenza appropriata degli argomenti richiesti. Riesce a stabilire collegamenti, cogliere relazioni, sa utilizzare il linguaggio settoriale.

Ottimo/eccellente: 9/10 - Lo studente dimostra una conoscenza molto dettagliata degli argomenti. Apprende, rielabora e approfondisce i contenuti, inoltre, sa padroneggiare il linguaggio settoriale ed esprimersi in modo appropriato e sicuro

Istituto Paritario “Giovanni Falcone”
Programmazione disciplinare di LINGUA INGLESE
Anno scolastico 2021/2022
V I.P.S.E.O.A – SALA E VENDITA
Docente: Prof.ssa Valentina Fiorini

Libro di testo: Toast@school, D. Cristofoli, L. Garbero, E. Jordan, Il capitello.

Obiettivi didattici: Il corso è volto all’acquisizione delle quattro fondamentali abilità linguistiche: writing, speaking, listening and reading. Lo studente potenzierà la capacità di comprendere strutture lessicali specifiche dell’indirizzo scelto, sarà in grado di esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico. Infine, lo studente acquisirà le competenze che gli permetteranno di rielaborare messaggi orali e testi di diversa natura.

Metodologia e strumenti di lavoro: L’attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali e tramite attività di gruppo. Il dialogo, la discussione e la conversazione guidata saranno gli elementi caratterizzanti della metodologia comunicativa. L’insegnante farà uso del libro di testo e, quando necessario, di materiale didattico d’approfondimento. Il corso prevede una *general revision* e un approfondimento dei concetti studiati durante il precedente anno e l’insegnamento di nuovi argomenti e *case studies*.

Modalità di valutazione: La correzione delle verifiche e l’analisi degli errori costituirà parte essenziale delle modalità di valutazione perché permetteranno di individuare le successive ed eventuali attività di recupero. Gli alunni saranno sottoposti a verifiche mensili orali e scritte. Inoltre, avranno un ruolo fondamentale ai fini della valutazione la partecipazione attiva alla lezione, gli interventi dal posto, il rispetto delle consegne e lo svolgimento costante dei compiti a casa. A questi si aggiunge, la frequenza degli studenti alle lezioni.

Contenuti del programma

MODULE 1: ENJOY YOUR MEAL!

UNIT 2: Restaurants _____ 34-35

UNIT 3: Menus _____ 48-53

MODULE 2: SHIFT WORK

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

UNIT 5: Who's who _____ 79-82

MODULE 3: CHEERS!

UNIT 6: Have a drink! _____ 88-101

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

MODULE 4: LET'S MEET THE CUSTOMERS!

UNIT 9: Restaurant chit chat _____ 135-156

MODULE 5: GETTING INTO CATERING

UNIT 11: A positive dining experience _____ 194-195

MODULE 6: A taste of Italy

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

Colleferro, Ottobre 2021

La docente
Valentina Fiorini

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: V SALA E VENDITA

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.

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 1 – UNIDAD 1: Comiendo bien;

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: Primeros platos;

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de comedor;

MÓDULO 3 – UNIDAD 9: Tipos de menús;

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

MÓDULO 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonias 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