

Istituti Paritari Giovanni Falcone - Colferro (RM)

Programmazione di lingua francese

Anno scolastico 2022/2023

Classe II I.P.S.E.O.A.

Docente: ELEONORA PIACENTINI

Materiali:

• **Libro di testo:** *“Café Monde en poche”*, Grazia Bellano Westphal – Patricia Ghezzi, Edizioni Lang.

• **Dispense fornite dalla docente**

FINALITÀ:

La finalità principale è accrescere le conoscenze della lingua scritta e parlata, che abbia delle solide basi grammaticali. Gli studenti nel corso dell'anno dovranno acquisire delle competenze tali da riuscire a comprendere messaggi scritti e orali di vario genere; inoltre dovranno essere in grado di rielaborare e sintetizzare il contenuto di tali messaggi.

Vi sono ulteriori obiettivi da raggiungere, tra questi:

- Esprimersi in modo fluido e con la corretta pronuncia e intonazione;
- Produrre una descrizione semplice e lineare di vari argomenti;
- Esprimere il proprio punto di vista su tematiche comuni e attuali;
- Raggiungere un livello sufficiente nel lessico.

La parte legata al lessico e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica francese in relazione al corso di studi.

METODO DI INSEGNAMENTO:

- Lezioni frontali;
- Lettura e traduzione di testi semplici;
- Dibattiti, conversazioni, lavoro a coppie;
- Comprensione del testo e analisi testuale;

Lo studio della lingua progredirà tenendo in considerazione le competenze, le abilità, gli interessi degli studenti.

STRUMENTI DI LAVORO:

Verranno utilizzati libri di testo, appunti e/o dispense forniti dalla docente qualora fossero necessari, file audio, video, con il fine di sottoporre gli studenti a differenti tipologie di registri linguistici.

STRUMENTI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE:

Verranno effettuate prove scritte, orali e dettati su argomenti ampiamente esercitati, generalmente a fine unità o modulo, alle quali seguiranno dei criteri di valutazione più o meno oggettivi e trasparenti. Tra gli elementi di valutazione verrà preso

in considerazione il percorso affrontato dallo studente nel corso dell'anno, l'attenzione e la partecipazione dimostrate durante le diverse attività didattiche, nonché l'impegno, la volontà e l'interesse mostrati dallo studente.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

UNITÉ 7-13 (Communication, lexique, grammaire)

- La météo
- Exprimer son opinion
- Décrire une ville/quartier
- Demander et dire le temps qu'il fait ou qu'il fera
- Le futur simple
- Le futur antérieur
- Les verbes d'opinion
- Les prépositions de temps
- La phrase interrogative

- Les animaux
- Raconter des faits
- Décrire un animal
- Le passé composé et l'imparfait
- Le plus-que-parfait
- L'accord du participe passé
- Les pronoms démonstratifs

- Les gestes
- Exprimer son état d'âme
- Prendre, donner, garder la parole
- S'excuser, accepter ou refuser des excuses
- La cause
- C'est/ Il est
- Les adverbes en -ment
- Les indéfinis

- Demander des renseignements ou des services
- Exprimer un désir, un espoir, un souhait
- Le conditionnel

- La santé
- Dire comment on se sent
- L'hypothèse
- La forme passive
- Les pronoms interrogatifs
- Les adverbes de lieu

- Exprimer ses intentions, son but
- Exprimer la nécessité , l'obligation
- La condition
- Le gérondif
- La conséquence
- La concession et l'opposition

15/09/2022

Firma docente

Firma studenti

Istituto Paritario Giovanni Falcone
Indirizzo: Via Artigianato, 13
00034. Colferro RM
Telefono: 06 9730 3045

Prof.: Chindemi Annalisa
Materia: Scienze motorie e sportive
Classe: 2 IPSEOA
Numero ore settimanali: 2
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

OBIETTIVO PRIMO BIENNIO

L'obiettivo delle scienze motorie e sportive è l'educazione fisica dello studente e rientra in una prospettiva di sviluppo globale della persona, contribuendo alla formazione dell'alunno. Lo aiuteranno a sviluppare ed accrescere le competenze, ad usare le proprie conoscenze ed abilità, impiegando tutte le sue risorse personali. Avrà consapevolezza della sua corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del suo corpo, ed inoltre interiorizzerà i valori sociali legati alla pratica sportiva (rispetto delle regole, fair play, assunzione di ruoli all'interno di gruppi e squadre) insieme ad una solida preparazione motoria.

MODULO I- IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA'
Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
La definizione e la classificazione del movimento
L'apprendimento e il controllo motorio
Le capacità e le abilità motorie
Le capacità coordinative generali

MODULO II- L'ALLENAMENTO SPORTIVO
L'allenamento: definizione e concetto
La classificazione della forza
La classificazione della velocità
La classificazione della resistenza
La definizione di flessibilità e la sua classificazione

MODULO III- LO SPORT E I SUOI PRINCIPI. SPORT, REGOLE E FAIR PLAY
Aspetti comuni delle attività sportive con la palla
Gli sport di squadra
Gli sport individuali
Il fair play
Lo sport e la disabilità: le Paralimpiadi

MODULO IV- SALUTE E BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE
Il concetto di salute
Educazione alla salute e prevenzione della salute

I rischi della sedentarietà

Conoscere per prevenire: il tabacco, l'alcool, le droghe e i loro effetti

Il doping

La sicurezza a scuola e in palestra

Classificazione dei pericoli in palestra

Nozioni di primo soccorso

15/09/2022

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"
Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)
PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2022/2023

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

Classe: II IPSEOA

Materia: Scienza degli alimenti

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:

- * controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- * valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Metodologia e strumenti di lavoro: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni saranno utilizzati i libri di testo: "Cibo intelligente", Annalisa Di Cataldo - Clara Mazzoli – Pearson e "Le Scienze sono servite! Corso di Chimica" di Serra – Pearson e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove orali (interrogazioni, esposizione di ricerche, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, valido per l'orale). 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, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MODULO I: Fondamenti di Scienza degli alimenti	
<i>Competenze</i> – Individuare analogie e differenze tra i diversi nutrienti e mettere in relazione la loro assunzione con lo stato di salute.	
<i>Abilità</i> – Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.	
UDA 1 – Macronutrienti	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
UDA 2 – Micronutrienti	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
MODULO II: Fondamenti di Chimica	
<i>Competenze</i> – Comprendere che le proprietà degli alimenti dipendono dalla loro struttura molecolare.	
<i>Abilità</i> – Classificare la materia in base alla sua composizione. Saper distinguere tra trasformazioni fisiche e chimiche.	
UDA 3 – Chimica inorganica	La materia: composizione e trasformazioni.
UDA 4 – Chimica organica	La chimica del carbonio. Composizione e funzione degli alimenti.
MODULO III: Alimentazione equilibrata	
<i>Competenze</i> – Comprendere che l'alimentazione equilibrata è uno strumento per il benessere della persona.	
<i>Abilità</i> – Distribuire correttamente l'assunzione di cibo nell'arco della giornata e scegliere gli alimenti più idonei per una dieta sana.	
UDA 5 – Bioenergetica	Metabolismo. Bilancio energetico. La dieta ottimale e il fabbisogno alimentare
UDA 6 – Dieta equilibrata	LARN. Le linee guida per una sana alimentazione. I consigli speciali. I modelli nutrizionali. Dieta Mediterranea.

MODULO IV: Igiene degli alimenti e nella ristorazione

Competenze – Acquisire le basi per un comportamento professionale adeguato al fine di garantire la sicurezza.

Abilità – Saper descrivere i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

UDA 7 – Contaminazioni La contaminazione fisica, chimica e biologica.

UDA 8 – Sicurezza alimentare HACCP e il pacchetto igiene.

MODULO V: Conservazione, cottura ed etichettatura

Competenze – Saper scegliere i metodi di conservazione e cottura più idonei ai diversi tipi di alimenti.

Abilità – Saper scegliere i metodi di conservazione e cottura più idonei ai diversi tipi di alimenti.

Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.

UDA 9 – Conservazione I metodi di conservazione degli alimenti: fisici, chimici e biologici.

UDA 10 – Cottura I metodi di cottura al calore secco e umido, nei grassi e miste.

UDA 11 – Etichettatura Gli imballaggi. L'etichettatura dei prodotti.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Silvia Ferrazza

ISTITUTO PARITARIO "G. FALCONE"

Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)

PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2022/2023

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

Classe: II IPSEOA

Materia: Scienze Integrate: Biologia

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:

- * comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della Biologia;
- * utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi. Effettuando scelte pratiche ed etiche consapevoli per la tutela della salute e dell'ambiente;
- * conoscere i processi e i meccanismi vitali;
- * riconoscere il corpo umano come un sistema complesso;
- * acquisire un metodo di studio e di lavoro razionale ed efficace.

Metodologia e strumenti di lavoro: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: "*Corso di Scienze Integrate: Biologia*" di Scaioni, Zullini – Atlas e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove orali (interrogazioni, esposizione di ricerche, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, valido per l'orale). 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, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MODULO 1: La materia vivente: composizione e organizzazione	
<i>Competenze</i> – Riconoscere le cellule come unità strutturali e funzionali degli organismi viventi. <i>Abilità</i> – Saper illustrare le caratteristiche comuni a tutti gli esseri viventi. Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali.	
UDA 1 <i>Introduzione alle scienze della vita</i>	La biologia: scienza che studia la vita. I livelli di organizzazione della materia vivente. Le caratteristiche comuni dei viventi. La chimica della vita. L'acqua e le sue proprietà. Le biomolecole.
UDA 2 <i>L'organizzazione cellulare e i processi metabolici</i>	Anatomia e fisiologia cellulare: la cellula procariote, la cellula eucariote animale, la cellula eucariote vegetale. Le reazioni chimiche del metabolismo cellulare. I trasporti di membrana. La respirazione cellulare. La fotosintesi.
MODULO 2: La riproduzione cellulare e l'ereditarietà	
<i>Competenze</i> – Comprendere i meccanismi che regolano la riproduzione e i meccanismi genetici preposti alla variabilità ed evoluzione degli organismi. <i>Abilità</i> – Saper descrivere i processi di mitosi e meiosi. Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.	
UDA 3 <i>I processi riproduttivi</i>	Il ciclo cellulare e vitale. La duplicazione del DNA. La mitosi e la meiosi. Riproduzione asessuata e sessuata.
UDA 4 <i>La genetica e l'evoluzione</i>	I caratteri ereditari. Le leggi di Mendel. La determinazione del sesso. La teoria cromosomica dell'ereditarietà. L'espressione genica e le mutazioni. La teoria dell'evoluzione per selezione naturale. I sistemi di classificazione dei viventi.

MODULO 3: Il corpo umano

Competenze – Essere consapevole della morfologia e dei meccanismi fisiologici degli apparati in oggetto per una corretta Educazione alla Salute e per migliorare la qualità della vita.

Abilità – Conoscere e descrivere morfologia e funzione di alcuni apparati del corpo umano. Spiegare la complessità del corpo umano analizzando le interconnessioni tra i vari sistemi (o apparati).

UDA 5

Organizzazione, sostegno e movimento

I livelli di organizzazione del corpo umano: tessuti, sistemi e apparati. Il sistema tegumentario. Il sistema muscolo-scheletrico.

UDA 6

Circolazione, respirazione e digestione.

Il sistema cardiocircolatorio. L'apparato respiratorio. L'apparato digerente.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Silvia Ferrazza

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13
00034,Colleferro RM

Programmazione di cucina

Classe: Seconda

Anno scolastico 2022/2023

TECNICO DI CUCINA: GIANLUCA RAPONE

TESTO: CHEF 4.0 LABORATORIO DELLE COMPETENZE/ CHEF 4.0 TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA.

Premessa:

Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative; Conoscere, nelle linee generali, la normativa in materia di sicurezza; Conoscere le figure professionali che compongono la brigata di cucina; Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale;

Sviluppare la cura e l'igiene della persona, saper applicare la corretta manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili.

Obiettivi:

Al termine del primo biennio lo studente deve dimostrare di:

Conoscere e rispettare la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro (D.lgs 81/08) e quella relativa all'igiene dei prodotti alimentari (D.lgs155/97).

Riconoscere le situazioni che si presentano in cucina e che possono originare problemi relativi alla sicurezza ed all'igiene del personale e degli alimenti.

Raggiungere capacità di autodisciplina e autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata.

Conoscere le strutture ristorative ed i loro reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.

Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili e delle principali operazioni di preparazione e cottura degli alimenti.

1. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata di cucina conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente.
2. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella preparazione cottura e presentazione delle pietanze.
3. Saper gestire i rapporti con il reparto di sala.
4. Saper rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti.
5. Saper rilevare mediante osservazione e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi fra gli ingredienti, e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e dei principali metodi di cottura.

PROGRAMMA PER L'INTEGRAZIONE ALLA CLASSE TERZA.

- LA SICUREZZA ALIMENTARE
- IL SISTEMA HACCP
- LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE
- PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA
- I FONDI DI CUCINA
- LE SALSII MADRI
- LE SALSE EMULSIONATI
- LE CARNI

• I PRODOTTI ITTICI E SFILETTATURA

• TECNICHE DI PASTICCERIA: Principali impasti/Creme

DATA

15/09/22

FIRMA

RAPONE GIANLUCA

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: II IPSEOA

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

- Pilar Sanagustín Viu, "¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 1", Lang Edizioni;

OBIETTIVI

L'azione didattica ha come obiettivo quello di fornire agli alunni una competenza di base della lingua spagnola e il consolidamento del livello linguistico A2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).

Al termine dell'anno gli studenti dovranno essere in possesso delle seguenti competenze:

- Utilizzare strutture semplici ma sufficienti per parlare del proprio tempo libero, di sport e hobby; raccontare eventi passati e futuri; esprimere ordini; chiedere e dare indicazioni; parlare di piani per il futuro; chiedere consiglio.
- Conoscere gli elementi prioritari della cultura spagnola, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica spagnola in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, 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 3 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 LESSICALI

- Pedir y decir la hora -Los alimentos -Pedir en bares y restaurantes -Describir en pasado -Hablar de acciones habituales en pasado -El tiempo libre: aficiones y deportes -Las tiendas -La naturaleza y los animales – Expresar gustos y manifestar acuerdo y/o desacuerdo.

CONTENUTI GRAMMATICALI

- Participio y gerundio – Pretérito perfecto -Marcadores temporales -Por y para – Formulas para ordenar el discurso: primero, al principio, luego, después, por último, al final - Algo, nada, alguien, nadie, alguno, algún, ninguno, ningún -Los comparativos -Pretérito indefinido regular y verbos con cambios vocálicos en pretérito indefinido irregular -Contraste pretérito perfecto/indefinido - Pronombre de objeto indirecto -El futuro simple regular e irregular -Expresiones y marcadores de futuro -Llevar/traer, preguntar/pedir, quedar/quedarse -Preposiciones de, en, a -Preguntar y decir la hora.

Colleferro, 15/09/2022

La docente

Francesca Rizzi

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE
VIA DELL'ARTIGIANATO COLLEFFERRO

PROGRAMMA DIRITTO ED ECONOMIA
ED EDUCAZIONE CIVICA
a.s. 2022/23

CLASSE: 2^A IPSEOA-

La Parte II della Costituzione

Il Parlamento: composizione e procedimento legislativo (artt. 55- 56- 57-58-
59-70-

71-72-73-74 Cost.);

Le funzioni di controllo

Il Presidente della Repubblica: elezione e funzioni (artt. 83-84-87 Cost.)

Le attribuzioni del Presidente della Repubblica

La responsabilità del Presidente della Repubblica

La Corte Costituzionale e le sue funzioni

Il Governo: organizzazione, nomina e fiducia (artt. 92- 93-94-95 Cost)

La crisi di governo

I poteri del Governo con riferimento ai DPCM

La Magistratura

La giurisdizione civile, penale e amministrativa

L'autonomia dei magistrati e il CSM

La responsabilità dei magistrati

Il giusto processo

Il diritto di difesa

Il potere giurisdizionale e gli organi

Il Tribunale per i Minorenni

La Pubblica Amministrazione

Le autonomie territoriali

Il Titolo V della Costituzione : il principio del decentramento

Le Regioni: la competenza legislativa

Le Province e le Città Metropolitane

I Comuni

Gli organi del Comune: Sindaco, Consiglio e Giunta.

Economia politica

L'oggetto e i soggetti dell'Economia politica

I bisogni economici

Il mercato

L'offerta e la domanda

Le principali forme di mercato

La concorrenza perfetta e la concorrenza imperfetta

Colleferro 15.09.2022

La docente

Elisabetta Necci

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via Artigianato, 13

00034. Colleferro RM

Telefono: 06 9730 3045

PROGRAMMAZIONE DI SALA-BAR E VENDITA

CLASSE: II

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

TECNICO DI SALA FABIANO BUCCI

Testo: Maitre, Sommelier, Bartender tecniche di sala-bar e vendita

OBBIETTIVI:

Approfondire il mondo del lavoro alberghiero; agire in un sistema di qualità applicando le regole e le normative attinenti l'igiene.

Avere una conoscenza delle forme di ristorazione. Acquisire le competenze per utilizzare le dotazioni e le attrezzature per agire nelle strutture del reparto di sala e vendita.

Conoscere il mondo del bar partendo dalla caffetteria fino ad arrivare ai cocktail

Approfondimento delle Competenze tecnico-pratiche indispensabili per svolgere servizio nelle diverse tipologie di bar. Conoscere la latte art ed il flair.

ABILITA'/CAPACITA':

Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale.

Essere in grado di adempiere un servizio completo ed affacciarsi sul mondo del lavoro

ARGOMENTI TRATTATI:

Igiene e antinfortunistica

- • L'igiene dei locali e delle attrezzature
- • La prevenzione degli infortuni
- • L'importanza del primo soccorso
- • Il sistema HACCP

IL VINO

- Quali sono le principali tecniche di vinificazione
- Cosa avviene durante le fermentazioni
- Come si classificano i vini
- Come si abbinano vini e cibi
- servizio del vino

Il bar

- • I tipi di bar
- • Diventare barman
- • Le attrezzature del bar
- • Uso degli strumenti di miscelazione
- Il servizio al tavolo e al banco
- Esercitazione pratica

CAFFETTERIA

- Come avvengono raccolta e lavorazione
- Le bevande a base caffè
- Il cappuccino
- Il tè
- Le tisane
- La cioccolata
- Latte art
- Painting (cappuccini colorati)

I cocktail

- I distillati
- I liquori
- Come si classificano i cocktail
- Cosa prevede la classificazione IBA
- Realizzazione di alcuni cocktail

Verifiche e valutazioni:

si prenderanno in considerazione:

- la motivazione e l'impegno e, soprattutto, le potenzialità di apprendimento dimostrate

- la verifica dei progressi ottenuti in relazione alla situazione di partenza
- il conseguimento degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione individualizzata

Le verifiche dell'apprendimento saranno effettuate sia mediante lo svolgimento di interrogazioni orali che di prove pratiche.

Data 15-09-2022

Il docente

Fabiano Bucci
COFFEE TRAINER

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022/2023

II – IPSEOA

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Libro di testo: "Benvenuti Welcome" di Lucia Evangelista e Paola Malandra – Paramond Pearson

Docente: TOMASSI MARTA

Competenze: - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche; - essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono, utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni; - realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web; - gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della tipologia di prenotazione; - gestire in modo consapevole la fase del check in, la permanenza del cliente e la fase di check out.

Abilità: - Gestire un semplice dialogo al front office; - identificare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono; - identificare la corretta successione delle operazioni di prenotazione; - essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online; - decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione; - fornire informazioni sui servizi dell'hotel e sul territorio; - svolgere correttamente le operazioni di live-in; - essere in grado di gestire un semplice reclamo.

Modalità di verifica: - libro di testo, appunti, dispense e attività di laboratorio pratico.

Contenuti:

1. LA COMUNICAZIONE SCRITTA IN HOTEL

- La comunicazione scritta
- La corrispondenza alberghiera
- Come gestire la corrispondenza in hotel
- L'immagine attraverso la grafica

2. LA PRENOTAZIONE

- Il booking in hotel
- Le tariffe e il listino prezzi
- L'iter della prenotazione
- Gli intermediari
- Booking online
- La registrazione delle prenotazioni

3. IL CHECK-IN

- L'accoglienza del cliente
- Il check-in di un cliente con prenotazione
- I clienti senza prenotazione e i gruppi
- Le registrazioni di legge

4. IL LIVE-IN

- L'assistenza all'ospite
- La custodia valori
- Il conto d'albergo
- I reclami e la reputazione dell'hotel

5. IL CHECK-OUT

- La partenza del cliente
- Il pagamento del conto
- La fatturazione elettronica
- Il back office

Colleferro, 15/09/2022

La Docente

Tomassi Marta

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE DI COLLEFERRO (RM)

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2022/2023

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE 2 SEZIONE A

MATERIA: Geografia

DOCENTE: Prof.ssa Centra Martina

OBIETTIVI DIDATTICI: Il corso concorre a far conseguire allo studente le competenze e gli strumenti necessari in modo che possa:

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni culturali e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

TIPOLOGIA DI VERIFICA/VALUTAZIONE:

- verifiche scritte a risposta aperta o chiusa;
- esposizione orale;
- partecipazione e interesse durante le lezioni;
- svolgimento di esercizi in classe e a casa. Ricerche, relazioni, approfondimenti individuali e di gruppo;
- monitoraggio dell'attenzione rispetto agli strumenti di lavoro (libro di testo, quaderno, fotocopie, ecc.);

LIBRO DI TESTO: *'Una Terra molti mondi. Geografia generale ed economica'* di Pratesi/Eblasi – Atlas

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

MODULO 1: L'uomo e la Terra	
UDA 1 – La popolazione	Gli abitanti della Terra. I flussi migratori. La popolazione urbana e rurale. Le diverse etnie. Le religioni. Le famiglie linguistiche. La diversità culturale.
UDA 2 – L'ONU	Che cos'è l'ONU. Gli obiettivi dell'ONU. Gli organi dell'ONU. Le principali agenzie. Altri organismi internazionali. Organizzazioni Non Governative.
UDA 3 – L'Agenda 2030	L'Agenda 21 e gli obiettivi del Millennio. L'Agenda 2030 e gli obiettivi socio economici. L'Agenda 2030 e gli obiettivi ambientali.

MODULO 2: L'economia	
UDA 4 – La globalizzazione	Che cos'è la globalizzazione. Globalizzazione e sviluppo economico. Aspetti positivi e negativi della globalizzazione economica. Come si misurano la ricchezza, il benessere e la povertà. Sottosviluppo. Tra globalizzazione e sviluppo sostenibile.
UDA 5 – Il settore primario	Diverse forme di agricoltura e allevamento. Le tendenze del settore primario.
UDA 6 – Le risorse energetiche	Le fonti non rinnovabili. Le fonti rinnovabili. La rivoluzione del fracking.
UDA 7 – Il settore secondario	Caratteristiche dell'industria. I Paesi di nuova industrializzazione. L'industria mineraria. L'impatto ambientale dell'industria. Industria 4.0: automazione, digitalizzazione, green economy.
UDA 8 – Il settore terziario	Caratteristiche del terziario. Commercio internazionale. Sistema finanziario. Ricerca scientifica e settore quaternario. Turismo.
UDA 9 – I trasporti	Le reti dei Paesi sviluppati. Le reti nel resto del mondo. Il trasporto aereo. Le vie navigabili. Smart mobility.
MODULO 3: L'Italia e l'Europa	
UDA 10 – Il territorio italiano	Montagne, colline e pianure. La linea costiera. Fiumi e laghi d'Italia. Climi e ambienti. Il sistema degli enti. Il patrimonio italiano. Economia e lavoro in Italia.
UDA 11 – Il territorio Europa	Montagne, colline e pianure. Coste, isole e acque interne. Climi e ambienti. Confini e città. La demografia. Le lingue. L'economia. Le vie di comunicazione.
UDA 12 – L'Unione Europea	Che cos'è l'UE. Chi governa l'UE. Gli organi istituzionali e di controllo. Le politiche dell'UE.
MODULO 4: Gli altri continenti	
UDA 13 – Asia	Il territorio. Fiumi e laghi. Climi. Ambienti. Le regioni. Gruppi etnici e lingue. Popolazione e città. L'economia. Le vie di comunicazione. La Cina.
UDA 14 – Africa	Il territorio. Climi e ambienti. Le regioni. Le città. La demografia. I gruppi etnici e lingue. L'economia. Le vie di comunicazione.
UDA 15 – America	Il territorio. Coste, isole e acque interne. Climi e ambienti. Le regioni. Le città. La demografia. Gruppi etnici e lingue. L'economia. Gli Stati Uniti.
UDA 16 – Oceania	Il territorio. Climi e ambienti. La popolazione. Gli insediamenti. L'economia. Le vie di comunicazione.
UDA 17 – Artide e Antartide	Territorio. Clima e ambiente. Popolazione. Il futuro dell'Artide. Risorse e sfruttamento dell'Antartide.

La docente

Martina Centra

Istituti Paritari Giovanni Falcone, Collesereno

A.S. 2022/2023

Docente: Emiliano Cecere

Classe: II IPSEOA

Materia: Italiano

Libro di testo:

Italiano Antologie: Brenna, Caimi, Senna, Seregini – Belli da leggere, edizione verde per il settore turistico ed alberghiero, Ed. Mondadori.

Italiano Grammatica: Serianni, Della Valle, Patota – Italiano Plurale, edizione verde con imparafacile, grammatica e scrittura, Ed. Mondadori.

Finalità ed obiettivi:

Grammatica:

- Approfondimento della specificità del linguaggio orale e scritto;
- approfondimento delle norme morfo-sintattiche che regolano il meccanismo linguistico;
- identificazione della struttura del periodo, riconoscendo la funzione logica dei principali elementi costitutivi.

Lecture antologiche:

- Analisi di testi letterari e non letterari;
- conoscenza delle caratteristiche generali delle diverse tipologie di testo prese in esame nel corso dell'anno scolastico (romanzo, testo poetico, testo teatrale);
- letture integrali di testi scelti autonomamente dagli alunni;
- manipolazione di testi letterari.

Contenuti:

Grammatica:

1. Ripasso: il lessico; la morfologia; la sintassi della frase semplice
2. La sintassi del periodo
3. La comunicazione e la lingua
4. Comprendere e produrre testi scritti

Lecture antologiche:

1. Il romanzo di formazione
2. La narrazione storica
3. La narrazione realista
4. La narrazione psicologica
5. La poesia
6. Il teatro

Forme di scrittura:

1. Il testo narrativo
2. Il testo descrittivo
3. Il testo argomentativo
4. Il riassunto

Metodo di insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali; il docente si avvarrà dell'utilizzo del libro di testo supportato anche dall'ausilio di materiali di approfondimento qualora necessario.

Strumenti di valutazione e verifiche: L'acquisizione delle competenze da parte degli studenti verrà valutata tramite verifiche orali e scritte, con il giusto preavviso, al termine della spiegazione di ogni argomento. Gli studenti verranno inoltre valutati sulle loro capacità di elaborazione e comprensione di testo scritti. In caso di bisogno verranno programmate attività di recupero mirate.

Il programma potrebbe subire variazioni a seconda delle necessità e dei tempi di apprendimento degli studenti.

Colleferro, 15/09/2022

Il docente
Emiliano Cecere

Istituti Paritari Giovanni Falcone, Collesereno

A.S. 2022/2023

Docente: Emiliano Cecere

Classe: II IPSEOA

Materia: Storia

Libro di testo: Bigi, Finotti, Piacentini – Storia insieme (2), Ed. Mondadori

Finalità ed obiettivi: Il programma prevede la conoscenza e l'acquisizione delle nozioni relative agli avvenimenti accaduti durante l'Apogeo dell'Impero Romano fino alla nascita dell'Impero Carolingio. I discenti acquisiranno le competenze e gli strumenti necessari per poter analizzare ed interpretare autonomamente i vari eventi storici con il giusto spirito critico. Lo studente dovrà, infine, saper rielaborare e contestualizzare quanto fatto in classe autonomamente.

Contenuti:

1. L'Impero Romano
2. Roma: una grande civiltà
3. La crisi del III secolo
4. Il cristianesimo
5. La fine dell'Impero Romano d'Occidente
6. L'Impero Romano d'Oriente
7. La civiltà islamica
8. L'espansione arabo-musulmana
9. L'Alto Medioevo
10. Il ruolo della Chiesa
11. L'impero Carolingio e il mondo feudale

Metodo di insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali; il docente si avvarrà dell'utilizzo del libro di testo supportato anche dall'ausilio di materiali di approfondimento qualora necessario.

Strumenti di valutazione e verifiche: L'acquisizione delle competenze da parte degli studenti verrà valutata tramite verifiche orali e scritte, con il giusto preavviso, al termine della spiegazione di ogni argomento. Gli studenti verranno inoltre valutati sulle loro capacità di elaborazione e comprensione di testo scritti. In caso di bisogno verranno programmate attività di recupero mirate.

Il programma potrebbe subire variazioni a seconda delle necessità e dei tempi di apprendimento degli studenti.

Collesereno, 15/09/2022

Il docente

Emiliano Cecere

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: II A IPSEOA

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof.ssa GIROLAMI GIADA

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

Strumenti: Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo.

Verifiche e valutazioni: Si espliciteranno in prove scritte, interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

MODULO 1 – CALCOLO LETTERALE

- Monomi: definizione, proprietà e relative operazioni. Espressioni
- Polinomi: definizione, proprietà, somma algebrica, moltiplicazione, divisione per un monomio.
- Espressioni
- Prodotti notevoli: somma per differenza, quadrato del binomio e del trinomio, cubo del binomio
- Scomposizione di polinomi: raccoglimento a fattor comune totale e parziale, riconoscimento di prodotti notevoli, trinomio notevole

MODULO 2 – FRAZIONI ALGEBRICHE

- Scomposizione di polinomi: raccoglimento a fattor comune totale e parziale; riconoscimento di prodotti notevoli; somma e differenza di cubi; trinomio notevole
- Divisione di un polinomio per $(x-a)$; divisibilità di un polinomio per $(x-a)$; teorema del resto e di Ruffini; regola di Ruffini e sue applicazioni
- Frazioni algebriche ed operazioni relative
- Espressioni

MODULO 3 – EQUAZIONI

- Equazioni fratte riducibili al I grado
- Equazioni di II grado: definizioni, realtà delle soluzioni. Risoluzione di equazione complete e incomplete, intere e fratte riconducibili al II grado
- Problemi con le equazioni

MODULO 4 – GEOMETRIA ANALITICA

- Equazione generica di una retta nel piano, coefficiente angolare, parallelismo
- Il sistema di riferimento cartesiano

- La distanza fra due punti, rette passanti per l'origine degli assi, il punto medio di un segmento

MODULO 5 – SISTEMI LINEARI

- Sistemi lineari in due incognite
- Sistemi determinati, indeterminati e impossibili
- Il metodo della sostituzione, del confronto, della riduzione e di Cramer
- Interpretazione grafica

MODULO 6 – STATISTICA DESCRITTIVA

- Definizione di popolazione, indagine statistica e unità statistiche
- Distribuzione assoluta, di frequenza e percentuale
- Variabili casuali e continue
- Media, moda e percentili

LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE:

1. Le idee della matematica vol. 1, a cura di: Lorena Nobili, Sonia Trezzi, Richelmo Giupponi, AtlasEditori;
2. Calcoli e Teoremi vol. 2, a cura di: Re Fraschini Marzia, Grazi Gabriella, Melzani Carla, Atlas Editori

Istituto Giovanni Falcone

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

Programmazione didattica A.S. 2022/2023

Materia: Inglese

Classe: II IPSEOA

Docente: Sara Iacoangeli

Libro di testo: J. Bowie, M. Berlis, H. Jones, B. Bettinelli, *Engage With Your Future*, Pearson, Longman

Obiettivi didattici: Il corso ha come fine quello dell'acquisizione e del potenziamento delle abilità linguistiche di *writing, speaking, reading e listening*. In particolare, lo studente dovrà essere in grado di:

- 1) produrre testi scritti riguardanti argomenti familiari che ricadono nel proprio campo di interesse;
- 2) scrivere lettere o e-mail personali esprimendo le proprie opinioni su vari argomenti affrontati nelle singole unità del libro di testo;
- 3) descrivere oralmente esperienze ed eventi in maniera semplice e lineare;
- 4) leggere testi riguardanti argomenti che ricadono nel proprio campo di interesse, con un discreto livello di comprensione;
- 5) comprendere brevi parti di informazioni, estratte da testi differenti, e riassumerle.

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 brevi *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:

Revision

Grammar and vocabulary: revision vocabulary and grammar first year.

Unit 9: That's entertainment!

Grammar: Present perfect; Present perfect with ever and never; Present perfect with just/already/yet; been vs gone

Vocabulary: TV, film and theatre; Music

Unit 10: Get the look

Grammar: Present perfect with for/since; Present perfect vs Past simple

Vocabulary: Clothes, fashion and style; Jewellery

Unit 11: Family snapshots

Grammar: Used to; Verbs + gerund or infinitive; each other/one another; want/need/expect/force someone to do something; make someone do something

Vocabulary: Extended families; Relationships

Unit 12: It's a small world

Grammar: Defining relative clause: who, that, which, where; No relative pronoun (contact clauses); Indefinite pronouns; So/such... that

Vocabulary: Cultural diversity, Celebrations

Unit 13: The Technology Revolution

Grammar: Present perfect continuous, Present perfect continuous vs. Present perfect simple

Vocabulary: Mobile technology, Touchscreen actions

Unit 14: Healthy body healthy mind

Grammar: Should/ought to for advice and suggestions; Modal verbs of obligation and necessity: must, have to, don't have to – Revision; Need/needn't/don't need to; Past of modal verbs

Vocabulary: Health problems; People, places and treatments in healthcare

Unit 15: Media matters

Grammar: The passive; Causative have/get; Reflexive pronouns

Vocabulary: Mass media; Broadcast media

Unit 16: Shop till you drop

Grammar: Zero and first conditionals – Revision; Second conditional; I wish/if only

Vocabulary: Money and shopping; Advertising

Colleferro (RM)

Ottobre 2022

La docente

Sara Iacoangeli

ISTITUTO PARITARIO “G. FALCONE”

VIA ARTIGIANATO, 13

COLLEFERRO

PROGRAMMA DISCIPLINARE ANNUALE

TIC (Tecnologie Informatiche e Comunicazione)

CLASSE °II A IPSEOA

ANNO SCOLASTICO 2022/23

Docente: Iacobelli Daniela

ARTICOLAZIONI DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;• Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione);• Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo;• Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica;• Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni;• Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti.	<ul style="list-style-type: none">• Architettura e componenti di un sistema di elaborazione;• Informazioni, dati e loro codifica;• Funzioni del sistema operativo Windows;• Funzionalità e caratteristiche principali della rete Internet;• Funzionalità di base del software di scrittura Microsoft Word ed Excel;• Funzionalità di base del software di PowerPoint.

PROGRAMMAZIONE MODULARE – Struttura di ciascun modulo

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 1: Elementi di hardware
DURATA IN ORE	4
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate ● Comprendere i concetti fondamentali dell'informatica ● Riconoscere gli ambiti nei quali il computer trova applicazione
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione) ● Comprendere il funzionamento dei computer e individuare le modalità di interazione uomo-macchina
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Concetti elementari di informatica ● Architettura di base di un computer e classificazione degli elaboratori ● La memoria principale e di massa ● Periferiche di Input/output ● Il software
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Non sono richieste conoscenze particolari: è preferibile, comunque aver avuto un approccio, anche se soltanto per il gioco e lo svago, con il computer.

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 2 : Il Sistema Operativo
DURATA IN ORE	4
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere l'importanza del sistema operativo all'interno del computer ● Riconoscere le principali caratteristiche del sistema operativo Microsoft Windows ● Comprendere che alcune funzionalità del sistema operativo possono essere personalizzate secondo le esigenze
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare e utilizzare le funzioni base di un sistema operativo ● Gestire correttamente i file e le cartelle ● Essere in grado di personalizzare l'ambiente di lavoro ● Saper ricercare informazioni e file all'interno del sistema ed essere in grado di condividere dati all'interno di una rete locale
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Funzionalità svolte dai sistemi operativi ● Interfaccia utente di Microsoft Windows 10

	<ul style="list-style-type: none"> ● File e cartelle ● Gestione dei file e personalizzazione dell'ambiente di lavoro
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● È preferibile conoscere la struttura hardware di un PC e il concetto di software.

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 3 : Le reti informatiche
DURATA IN ORE	2
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della Rete e dei servizi offerti ● Comprendere che le attività in ambito informatico devono essere regolamentate ● Comprendere le basi del funzionamento di una rete di computer ● Riconoscere l'importanza dell'uso della posta elettronica ● Utilizzare in modo responsabile la Rete
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare comportamenti adeguati in Internet ● Saper collegare i dispositivi in Rete attraverso un collegamento ADSL ● Saper utilizzare una rete Internet per ricercare fonti e dati ● Saper utilizzare la Rete per attività di comunicazione interpersonale, avvalendosi dei programmi di posta elettronica e dei social network ● Utilizzare consapevolmente i servizi offerti da Internet ●
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Struttura della rete Internet ● Protocolli di comunicazione ● Modalità di connessione a Internet ● Servizi della Rete ● Norme di comportamento in Rete ● Diritto informatico ● Trasmissione di informazioni nella Rete ● Navigazione nel Web ● Strumenti per la ricerca di informazioni ● Servizio di posta elettronica ● Utilizzo consapevole e responsabile della Rete
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Sapere che cos'è e come funziona un computer; ● Conoscere la terminologia informatica di base.

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 4: I software di produttività: elaborazione testi
DURATA IN ORE	6
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare semplici procedure per la risoluzione di comuni problemi pratici di videoscrittura ● Saper scegliere i comandi più adatti a realizzare un documento secondo le impostazioni desiderate
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Creare un documento o aprirne uno esistente

	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper inserire il testo e impostare le principali formattazioni dei caratteri ● Saper selezionare caratteri, parole, righe, paragrafi o interi testi ● Saper allineare un testo ● Saper inserire un oggetto (immagine, grafico ecc.) in una posizione desiderata ● Saper impostare e usare le tabulazioni ● Gestire gli elenchi puntati e numerati ● Creare e gestire una tabella ● Inserire e modificare l'intestazione e il piè di pagina ● Visualizzare l'anteprima di stampa di un documento e quindi stamparlo
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiente degli applicativi Microsoft Office Word ● Formattazione di un testo ● Immagini e forme ● SmartArt e grafici ● Collegamenti ipertestuali ● Intestazione e piè di pagina ● Layout di pagina, margini, orientamento, dimensioni, colonne, bordi, filigrana ● Correttore ortografico ● Gestione delle tabelle ● Copia e spostamento di parti di un documento ● Anteprima di stampa e stampa di un documento
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la struttura di un computer ● Conoscere le funzioni principali di un computer ● Saper gestire file e cartelle

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 5: I software di produttività: fogli di calcolo
DURATA IN ORE	8
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare semplici procedure per la risoluzione di comuni problemi pratici con un foglio di calcolo ● Saper scegliere i comandi più adatti a realizzare un documento secondo le impostazioni desiderate
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Creare un documento o aprirne uno esistente ● Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni ● Saper usare un foglio di calcolo: strumenti, editing e formattazione ● Saper inserire formule e funzioni per la produttività personale ● Saper impostare e usare le tabulazioni ● Creare e gestire una tabella ● Gestire i grafici e riconoscere le caratteristiche delle categorie principali ● Visualizzare l'anteprima di stampa di un documento e quindi stamparlo

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiente degli applicativi Microsoft Office Excel ● Il foglio elettronico ● Funzioni standard: realizzare e salvare una tabella ● Inserimento dati nelle celle ● Righe e colonne ● Formattazione e bordi ● Formule e funzioni ● Riferimenti di cella ● Grafici
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la struttura di un computer ● Conoscere le funzioni principali di un computer ● Saper gestire file e cartelle

DISCIPLINA	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione
DENOMINAZIONE	MODULO 6: Gli strumenti di presentazione
DURATA IN ORE	6
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare semplici procedure per la realizzazione di presentazioni ● Saper scegliere i comandi più adatti a realizzare una presentazione secondo le impostazioni e gli effetti desiderati
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Creare e aprire una presentazione ● Creare nuove diapositive ● Scegliere il layout predefinito della diapositiva ● Inserire caselle di testo e impostare le principali formattazioni del testo ● Inserire e manipolare oggetti grafici: immagini, SmartArt, forme, tabelle, grafici ● Inserire collegamenti ipertestuali tra diapositive ● Inserire effetti di transizione delle diapositive ● Inserire effetti di animazione tra gli elementi costituiti di una diapositiva
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ● Ambiente degli applicativi Microsoft Office PowerPoint e LibreOfficeImpress ● Inserimento di forme, immagini, tabelle, SmartArt e grafici ● Temi predefiniti di diapositive ● Transizioni tra diapositive ● Effetti di animazioni delle diapositive ● Collegamenti ipertestuali ● Comandi di avvio della presentazione ●
PREREQUISITI	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le funzioni principali di un computer; ● Conoscere il sistema operativo Windows; ● Conoscere i principali comandi di Word per l'inserimento e la disposizione di un testo; ● Saper organizzare, formattare e disporre in modo chiaro e sintetico dei testi; ● Saper organizzare, creare e disporre le diapositive di una presentazione

Laboratori	L'attività di laboratorio è parte essenziale di questo corso di studi, in quanto i contenuti della materia sono strettamente legati all'uso dei computer. Per questo, sarà utilizzato il laboratori per favorire una maggiore interazione tra l'alunno e il docente.
------------	--

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA
Prove orali o scritte
Prova pratica

CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>La valutazione effettuata tramite la somministrazione di prove oggettive avrà l'obiettivo di documentare l'esperienza di apprendimento dell'allievo e il grado di padronanza raggiunto nell'affrontare determinati compiti. Le prove di verifica saranno: prove strutturate e semi-strutturate, prove pratiche e colloqui orali. Si osserverà la capacità dell'allievo di :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ conoscere e applicare i contenuti acquisiti; ○ riferire con un linguaggio corretto le teorie; ○ partecipare in modo costruttivo e critico alle lezioni; <p>Inoltre, nella valutazione complessiva si terrà conto degli interventi dal posto, la puntualità nello svolgere il lavoro a casa e il rispetto delle scadenze.</p>

Colleferro 15/09/2022

Prof.ssa Daniela Iacobelli

