
*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5A I.P.S.E.O.A. ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA A.S. 2021/2022

Redatto il 15 maggio 2022



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Indice

Composizione del Consiglio di Classe: VA IPSEOA articolazione Enogastronomia.....	3
Profilo della classe VA IPSEOA Articolazione Enogastronomia.....	4
Quadro orario della classe	7
Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi.....	8
Metodologie didattiche.....	10
Mezzi e strumenti di lavoro.....	11
Tipologie di verifica.....	12
UdA di educazione civica.....	13
PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL).....	21
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa.....	22
Simulazioni	23
ALLEGATO A.....	24
ALLEGATO B.....	26

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Sara Iacoangeli

Composizione del Consiglio di Classe: VA IPSEOA articolazione Enogastronomia

	MATERIA/E D’INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lorenzo Calvani	Italiano e storia		Sì	Sì
Silvia Ferrazza	Scienze e cultura dell’alimentazione		Sì	Sì
Sara Iacoangeli	Inglese			Sì
Letizia Petroni	Francese		Sì	Sì
Francesca Rizzi	Spagnolo		Sì	Sì
Costantino Prisco	Laboratorio dei serv. enog. – Settore cucina			Sì
Roberto Tibaldi	Laboratorio dei serv. enog. – Settore sala		Sì	Sì
Maria Elisa Diurni	Matematica			Sì
Fortunato Cannatà	Scienze motorie			Sì
Gianmarco Turco	Diritto e T.A.S.R.		Sì	Sì
Fabio Raguso	Religione		Sì	Sì

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Profilo della classe VA IPSEOA articolazione Enogastronomia

All'inizio del corrente anno scolastico, il gruppo classe si componeva di 18 alunni, 4 donne e 14 uomini. Alcuni di loro hanno frequentato assiduamente le lezioni solo nei primi periodi dell'anno scolastico e hanno successivamente frequentato le lezioni sporadicamente. Due alunni hanno interrotto la loro frequenza scolastica nel mese di febbraio 2022.

Nella classe sono presenti gli alunni A.F. e H.H.H.K. con certificazione DSA, che hanno usufruito delle misure didattiche dispensative e degli strumenti compensativi previsti dalla normativa vigente e descritti nel PDP (Piani Didattici Personalizzati) per loro redatti e all'interno dei quali sono indicate le modalità didattiche, le modalità di svolgimento delle prove scritte e orali e le forme di valutazione individuate tenendo in considerazione le loro situazioni specifiche e oggettive.

All'interno della classe vi è un clima molto positivo sin dall'inizio del percorso scolastico. Una minoranza degli alunni si è aggiunta al gruppo classe all'inizio del quinto anno, riuscendo comunque ad integrarsi con successo. Sulla base di tali aggiunte, ogni docente ha valutato la realtà iniziale e i prerequisiti specifici di ogni disciplina al fine di raggiungere una preparazione di base comune a tutti gli alunni e consentire a ciascuno di questi ultimi il conseguimento dei vari obiettivi proposti in base alle potenzialità, capacità, interesse e costanza nell'apprendimento e in relazione allo sviluppo cognitivo personale.

La classe VA IPSEOA ENOGASTRONOMIA può definirsi una classe in cui alcuni alunni, in particolar modo, si sono distinti per continuità e partecipazione attiva, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne così da raggiungere risultati discreti, mentre il resto della classe ha acquisito una preparazione sufficiente. La classe è stata sempre disponibile al dialogo educativo e all'apprendimento, risultato di un cammino che ha portato a migliorare complessivamente l'applicazione, la capacità espressiva e l'utilizzo del lessico specialistico delle varie discipline anche grazie al coinvolgimento molto vivo nelle attività professionalizzanti interne ed esterne, nei momenti in cui è stato possibile, organizzate dalla scuola. Attraverso l'assimilazione

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

dei contenuti delle singole discipline e il miglioramento dell'impegno individuale, la classe è giunta a un maggior senso di responsabilità e consapevolezza. Gli obiettivi stabiliti sono stati raggiunti grazie al ritorno della didattica in presenza, che, a differenza della DAD degli anni scorsi, ha consentito uno svolgimento regolare delle lezioni.

*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

Elenco alunni

- 1 Ascenzi Alessio
- 2 Bono Patrizia
- 3 Compagnucci Luca
- 4 Farruggio Alessandro
- 5 Fiori Alessio
- 6 Galiero Gianmarco
- 7 Hassan Hossam Hassan Khairy
- 8 Maffei Giorgia Alessandra
- 9 Mari Francesco
- 10 Marinò Luigi
- 11 Pezzulla Laura
- 12 Pizzino Andrea
- 13 Rossi Veronica
- 14 Salerno Francesco Rocco
- 15 Stazzi Federico
- 16 Volpe Samuel

ALUNNI RITIRATI:

- 1 Olcese Matteo (rit. in data 02/02/2022)
- 2 Pirrotta Alessio (rit. in data 02/02/2022)

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Quadro orario della classe

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese/Spagnolo	3
Diritto e tecnica amministrativa della struttura recettiva	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore cucina	4
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore sala	2
Scienze motorie	2
Religione	1

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi

EDUCATIVI E FORMATIVI

Elaborazione comune di norme comportamentali che hanno come obiettivo lo sviluppo del senso di responsabilità, nel rispetto delle persone e delle cose quali elementi fondamentali per un corretto svolgimento dell’attività didattica:

- rispetto della puntualità;
- rispetto degli ambienti e degli arredi scolastici;
- uso di un linguaggio corretto ed adeguato;
- gestione ordinata degli interventi: parlare tutti insieme impedisce la comprensione di ciò che si dice e si vuole comunicare agli altri;
- autoregolamentazione delle uscite durante le ore di lezione: interrompere troppo spesso le lezioni arreca disturbo ai compagni e all’insegnante.

COMPORTAMENTALI

- autonomia di comportamento;
- sviluppo delle capacità di saper riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte, di saperle discutere e di portarle a buon esito adeguando il proprio comportamento allo scopo;
- sviluppo della capacità di interiorizzazione delle norme che alimentano l’autocontrollo;
- acquisizione di una sicurezza personale tale da favorire tanto l’autostima quanto la capacità di autocritica;
- potenziamento delle capacità di autodeterminazione;
- potenziamento della capacità di adattamento a situazioni nuove e impreviste;
- capacità di riconoscere i propri diritti, ma anche di assumersi le proprie responsabilità di fronte ai doveri verso gli altri, identificandosi pienamente con le proprie azioni;
- rispetto delle persone (di sé, degli altri);
- rispetto del lavoro: puntualità e precisione nell’assolvimento dei doveri scolastici;

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

- collaborazione e partecipazione;
- capacità di contribuire attivamente con domande ed osservazioni all'attività scolastica;
- acquisizione piena e consapevole della specificità del proprio ruolo nel gruppo classe.

COGNITIVI

Autonomia sul piano della conoscenza

- Sviluppo delle capacità di ricezione nell'apprendimento attraverso la lezione frontale;
- ascolto con attenzione e concentrazione;
- presa di appunti durante la lezione;
- sviluppo delle capacità di apprendere attraverso ricerca sia sui testi in uso sia su altre fonti;
- autonomia sul piano della comprensione
- sviluppo della capacità di selezionare le informazioni ed i concetti appresi;
- sviluppo della capacità di comprendere i singoli concetti ed il filo logico delle argomentazioni di un testo scritto ed orale;
- sviluppo delle capacità di stabilire delle relazioni intra e interdisciplinari;
- sviluppo della padronanza di linguaggi specialistici.

Autonomia sul piano della sintesi e rielaborazione ed applicazione

- Sviluppo della capacità di saper utilizzare le informazioni apprese in ambiti disciplinari diversi;
- sviluppo della capacità organizzativa e metodologica al fine di saper comprendere e
- comunicare su argomenti inediti, nonché risolvere problemi affini a quelli studiati, ma mai affrontati prima;
- sviluppo delle capacità di saper usare fonti di informazioni diverse dai libri di testo in rapporto a scopi diversi, quali possono presentarsi in un apprendimento basato su ricerca.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Metodologie didattiche

METODOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	ALIMENTAZIONE	SC. E CULT. SETTORE SALA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	RELIGIONE
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate e autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni multimediali	X	X	X		X	X	X	X	X			
Problem solving			X		X	X	X					
Lavori di ricerca individuali						X	X		X			
Attività laboratoriale										X	X	
Brainstorming	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Peer education	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Mezzi e strumenti di lavoro

TIPOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	RELIGIONE
Web e materiale audiovisivo	X	X	X		X	X	X					
Presentazioni docente					X	X	X					
Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online	X	X	X					X	X			
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti allieve/i	X	X			X	X	X	X	X			

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Tipologie di verifica

TIPOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	SC. E CULT. ALIMENTAZIONE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	RELIGIONE
Prove scritte	X		X		X	X	X	X	X			
Traduzioni					X	X	X					
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti a casa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Risoluzione di problemi			X					X	X	X	X	
Prove strutturate o semi-strutturate	X		X	X	X	X	X	X	X	X		
Test pratici				X						X	X	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

UdA di educazione civica

Educazione Civica	Descrizione
<p>Percorsi/Progetti/Attività</p> <p>Artt. 1, 2, 3 e 32 della Costituzione Italiana e percorso multidisciplinare (UdA di Educazione Civica)</p>	<p>Gli studenti hanno avuto modo di leggere, analizzare e contestualizzare nella realtà sociale contemporanea il contenuto dei primi 3 articoli della Costituzione Italiana e dell'art. 32. Durante l'anno si è potuta svolgere ampia attività di confronto sugli argomenti contenuto dei detti articoli. Inoltre, gli studenti hanno trattato il tema 'Diventare cittadini in un mondo sostenibile' attraverso approfondimenti proposti dai vari docenti del Consiglio di Classe con un approccio multidisciplinare come dettagliato nell'UdA riportata di seguito. Al termine delle lezioni, la classe ha elaborato come prodotto finale una relazione riguardante i principali contenuti affrontati.</p>



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Istituti paritari GIOVANNI FALCONE

EDUCAZIONE CIVICA

A.S. 2021/2022

Classe V IPSEOA Sez. A

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Coordinatore di ed. civica: Prof. Gianmarco Turco

Periodo: novembre 2021 – maggio 2022



I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

TITOLO: Diventare cittadini di un mondo sostenibile

Compito/prodotto finale	Ogni classe realizzerà un prodotto a scelta tra: un breve spot, un racconto, un video. Relazione e riflessione individuale relativa all’attività di documentazione effettuata attraverso: la lettura di testi, la visione di film e la partecipazione ad eventi e a progetti sostenuti dalla scuola nell’ambito della legalità e della solidarietà
-------------------------	---

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Competenze in chiave europee:

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Finalità:

- Favorire la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ciascun cittadino
- Educare ai valori etici e civili, al senso del bene comune, alla solidarietà e alla condivisione
- Promuovere la consapevolezza di far parte di un corpo sociale e istituzionale

Formare un cittadino responsabile e attivo attraverso:

- La sensibilizzazione degli studenti ai temi della legalità
- L'educazione all' integrazione di minoranze etniche
- I principi affermati dalla Costituzione Repubblicana
- La trasmissione di valori e modelli positivi legati alle buone pratiche sociali
- Lo sviluppo del senso critico necessario per riconoscere l'illegalità e le nuove forme di corruzione.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Materia	Argomenti e attività	Metodologie didattiche e materiali	Verifiche	Conoscenze	Abilità
Italiano e storia Docente: Calvani Tot. 6 H	<ul style="list-style-type: none"> • manifesto della razza 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Creazione gruppi di lavoro; • Audio-visivo di supporto; • Planner making; • La creazione di uno spot, dall’idea alla realizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • elaborazione di uno spot pubblicitario di sensibilizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la differenza tra le varie discriminazioni; • Valorizzare l’interculturalità; • Consapevolezza del cittadino dell’Europa multiculturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare una ricerca storica; • Strutturare un percorso storico: storiografia, fatti, contesto • Comparare diverse epoche storiche attraverso il tema del razzismo
Diritto e tec. Della struttura ricettiva Docente: Turco Tot. 6 H	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi dei principi fondamentali della nostra Costituzione - art. 1-12; • Differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Appunti e schemi forniti dal docente 	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni per valutare l’attenzione e la costanza nella partecipazione al progetto di classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi reggenti la nostra Costituzione; • Conoscere la differenza tra le due costituzioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un linguaggio idoneo e pertinente alla materia; • Apprendere la disciplina della nostra Costituzione;
Inglese Docente: Iacoangeli Tot. 3 H	<ul style="list-style-type: none"> • What would you eat to save the planet?– Brainstorming basato sulla proposta della domanda alla classe. Lettura e comprensione di un articolo tratto dal libro di testo Mastering Cooking & Service con esercizi e approfondimento lessicale 	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale e cooperative learning; • testo a pag. 186 del libro di testo Mastering e cooking service 	<ul style="list-style-type: none"> • si valuterà l’esito di un’attività di reading comprehension domande aperte sull’articolo The slow food movement a pag. 171 del libro di testo 	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza del concetto di consumatore responsabile e della sua applicazione sul territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i punti principali dei testi affrontati in lingua e saper esprimere concetti base in relazione ai temi trattati. Riconoscere il valore delle risorse ambientali. Riconoscere la responsabilità di ciascun individuo verso l’ambiente anche tramite le scelte Alimentari

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Francese Docente: Petroni Tot. 3 H	<ul style="list-style-type: none"> • La conquête de l’éducation en France. Dès lois de Jules Ferry à la Convention des droits de l’enfant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura della Convenzione internazionale dei diritti del minore del 1989 con traduzione e spiegazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produzione scritta e questionario a risposta multipla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Come è stato possibile rendere gratuita ed obbligatoria la scuola. Tema dell’Integrazione scolastica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper descrivere in lingua le problematiche trattate e descrivere la situazione italiana.
Spagnolo Docente: Rizzi Tot. 3 H	<ul style="list-style-type: none"> • la monarchia spagnola 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali; • mappe concettuali ; • video 	<ul style="list-style-type: none"> • Si valuterà la capacità di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di utilizzo della lingua Spagnola tramite un elaborato riassuntivo 	<ul style="list-style-type: none"> • saper descrivere la monarchia spagnola attuale, la sua storia e i ruoli dei singoli membri che la compongono 	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere le disposizioni e l’importanza di questa forma di governo in Spagna
Matematica Docente: Diurni Tot. 3 H	<ul style="list-style-type: none"> • visione film “ e noi come stronzi rimanemmo a guardare “; dipendenze da social network 	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali; • Video 	<ul style="list-style-type: none"> • dibattito in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e i limiti e la pericolosità dei social media e della dipendenza dall’essere costantemente online 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i limiti della tecnologia che dovrebbe essere intesa puramente al servizio dell’uomo
Scienze motorie Docente: Cannatà Tot. 3 H	<ul style="list-style-type: none"> • il codice WADA , disciplina e struttura 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Problem Solving; • Cooperative Learning; • Analisi del testo. Libro di testo, slides, mappe concettuali, materiale online; film. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Funzione educativa e sociale dello sport; regole e fondamentali del rugby. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nello sport un mezzo di cambiamento sociale; • Riconoscere lo sport come mezzo di unione e coesione; conoscere le regole e i fondamentali di questo sport.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Docente: Ferrazza</p> <p>Tot. 3 H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • obiettivo 3 dell'agenda 2030; • articolo 32 della costituzione italiana; • principali fattori di rischio per la salute negli adolescenti; • alimentazione e cancro; • sostanze protettive negli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, discussione in classe e visione di video. 	<ul style="list-style-type: none"> • interrogazione e dibattito in classe 	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere l'importanza del concetto di salute; • conoscere i rischi delle patologie croniche legate all'alimentazione; • capire il concetto di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> • riflettere sull'importanza della salute come benessere sociale e personale; • essere in grado di adottare autonomamente comportamenti e stili di vita in grado di migliorare il proprio benessere psicofisico
<p>Lab. Eno.</p> <p>Docente: Prisco</p> <p>Tot. 3 H</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza sul lavoro e conservazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazione in laboratorio; • Filmati sulla sicurezza; • Libri di testo Tecniche di cucina e pasticceria unità 2 da 146 a 150 Libro di testo "Tecniche di sala-bar e vendita" alma da pag 71 a 133 HACCP e igiene unità 2 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sulla conoscenza e comprensione della normativa sulla sicurezza alimentare; • rischi relativi alla conservazione degli alimenti, applicazione del piano HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi delle normative nazionali ed europee contro gli illeciti in campo agroalimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Religione	• educazione alla legalità ed al contrasto alle mafie; visione film I cento passi; Alla luce del sole	• visione film	• dibattito in classe	• il concetto di mafia e di reato di associazione mafiosa, rapporto tra mafia e territorio, storia recente e cronaca	• assimilare l'evolversi dei processi socio-economici di formazione della mentalità mafiosa, saper dare risposta al fenomeno attraverso la legalità e la cittadinanza attiva
Docente: Raguso					
Tot.					

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, ex ASL)

Parametri	Descrizione
Contesto/i esterno/i	Pratica guidata presso strutture ristorative.
Esperienza/e	Gli alunni nel corso del triennio scolastico hanno svolto attività di PCTO, secondo il proprio PECUP ed inerenti al settore enogastronomico, all’Educazione civica, all’orientamento in uscita.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa

Titolo del progetto	N° partecipanti
Orientamento in uscita NISSOLINO	Tutta la classe
Videoconferenza in diretta streaming “Il conflitto Russo-Ucraino - incontro di approfondimento e confronto con esperti” (Consulta provinciale-studentesca di Roma)	Tutta la classe
Masterclass con lo Chef APCI Tommaso Arrigoni in modalità online	Tutta la classe
Prepariamoci bene alla maturità di eCAMPUS	Tutta la classe
Apprendistato duale con Alispa	Tutta la classe

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari – Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Simulazioni prima prova

Durante l’anno scolastico sono state effettuate n.2 simulazioni della prima prova d’esame (28 aprile e 9 maggio), nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R. (sei).

Simulazioni seconda prova

Durante l’anno scolastico sono state effettuate n.2 simulazioni della prima prova d’esame (27 aprile e 10 maggio), nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R..

Prove invalsi

In ottemperanza all’art.19, comma 3 del D.Lgs. n. 62/2017 si sono svolte le prove Invalsi, dal 21 al 23 marzo 2022.



*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO A

Griglie di valutazione

- I crediti saranno assegnati sulla base della tabella A, B e C di cui l'allegato dell' O.M. 65 del 14/03/2022 concernente di Esami di Stato 2021/2022.

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

Allegato A al d.lgs. 62/2017
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito		
	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO B

GRIGLIE DI CORREZIONE

PRIMA E SECONDA PROVA ESAME DI STATO

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera – Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari – Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	1
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A	
<ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione) Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici Puntualità nell'analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta) Interpretazione corretta e articolata del testo 	
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	1
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	2
Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli	3
Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	4
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	5
TOTALE	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo

TIPOLOGIA B

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B	
<ul style="list-style-type: none"> Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	
Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	1
Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	2
Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni	3
Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	4
Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	5
TOTALE	

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

TIPOLOGIA C

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
Sufficiente chiarezza logica	3
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura 	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	3
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	3
Buone le conoscenze e gli apporti critici	4
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	5

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C	
<ul style="list-style-type: none"> Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	
Non aderenza alla traccia	1
Frainquadramento parziale della traccia, insufficiente l’articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2
Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3
Corretta aderenza alla traccia, buona l’articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	4
Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l’articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5
TOTALE	

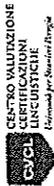


Learning Resource Network
AUTHORISED CENTRE

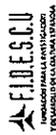


Istituti Paritari
“Giovanni Falcone”

www.istitutogiovannifalcone.it



CENTRO VALUTAZIONE
CERTIFICAZIONI
LINGUISTICHE
Dedicated for Students Progress



F.I.O.E.S.C.U.
FEDERAZIONE ITALIANA ORGANIZZAZIONE

Regione Lazio



Skills, Formazione e
Iniziative per il Lavoro

I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera – Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari – Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____

Indicatori	Descrittori di livello				AVANZATO
	PARZIALMENTE RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	0/1	2	3-4	5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	0/1	2-3	4-5	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	0/1	2	3-4	5	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	0/1	2	3	4	
					/20

30034 Colferro – Via Artigianato, 13 – fax 069780844 Tel. 0697236640 0697303045

E-mail: alumni@istitutogiovannifalcone.it – alumni1@istitutogiovannifalcone.it

E-mail certificata: gfgiovannifalconesrl@pec.it

DISTRETTO 38

Allegato C

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2

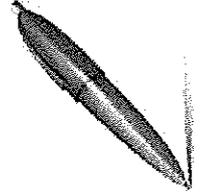
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

*I.T. Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing – I.P. Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo
Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

ALLEGATO C

PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

GLI ALIMENTI ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 21/22
CLASSE 5 ENO
MATERIA: LABORATORIO CUCINA
DOCENTE: Prof. Costantino Prisco

GLI IMPASTI DI BASE
Paste e lievitati

Classificazione
Qualità alimentari

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

HACCP

Colleferro (RM), 15 maggio 2022

Gli studenti

Compaguacci Luca

Alessio

Il docente

Pr. Prisco

PROGRAMMA 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

Brano: Rosso Malpelo

- I Malavoglia

2. GIOVANNI PASCOLI

- Vita, opere e poetica di Pascoli
- I temi del Nido e del Fanciullino
- Brano: X Agosto

3. GABRIELE D'ANNUNZIO

- Vita, opere e poetica di D'Annunzio
- Opera: Il Piacere
- Opera: La Pioggia nel Pineto

4. IL FUTURISMO

- Il Manifesto letterario del Futurismo

5. IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

- Freud
- Joyce
- Dostoevskij
- Kafka
- Proust

6. LUIGI PIRANDELLO

- Vita, opere e poetica
- Novelle per un anno
- Il fu Mattia Pascal

- Uno, nessuno e centomila
- Così è, se vi pare

- 7. ITALO SVEVO
- Vita, opere e poetica
- La Coscienza di Zeno

- 8. GIUSEPPE UNGARETTI
- Vita, opere e poetica
- L'allegria

- 9. EUGENIO MONTALE
- Vita, opere e poetica
- Ossi di seppia
- Satura

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Compagnucci Luca

Alessio

Il docente

[Signature]

PROGRAMMA
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore Eno
Prof. Roberto Tibaldi

Libro di testo: (A.Faracca- E.Galiè-A.Capriotti-T.Ficcadenti), MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici

TIPOLOGIA E ORGANIZZAZIONE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

IL REPARTO DI SALA

IL BAR

LA SICUREZZA

LA QUALITA'

LE ABITUDINI ALIMENTARI

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA-PRINCIPI DI MARKETING

PROGRAMMARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

LA SOMMELIERIE

L'ABBINAMENTO CIBO VINO

LA CUCINA DI SALA

I COCKTAILS

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO -LAVORATIVE

INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

Colleferro, 15Maggio 2022

Gli studenti

Compozucchi Luca

Alessio

Il docente

Alberto

PROGRAMMA 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

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.

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Vanni
Salvo Fucini

Il docente

Luca

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

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

Classe: V

Articolazione:Enogastronomia.

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione.

Docente: Silvia Ferrazza.

PROGRAMMA DIDATTICO

LA DIETA NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE

1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA – *Capitolo 2.2 – Dieta e stili alimentari*
 - La dieta mediterranea e la dieta vegetariana. (pag. 70 e da pag. 72 a pag. 74)
2. DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE – *Capitolo 2.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche*
 - Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età. (da pag. 44 a pag. 65)

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

3. DIETA E PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI - *Capitolo 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari*
 - L'ipertensione arteriosa. (da pag. 116 a pag. 119)
 - L'aterosclerosi. (da pag. 120 a pag. 123)
4. DIETA E PATOLOGIE METABOLICHE – *Capitolo 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche*
 - Il diabete mellito. (da pag. 128 a pag. 133)
5. DIETA E PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE – *Capitolo 3.3 – La dieta nelle malattie dell'apparato digerente*
 - I disturbi gastrointestinali: la gastrite e l'ulcera. (da pag. 146 a pag. 148)
 - Le patologie epatiche: l'epatite e la cirrosi epatica. (da pag. 152 a pag. 153)
6. ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI – *Capitolo 3.4 – Allergie e intolleranze alimentari*
 - La differenza tra allergie e intolleranze. (da pag. 158 a pag. 165)
 - L'intolleranza al lattosio. (pag. 166)
 - La celiachia. (pag. 168 a pag. 169)

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

7. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI – *Capitolo 4.1 – La contaminazione fisico-chimica degli alimenti e Capitolo 4.2 – La contaminazione biologica degli alimenti*

- Le contaminazioni fisiche. (pag. 207)
 - La contaminazione chimiche. (da pag. 198 a pag. 206)
 - La contaminazione biologiche (da pag. 212 a pag. 219).
 - Le principali patologie trasmesse dagli alimenti (da pag. 222 a pag. 227)
8. SISTEMA HACCP E LA QUALITÀ – Capitolo 4.4 – Sistema HACCP e certificazioni di qualità
- Le fasi preliminari e i principi dell'HACCP. (da pag. 258 a 267)
 - La certificazione di qualità. (da pag. 270 a pag. 271)

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Campanella Luca

Alessio M

La docente
Filippo Ferrone

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE. V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Francesca Rizzi

Contenuti:

- La gastronomía mexicana;
- Seguros en cocina;
- HACCP;
- Normas higiénicas para los profesionales de cocina;
- Personal de cocina;
- Recetas típicas de Halloween y del día de losmuertos;
- Dulces típicos Navideños;
- Recetas típicas de Pascua;
- Postres típicos de Pascua;
- El bizcocho;
- El flan;
- Tarta de almendras;
- Gastronomía de Hispanoamérica;
- Tacos, fajitas y burritos;
- Gallo pinto;
- Ceviche;
- Brazo de gitana;
- Cubilete;
- Pionono;
- Membrillo

Colferro, 15/05/2022

Gli studenti


Alessio Rizzi
Solara Francesca Rizzi

La docente


Francesca Rizzi

Istituto Paritario «Giovanni Falcone »
Programmazione disciplinare di Lingua Francese
Anno scolastico 2021/2022

V IPSEOA Indirizzo Enogastronomia

Libro di testo: I. Médeuf B. Monaco, A. Bailly "Saveurs de France", éditions Ducroz.

Docente: Prof.ssa Letizia Petroni

La France

- Cadre géographique
- Les frontières nationales
- Les fleuves et les montagnes

La Bretagne et la Normandie

- La Bretagne. Pag. 2-3
- Le bon beurre. Pag. 18-19
- La préparation des crêpes. Recette des crêpes Suzette.
- La Normandie. Pag. 4-5
- Les huîtres. Pag. 12-13

L'Alsace et la Lorraine

- L'Alsace. Pag. 32-33
- Les vins d'Alsace. Pag. 44-45
- L'élaboration de la bière. Pag. 46-47
- La Lorraine. Pag. 34-35 La Quiche Lorraine
- Quelques spécialités lorraines. Pag. 49

Hygiène alimentaire

- Les règles de base de l'hygiène alimentaire. Pag. 108-109
- Les Toxi-infections alimentaires. Pag. 111
- La dioxine, une menace pour l'avenir. Pag. 112

Colleferro, 15/05/2022

Gli studenti

Luca Pagani Luca

Alessio

La docente

Letizia Petroni

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

Contenuti del corso:

Da *Catering@School*:

- Blast chillers;
- Food safety precautions;
- HACCP;
- Organic food;
- GMOs;
- Slow food;
- What the other seat (Great Britain; Germany; North America).

Da *Mastering / Cooking & Service*:

- Types of restaurants;
- Marketing strategies;
- A chef's uniform and hygiene rules;
- Sourcing suppliers;
- Menu planning and menu types;
- The Mediterranean diet;
- Special diets for food allergies and intolerances;
- Food contamination.

Colleferro (RM), 15 maggio 2022

Gli studenti

Compagnucci Luca

Rossi An

La docente

Sara Iacoangeli

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

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*

Evoluzione del mercato turistico

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

La funzione del marketing

- *Che cos'è il marketing*

Il marketing operativo

- *Il marketing mix*
- *Il prodotto*

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

Turismo e web marketing

- *Internet e turismo*
- *Web 2.0*
- *Cos'è il web marketing?*

Pianificazione e redazione del business plan

- *La pianificazione aziendale*
- *Il business plan*

Il budget ed il controllo di gestione

- *Il budget*

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

- *La sicurezza alimentare*
- *I prodotti a km 0*

LA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

- *L'igiene nell'ambiente di lavoro*
- *Sistema HACCP*
- *Il controllo ufficiale sui prodotti*

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Compozzi Luca

Alessio

Il docente

Luca Compozzi

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2021-2022

MATERIA: Matematica

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

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

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- 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;
- funzioni reali di variabile reale;
- il segno di una funzione;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – I limiti

- limite di una funzione (definizioni);
- 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

- studio di funzione polinomiale

- grafico qualitativo

- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 - proporzioni e percentuali

- definizioni

- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Salvo Francesco Nocer...

Stefano Alessi

La docente

Maria Elisabetta...

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

I.P. SERVIZI PERENO. EL'OSP. ALB. "ENOGASTRONOMIA" IPSEOA

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SETTORE	PROFESSIONALE E SERVIZI
INDIRIZZO	IPSEOA
DOCENTE	PROF. FORTUNATO CANNATA'

Obiettivi raggiunti dalle classi in termini di:

CONOSCENZE:

- Regole sport di squadra
- Scheletro e muscoli con acquisizione della terminologia

CAPACITA'

- Approccio critico e autonomo nei confronti della materia;
- saper utilizzare i dati acquisiti per una rielaborazione personale;

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- colloqui individuali o di gruppo;
- prove scritte come test e relazioni come temi

CONTENUTI

- Lo scheletro Umano
- I muscoli del corpo umano
- Apparati: circolatorio e respiratorio
- Giochi sportivi: la Pallavolo, il Calcio, il Calcio a 5, la Pallacanestro, il Nuoto, il Ciclismo, la Boxe, la Kick-boxing, il Rugby, la Ginnastica posturale.

Gli argomenti sono stati poi assegnati ad ogni studente che ha realizzato una presentazione Power Point o cartellone ed esposto il lavoro durante la video lezione.

- Video: le Olimpiadi, le capacità coordinative, il doping.
- Fimografia: Il Campione; The Program.
Gli studenti hanno eseguito le rispettive recensioni ed esposto il lavoro durante la video lezione.

Mezzi e strumenti: libri di testo, schemi ed appunti forniti dall'insegnante

Colleferro, 15 maggio 2022

Gli studenti

Compagnucci Luca
Alessandro

Il docente

Federico Carroli

ISTITUTO SCOLASTICO "G. FALCONE" – COLLEFERRO (RM)

RELIGIONE CATTOLICA

Programma svolto Anno Scolastico 2021/2022

Docente: Fabio Raguso

Classe V IPSEOA - ENOGASTRONOMIA

Contenuti svolti

- Riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- Conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone;
- Studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo, ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione;
- Conosce le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

Sussidi e metodologie didattiche utilizzate

Oltre alle spiegazioni frontali sono stati utilizzati: proiezioni, lettura di documenti ecclesiali, dialogo collettivo.

Colleferro, 15 Maggio 2022

Gli studenti

.....
.....
.....

Il professore

Fabio Raguso

