

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE CLASSE: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA
A.S. 2022/2023
MATERIA: FRANCESE
DOCENTE: ELEONORA PIACENTINI

LIBRO DI TESTO: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, “Planète cuisine “, libro misto/testo+ cd audio . Ed. Eurelle

OBIETTIVI:

L’obiettivo fondamentale è accrescere le competenze/conoscenze sia in relazione al profilo linguistico, sia letterario. Alla fine dell’anno scolastico gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare testi e messaggi orali di differente natura e di saper rielaborare analiticamente il contenuto di essi. Per raggiungere tali obiettivi verranno sistematicamente proposte attività di lettura, scrittura, ascolto, comprensione e traduzioni di testi scritti; Saranno promosse e incentivate attività di gruppo e in coppia, attraverso il cooperative learning.

METODO DI INSEGNAMENTO:

Lezione in lingua, dibattiti, dialoghi, lavori di gruppo, ricerche ed esposizione del proprio lavoro. Lo studio della lingua francese tiene conto del livello di partenza di ognuno, delle abilità, degli interessi culturali e il grado di maturità raggiunto dagli studenti.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verranno effettuate verifiche mensili di tipo scritto (comprensione/analisi testuale; questionari di letteratura) e orale (interrogazioni, colloqui, interventi spontanei da parte degli studenti).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione complessiva terrà conto delle conoscenze e competenze acquisite, delle capacità espressive, dell’interesse, della serietà, dell’impegno e della partecipazione, dei progressi compiuti dagli allievi.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

Ripasso delle principali norme e strutture grammaticali

Dossier 1 La brigade de cuisine et les qualités professionnelles

Dossier 2 Le petit matériel de cuisine

Dossier 3 L’univers des recettes:

- Ratatouille
- Quiche lorraine

Dossier 4 Quelques sauces froides

Dossier 5 Chez le boucher

Les viandes et leur découpe

15/09/2022

Firma docente

Firma studenti

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"

Via Artigianato, 13 – Colferro (RM)

PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2022/2023

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

Classe: III – Enogastronomia

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Silvia Ferrazza

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- * agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- * controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- * correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

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: "Alimentazione B - Enogastronomia Sala e Vendita", ALMA – Plan Edizioni e delle dispense.

Verifiche di apprendimento e valutazione: Le verifiche di apprendimento saranno periodiche, composte di prove orali (interrogazioni, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, elaborati scritti, esercitazioni in classe). Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Per quanto riguarda la valutazione, 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: I nutrienti	
<i>Competenze</i> – Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<i>Abilità</i> – Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	
UDA 1 – Macronutrienti	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
UDA 2 – Micronutrienti	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
MODULO II: Dagli alimenti all'energia	
<i>Competenze</i> – Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<i>Abilità</i> – Distinguere la digestione e l'assorbimento nelle diverse fasi. Conoscere il concetto di metabolismo.	
UDA 3 – Digestione	L'apparato digerente: struttura e funzioni.
UDA 4 – Metabolismo	Il metabolismo. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico.
MODULO III: La merceologia alimentare – Parte I	
<i>Competenze</i> – Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
<i>Abilità</i> – Selezione e trasformazione delle materie prime. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	
UDA 5 – Cereali e derivati	Il frumento e i suoi derivati: la pasta e il pane. Il riso. Il mais.
UDA 6 – Grassi e oli	Il burro. Lo strutto. L'olio d'oliva.
UDA 7 – Latte e derivati	Il latte. Lo yogurt. I formaggi.

MODULO IV: La merceologia alimentare – Parte II	
<i>Competenze</i> – Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
<i>Abilità</i> – Selezione e trasformazione delle materie prime. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	
UDA 8 – <i>Alimenti di origine animale</i>	Le uova. La carne e i suoi derivati. I prodotti ittici.
UDA 9 – <i>Alimenti di origine vegetale</i>	I legumi. I prodotti ortofrutticoli.
MODULO V: Conservazione e cottura degli alimenti	
<i>Competenze</i> – Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi di riferimento. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	
<i>Abilità</i> – Applicare le modalità di trasformazione delle materie prime. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.	
UDA 10 – <i>Conservazione degli alimenti</i>	La conservazione e l’alterazione. I metodi di conservazione degli alimenti: fisici, chimici e biologici.
UDA 11 – <i>Cottura degli alimenti</i>	I metodi di cottura degli alimenti. Le modificazioni dei nutrienti durante la cottura.
UDA 12 – <i>Qualità e sicurezza</i>	La qualità del prodotto alimentare. La sicurezza alimentare.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Silvia Ferrazza

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: III A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

- Pilar Sanagustín Viu, “*¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 2*”, Lang Edizioni;
- S. Orozco González, G. Riccobono, Nuevo ¡En su punto!, Hoepli.

OBIETTIVI

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e la conoscenza degli 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, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l’insegnante attraverso l’interpretazione di ruoli relativi all’argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) tramite l’ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l’obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell’interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 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

UNIDAD 1: Una ciudad sostenible;

UNIDAD 2: Tienes mala cara;

UNIDAD 3: De mayor...;

UNIDAD 4: ¡Viaje con nosotros!;

UNIDAD 5: Tu opinión es importante;

MÓDULO 1 – UNIDAD 1: Comiendo bien;

MÓDULO 1 – UNIDAD 2: Los reyes de la mesa: los embutidos;

MÓDULO 1 – UNIDAD 3: Tradiciones queseras;

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: Primeros platos;

MÓDULO 2 – UNIDAD 5: La huerta;

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de cocina;

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

CULTURA

- España: geografía y arquitectura
- La Comunidad de Navarra
- Comunidad Valenciana
- Andalucía;
- Dulces típicos de Halloween;
- Dulces típicos de Navidad;
- Dulces típicos de Pascua.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Francesca Rizzi

Istituto Paritario Giovanni Falcone

Indirizzo: Via Artigianato, 13

00034. Colleferro RM

Telefono: 06 9730 3045

Data: 15/09/2022

PROGRAMMAZIONE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.: Amadio Lorenzo.

Materia: Scienze motorie e sportive.

Classe: III IPSEOA - ENOGASTRONOMIA

Numero ore settimanali 2

Obiettivi specifici di apprendimento

Dopo aver verificato il livello di apprendimento conseguito nel corso del primo ciclo dell'istruzione, si strutturerà un percorso didattico atto a colmare

eventuali lacune nella formazione di base, ma anche finalizzato a valorizzare le potenzialità di ogni studente.

PERCEZIONE DI SÉ E COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE

DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE OBIETTIVI SPECIFICI DI

APPRENDIMENTO

Lo studente dovrà conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità; ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando

schemi motori complessi utili ad affrontare competizioni sportive; comprendere e produrre consapevolmente i messaggi non verbali, leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.

COMPETENZE DI CITTADINANZA: Comunicare/ Imparare a imparare/ Progettare.

MODULO I

L'organizzazione del corpo umano

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- I principali paramorfismi e dismorfismi
- Le fasi della respirazione
- Respirazione toracica e addominale
- Rapporto tra respirazione e circolazione
- Rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro

- Il linguaggio specifico della disciplina (posizioni, movimenti, atteggiamenti ecc.)
- Gli schemi motori e le loro caratteristiche
- La differenza tra contrazione e decontrazione
- Le capacità motorie (coordinative e condizionali)
- I principi e le fasi dell'apprendimento motorio
- Realizzare movimenti che richiedono di associare/dissociare le diverse parti del corpo
- Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale
- La comunicazione sociale (prossemica)
- La grammatica del linguaggio corporeo.

MODULO II

Lo sport, le regole, il Fair play

- I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati
- La terminologia e le regole principali degli sport praticati
- Il regolamento dello sport praticato
- I gesti arbitrali dello sport praticato
- Le caratteristiche principali delle attività motorie svolte
- Semplici principi tattici degli sport praticati
- Le abilità necessarie al gioco
- Le regole dello sport e il fair play
- I diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione ecc.)

MODULO III

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione (PRIMO BIENNIO)

- I principi fondamentali della sicurezza in palestra
- Le norme della sicurezza stradale
- Il concetto di salute dinamica
- I pilastri della salute
- I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute

- Norme igieniche per la pratica sportiva (a scuola, in palestra, in piscina ecc.)
- Principali norme per una corretta alimentazione.
- Il rapporto tra allenamento e prestazione
- Il rischio della sedentarietà
- Il movimento come prevenzione
- Il doping e i suoi effetti
- Forme, pratiche e sostanze vietate nel doping

ISTITUTO PARITARIO GIOCANNI FALCONE

PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 2022/23

CLASSE III Enogastronomia

LABORATORIO DI CUCINA

Docente; Catracchia Alessandro.

OBBIETTIVI DIDATTICI

Introdurre i ragazzi al mondo del lavoro, rapporto lavorativo di gruppo, spirito di sacrificio e conoscenza dei macchinari di cucina e dei prodotti alimentari.

Lavorazione delle paste fresche, i loro diversi formati e le diverse farciture, conoscenza dei cereali e sfarinati.

Visita guidata in un laboratorio pastificio.

Conoscenza delle basi della pasticceria, dolci a cucchiaio torte, biscotteria secca.

Conoscenza della tradizione della pasticceria di prima e attuale.

Visita guidata in un laboratorio di pasticceria.

Lavorazione dei prodotti ittici, conoscenza delle loro tipologie, i loro tagli e la loro lavorazione.

Visita guidata all'asta del pesce.

Lavorazione degli ortaggi i loro tagli e cotture e conservazione, prodotti Bio e a km. 0.

Visita guidata in un agriturismo.

Conoscenza delle ultime tecnologie di cotture.

Visita guidata in azienda industriale per macchinari di ristorazione.

Haccp, la sicurezza sul lavoro nel rispetto dell'ambiente.

Visita guidata in aziende che vendono e producono materiali antinfortunistici.

Conoscenza e distinzione delle diverse tipologie di carni, i loro tagli, le loro cotture e la loro conservazione.

Visita guidata in azienda di macellazione.

15 Settembre 2022/2023

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

“ G.FALCONE”-COLLEFERRO(RM)

PROGRAMMA MINIMO DI ITALIANO

a.s. 2022/2023

INSEGNAMENTO DI ITALIANO

CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1. CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE

- CONTESTO STORICO
- LINGUA D'OC E D'OIL
- LA CORTE DI FEDERICO II DI SVEVIA
- NASCITA DELLO STIL NOVO
- GUIDO GUINIZZELLI
- GUIDO CAVALCANTI

2. DANTE IL PADRE DELLA LINGUA ITALIANA

- CONTESTO STORICO FIORENTINO
- VITA E PENSIERO
- OPERE
- DIVINA COMMEDIA

3. PETRARCA

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

4. BOCCACCIO

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

5. IL QUATTROCENTO

- RINASCIMENTO
- CONTESTO STORICO
- CENNI FILOSOFICI

6. MACHIAVELLI

- VITA
- PENSIERO
- “IL PRINCIPE”

7. ACCENNO LE “CROCIATE”

8. ARIOSTO

- VITA
- PENSIERO
- “L’ORLANDO FURIOSO”

9. TASSO

- VITA
- PENSIERO
- “LA GERUSALEMME LIBERATA”

10. CUCINA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE

LIBRO DI TESTO

Roncoroni A, Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *la mia letteratura. Dalle origini al cinquecento.* Signorelli Scuola Mondadori, Milano , 2020

Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia letteratura. Dante Alighieri. Divina Commedia*, a cura di Re S., Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

FINALITA’ GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testi narrativi, poetici
- Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

Ascoltare e comprendere un testo orale

PARLARE

Parlare in forma corretta ed adeguata alla situazione comunicativa

Fare interventi coerenti all’argomento trattato

Saper partecipare a un dibattito

LEGGERE

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo

Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE

Comprendere i fenomeni letterari

Saper distinguere i diversi movimenti letterari e generi letterari

Colleferro, 15 settembre 2022

La docente
Martina Calvano

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MATERIA: Matematica

CLASSE: III Enogastronomia

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

Sviluppare un linguaggio razionale basato su un ragionamento deduttivo e logico legato alle regole della matematica.

Padroneggiare le nozioni matematiche alla base delle equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte e loro sistemi di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per operare e ragionare all'interno di un piano cartesiano.

Assimilare le competenze fondamentali per utilizzare la geometria analitica nelle tematiche della retta, della parabola e della circonferenza.

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- monomi, binomi, trinomi e polinomi;
- prodotti notevoli;
- equazioni razionali di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- disequazioni razionali di I grado;
- sistemi di equazione di I grado;
- sistemi di disequazione di I grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Il piano cartesiano e la retta

- il sistema di riferimento cartesiano;
- punti, segmenti e la retta;
- l'equazione di una retta;
- rappresentazione di una retta in un piano cartesiano;
- rette e sistemi lineari;
- rette parallele e perpendicolari;
- la distanza di un punto da una retta;

- il punto medio di un segmento;
- fasci di rette;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni razionali di II grado;
- problemi di II grado;
- sistemi di equazione di II grado;
- sistemi di disequazione di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – La parabola

- definizione di parabola;
- come trovare l'equazione di una parabola: vertice nell'origine e non;
- la parabola con asse parallelo all'asse y ;
- la parabola con asse parallelo all'asse x ;
- posizioni reciproche di una parabola e di una retta: le intersezioni e la condizione di tangenza;
- altri problemi sulla parabola;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 – La circonferenza

- definizione della circonferenza;
- come trovare l'equazione di una circonferenza;
- posizioni reciproche tra circonferenze;
- gli angoli della circonferenza;
- poligoni iscritti e circoscritti;
- posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta: le intersezioni e la condizione di tangenza;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Elisa Diurni

PROGRAMMA MINIMO DI STORIA

a.s 2022/2023

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 MEDIOEVO

- . SISTEMA FEUDALE
- . LA NASCITA DELLE CITTA' E DEI COMUNI
- . SCONTRO TRA CHIESA E IMPERO

2 IMPERO DI FEDERICO II

- . MONARCHIE EUROPEE
- . IL REGNO DI SICILIA

3 DAL MEDIOEVO ALL'ETA' MODERNA

- . LA RISCOPERTA DEI CLASSICI : L'UMANESIMO
- . IL RINASCIMENTO
- .LE SCOPERTE GEOGRAFICHE
- .LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CONTRO - RIFORMA CATTOLICA
- .IL CINQUECENTO L'EUROPA E I NUOVI MONDI

4 IL SEICENTO

- . CRISI E TRASFORMAZIONI
- . LA GUERRA DEI TRENT'ANNI
- .LA RIVOLUZIONE SCIENTIFICA

LIBRO DI TESTO:

GIOVANNI BORGOGNONE, DINO CARPANETTO , *ABITARE LA STORIA 1. DAL MILLE ALLA META' DEL SEICENTO*.EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI, MILANO 2020

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO X AL SECOLO XVI IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO

Colleferro, 15 settembre 2022

DOCENTE

Martina Calvano

Istituto Giovanni Falcone

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

Programmazione didattica A.S. 2022/2023

Materia: Inglese

Classe: III ENOGASTRONOMIA

Docente: Sara Iacoangeli

Libro di testo: E. Assirelli, A. Vetri, *Flavours – English for cooking and service*, Rizzoli languages

Obiettivi didattici: La disciplina si pone come obiettivo principale quello di far acquisire allo studente una maggiore padronanza della lingua straniera. Ha, inoltre, la finalità di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Lo studente dovrà potenziare la capacità di comprendere strutture lessicali specifiche dell'indirizzo scelto; comprendere messaggi orali di carattere generale e/o specifico dell'indirizzo di studio, prodotti a velocità normale, cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso; comprendere e produrre testi scritti per bisogni vari; esprimersi su argomenti di carattere generale e specifico; leggere ed esprimersi con una pronuncia comprensibile. Nel corso della didattica si approfondiranno e consolideranno le strutture grammaticali già acquisite nel primo biennio.

Metodo d'insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali e tramite attività di coppia e gruppo. In particolare, i lavori di gruppo permetteranno agli alunni di esprimersi in lingua e mettere in pratica gli elementi del programma studiati. L'insegnante farà uso del libro di testo e di materiale didattico d'approfondimento.

Strumenti di verifica: Verranno svolte verifiche mensili di tipo scritto e orale. Nello specifico, gli alunni saranno sottoposti a verifiche orali (conversazione, esercizi orali) e scritte (esercizi a riempimento, quesiti a risposta multipla e *composition*). Inoltre, ai fini della valutazione, verranno presi in considerazione gli interventi dal posto, la partecipazione attiva alla lezione, il rispetto delle consegne e lo svolgimento costante dei compiti a casa, così come la frequenza stessa delle lezioni.

Contenuti del corso:

Unit 0 – Let's start

- What's hospitality?
- Types of accommodation, restaurants and bars

Unit 1 – Being a cook

- The cook's uniform
- The chef's hat
- Personal hygiene and hygiene during the Covid-19 pandemic
- The kitchen brigade

Unit 2 – The kitchen

- Kitchen areas and equipment

Unit 3 – Ingredients

- Food ingredients: vegetable- and animal-origin ingredients (vegetables, fruit, pulses, cereals, herbs, spices, meat, fish, eggs, milk and dairy products)

Unit 5 – Meals and menus

- Daily meals (breakfast, brunch, lunch and dinner)
- Types of menus
- Special menus

Unit 7 – The waiting staff

- The waiter's uniform

Colleferro (RM)

15 settembre 2022

La docente

Sara Iacoangeli

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”
“Programma di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA”

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE III IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

E. Rascioni - F. Ferriello ; - “Gestire le imprese ricettive” – corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Editore Rizzoli Education

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

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

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

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

CONTENUTI

L'attività economica ed il suo ambiente

- *I bisogni e le loro classificazioni*
- *I beni e i servizi*
- *L'attività economica*
- *I settori economici*

L'azienda e le sue tipologie

- *L'azienda*
- *Classificazioni dell'azienda*
- *I soggetti coinvolti nell'attività aziendale*
- *Le varie tipologie di Azienda*

Il ruolo del turismo nell'economia

- *Il ruolo del turismo*
- *Lo sviluppo del turismo*
- *L'offerta e domanda turistica*
- *Il prodotto turistico*

Le imprese ricettive

- *Le imprese turistiche*
- *Le attività turistiche alla ricettività*
- *Classificazioni in stelle*
- *Il rischio nelle imprese ricettive*

Le imprese ristorative

- *Le imprese ristorative e l'evoluzione sociale*
- *Il mercato ristorativo e la sua offerta*
- *Le imprese della ristorazione commerciale*
- *I buoni pasto*

Le imprese di viaggi

- *Evoluzione nella disciplina delle agenzie di viaggi*
- *Nuovo codice del turismo*
- *Tipologie di imprese di viaggi*

- *Tour operator e fornitori*

Le scelte organizzative dell'impresa

- *L'organizzazione aziendale*
- *L'efficienza e l'efficacia*
- *Classificazione funzioni aziendali*
- *Gli organi aziendali*

La gestione delle risorse umane

- *Le risorse umane*
- *Pianificazione e gestione delle risorse umane*
- *Ricerca e selezione del personale*
- *Retribuzione*

La nascita dell'impresa turistica

- *Il codice del turismo e le sue novità introdotte*
- *Esercizio attività ricettiva*
- *Iscrizione registro delle imprese*

Trattamento dei dati personali

- *Diritto alla protezione dei dati personali*
- *Il codice della privacy*
- *I soggetti che effettuano il trattamento dei dati*
- *L'autorità garante*
- *La privacy nel contratto d'albergo*

Rapporti contrattuali con i fornitori

- *L'azienda ed i suoi fornitori*
- *Il contratto*
- *Gli Obblighi del venditore e del compratore*
- *Gli elementi del contratto*
- *Pagamento e consegna della merce*
- *Il franchising*

Rapporti contrattuali con i clienti

- *L'azienda ed i suoi clienti*
- *Il contratto d'albergo*
- *La prenotazione*
- *Diritti e doveri dell'albergatore*
- *Il voucher*
- *Tour operator e fornitori*
- *Il contratto di viaggio*
- *Soluzioni delle controversie*
- *Danno da vacanza rovinata*
- *Il Fondo di garanzia*

Il contratto di lavoro e la retribuzione

- *Il rapporto di lavoro*
- *Il contratto collettivo*
- *I contratti di lavoro*
- *L'assunzione del personale*
- *Diritti e doveri del lavoratore*
- *La retribuzione*

L'amministrazione del personale

- *L'estinzione del rapporto di lavoro*
- *Gli obblighi amministrativi del datore di lavoro*
- *Le forme retributive*

I titoli di credito e mezzi di pagamento

- *I titoli di credito*
- *Le caratteristiche delle cambiali*
- *L'avallo*
- *Mancato pagamento: protesto*
- *L'assegno bancario*

- *Bonifico e giroconto*