

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: IV – 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:

- * controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- * correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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: "Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 4° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita", di Machado – Poseidonia 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	
<u>Competenze</u> – Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<u>Abilità</u> – 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: 2. Dagli alimenti all'energia	
<u>Competenze</u> – Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<u>Abilità</u> – 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: Alimentazione equilibrata e principali tipologie dietetiche	
<u>Competenze</u> – Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<u>Abilità</u> – Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le "linee guida dietetiche" e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.	
UDA 5 – Raccomandazioni e standard nutrizionali	I LARN e le "linee guida dietetiche".
UDA 6 – Diete e stili alimentari	La Piramide Alimentare. La dieta mediterranea.

MODULO IV: Dietetica e Dietoterapia	
<u>Competenze</u> – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	
<u>Abilità</u> – Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrata.	
UDA 7 – Dietoterapia	Le principali patologie correlate ad una scorretta alimentazione.
UDA 8 – Regimi dietetici	Dieta ipocalorica. Dieta iposodica. Dieta ipoproteica. Dieta ipercalorica.
MODULO V: Conservazione e cottura degli alimenti	
<u>Competenze</u> – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	
<u>Abilità</u> – Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.	
UDA 9 – Conservazione degli alimenti	La conservazione e l'alterazione. I metodi di conservazione degli alimenti: fisici, chimici e biologici.
UDA 10 – Cottura degli alimenti	I metodi di cottura degli alimenti. Le modificazioni dei nutrienti durante la cottura.
UDA 11 – Qualità e sicurezza	La qualità del prodotto alimentare. La sicurezza alimentare.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Silvia Ferrazza

Istituti Paritari Giovanni Falcone - Colleferro (RM)

Programmazione di lingua francese

Anno scolastico 2022/2023

Classe IV I.P.S.E.O.A. ENOGASTRONOMIA

Docente: ELEONORA PIACENTINI

Materiali:

- **Libro di testo:** Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, Planète cuisine , libro misto/testo+ CD audio. Ed. Eurelle.
- **Dispense fornite dalla docente**

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe è composta da studenti con una conoscenza discreta della lingua francese ma non omogenea. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere una revisione delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori carenze e portare la classe a un livello più elevato.

La classe dimostra profondo interesse e impegno per tutte le attività svolte individualmente e in gruppo e verso ogni tematica affrontata.

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:

- **DOSSIER 1** La brigade de cuisine
Ensemble du personnel qui compose une cuisine
- **DOSSIER 2** Bienvenue en cuisine
Visite de la cuisine
Le matériel de cuisine
- **DOSSIER 3** Pour commencer
L'univers de recettes
Ratatouille
Quiche lorraine
Les hors-d'oeuvre froids et chauds
Les sauces
- **DOSSIER 4** Direction le potager
Du jardin à la cuisine
Les légumes
Conseils pour choisir, cuisiner et conserver la pomme de terre
Herbes aromatiques et épices
- **DOSSIER 5** Chez le boucher
Choisir son boucher: un geste essentiel
Les viandes et leur découpe
Canard en terrine aux cerises
Boeuf Bourguignon
- **DOSSIER 6** Chez le poissonnier
Planche de poissons
Planche des coquillages et crustacés
- **DOSSIER 7** Cuisine alternative
- **DOSSIER 8** Un dessert pour terminer...
Les entremets
Les crepes et quelques fruits

Firma docente

Firma studenti

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: IV 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 consolidamento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e la conoscenza degli elementi basilari della cultura spagnola, i suoi usi e costumi. 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 6: Si te hubiera conocido antes...

UNIDAD 7: Luces, cámara...¡acción!

UNIDAD 8: ¡Todo está conectado!

UNIDAD 9: Tengo una reserva;

MÓDULO 4– UNIDAD 14: De tapas y bocadillos;

MÓDULO 5 – UNIDAD 15: Joyas del mar;

MÓDULO 5 – UNIDAD 16: Asados y más;

MÓDULO 5 – UNIDAD 17: Blancos, claretes y tintos;

MÓDULO 6 – UNIDAD 18: Frutas y zumos.

CULTURA

- Cataluña;
- El norte de España;
- Región de Murcia;
- Andalucía;
- Castilla y León;
- Galicia;
- Aragón;
- 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. Colferro RM

Telefono: 06 9730 3045

Data: 15/09/2022

PROGRAMMAZIONE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.: Amadio Lorenzo.

Materia: Scienze Motorie.

Classe: IV Sez. IPSEOA ENO

Numero ore settimanali: 2

MODULO I

Titolo: Conoscenza e sviluppo della percezione di sé

- Esercizi complessi per le capacità fisiche (velocità, resistenza, forza); esercizi complessi per le capacità motorie e sensopercettive (coordinazione, capacità cognitive).
- Capacità coordinative; l'apprendimento e il controllo motorio; l'ambiente di gioco, open e closed skills.
- Capacità Condizionali; gli sport individuali e gli sport di squadra.
- Sistemi energetici coinvolti a seconda del tipo di prestazione.

MODULO II

Titolo: Sport e salute

- L'alimentazione dello sportivo.
- I crampi, il riscaldamento, il defaticamento, lo stretching e la supercompensazione.
- Allenamento e salute; i traumi acuti
- I traumi cronici

MODULO III

Titolo: Salute benessere e prevenzione

- Il primo soccorso.
- Che cosa significa prevenire; l'attività fisica, i vantaggi sul corpo e sulla mente.
- L'attività fisica come prevenzione.
- Allenamento e sicurezza.
- Trattamento dei traumi più comuni; traumi e patologie da sovraccarico negli sport individuali e di squadra.
- Gli ostacoli alla pratica sportiva.
- Traumi e patologie da sovraccarico.

MODULO IV

Titolo: Corpo e allenamento

- Il lavoro muscolare; i parametri dell'allenamento.
- Rendimento e prestazione.
- I parametri dell'allenamento; il concetto di VO2 max; il concetto di soglia.
- I test da campo; Il test di Cooper; Il test Conconi; Il test navetta.

MODULO V

Titolo: Sport e tecnologie

- Attrezzature e nuovi sport.
- Tecnologia e disabilità.
- Tecnologia: Allenamento e sicurezza.

MODULO VI

Titolo: Sicurezza e prevenzione

- In montagna, l'altitudine.
- In acqua, la profondità.

ISTITUTO PARITARIO GIOCANNI FALCONE

PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 2022/23

CLASSE 4 ENO

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 QUARTA ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1. CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE DEL SEICENTO

- CONTESTO STORICO
- BAROCCO
- SHAKESPEARE
- CERVANTES

2. GALILEO GALILEI

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

3. ILLUMINISMO

- CONTESTO STORICO
- ILLUMINISMO FRANCESE VOLTAIRE
- ILLUMINISMO ITALIANO CESARE BECCARIA

4. IL TEATRO DI GOLDONI

- LA LOCANDIERA

5. ROMANTICISMO

- CONTESTO STORICO

6. FOSCOLO

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

7. LEOPARDI

- VITA
- PENSIERO

- OPERE

8. MANZONI

- VITA
- PENSIERO
- I PROMESSI SPOSI

9. CUCINA DELL' OTTOCENTO

- CURIOSITA' , COSA MANGIAVANO NELL' OTTOCENTO

LIBRI DI TESTO

• Roncoroni A. ,Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *LA MIA LETTERATURA-DAL SEICENTO ALL' OTTOCENTO*: 2 Signorelli Scuola Mondadori, Milano 2020

FINALITA' GENERALI

- Infondere nello studente il desiderio di apprendere il patrimonio culturale italiano ed internazionale.
- Sviluppare nello studente la capacità di creare collegamenti storico – letterario
- Sviluppare la capacità di sintesi e la competenza comunicativa per esporre al meglio concetti culturali

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

- Ascoltare e comprendere un testo orale

PARLARE

- Parlare in modo corretto e adeguato alla situazione
- Fare interventi coerenti
- Saper partecipare ad un dibattito

SCRIVERE

- Produrre testi scritti in maniera corretta e comprensibile
- Utilizzo delle diverse forme stilistiche (articolo di giornale; saggio breve ; riassunto ; mappe concettuali)

LEGGERE

- Leggere e comprendere testi narrativi, letterari, poetici
- Contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

- Comprendere la storicità dei fenomeni letterarie contestualizzarli
- Saper distinguere i diversi movimenti letterari e i diversi generi letterari

Colleferro, 15 settembre 2022

La docente

Martina Calvano

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MATERIA: Matematica

CLASSE: IV Enogastronomia

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

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

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

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

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

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

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

MODULO 2 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali intere di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;

- disequazioni razionali intere di II grado;
- disequazioni frazionarie 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 3 – 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 4 – Le funzioni

- definizione e classificazione e concetti (continuità, discontinuità, crescita e decrescenza);
- funzioni reali di variabile reale;
- dominio e codominio di una funzione;
- il segno di una funzione;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 – I limiti

- limite di una funzione (definizioni, regole, calcolo);
- concetto di limite per $x \rightarrow x_0$
- concetto di limite per $x \rightarrow \infty$
- calcolo dei limiti
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 6 – lo studio di funzione

- funzioni continue;
- punti di discontinuità;
- gli asintoti di una funzione;
- la derivata (definizioni, regole, calcolo);
- significato geometrico della derivata;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Elisa Diurni

PROGRAMMA

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore Eno

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

Il docente

Prof. Roberto Tibaldi

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRINOMIA E
L'OSPITALITA'ALBERGHIERA ISTITUTO " G. FALCONE "-COLLEFERRO (RM)**

PROGRAMMA MINIMO DI STORIA

a.s 2022/2023

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE QUARTA ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 ILLUMINISMO

- . SOCIETA' ED ECONOMIA NELL'EUROPA DEL SETTECENTO
- . MOVIMENTO CULTURALE, SOCIALE E POLITICO DELL'ILLUMINISMO
- . PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

2 L' ETA' DELLE RIVOLUZIONI

- . RIVOLUZIONE AMERICANA
- . LA RIVOLUZIONE FRANCESE
- . L' ETA' NAPOLEONICA
- . IL CONGRESSO DI VIENNA

3 LA SOCIETA' INDUSTRIALE

- . L' EUROPA TRA IL 1848 E IL 1870
- . IL RISORGIMENTO E L'UNITA' D' ITALIA
- .L'UNITA' D' ITALIA

LIBRO DI TESTO:

GIORGIO DE VECCHI,GIORGIO GIOVANNETTI,*LA NOSTRA AVVENTURA 2. L'ETA' DELL'INDUSTRIA E DEGLI STATI NAZIONALI. EDIZIONE ROSSA*.EDIZIONI SCOLASTICHE MONDADORI, MILANO 2020

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO XII AL SECOLO XIX IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO
- . LEGGERE ED ANALIZZARE UNA FONTE

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: IV ENOGASTRONOMIA

Docente: Sara Iacoangeli

Libro di testo: Cristofoli, Garbero, Jordan, *Taste@School*, Il Capitello

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:

- The foods we eat:

- 1) Starches
- 2) Fruits and vegetables
- 3) Nuts and seeds
- 4) Legumes
- 5) Meat
- 6) Fish
- 7) Eggs
- 8) Dairy products
- 9) Fats and oils
- 10) Sugar;

- Compiling menus;
- School lunches;
- Home delivery;
- Online restaurant delivery;
- A taste of Italy (Italian regional cuisine).

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 IV IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

E. Rascioni - F. Ferriello ; - “Gestire le imprese ricettive” – 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

La gestione aziendale

- *Principi di gestione*
- *Il patrimonio aziendale*
- *Il risultato economico di gestione*

L'aspetto amministrativo della gestione

- *Le imposte e la loro classificazione*
- *Il calcolo dell'IVA*
- *Il calcolo della base imponibile*
- *La fattura*
- *Il documento di trasporto*
- *La ricevuta e lo scontrino fiscale*

Il fabbisogno finanziario delle imprese

- *Il Fabbisogno*
- *Le fonti di finanziamento*
- *I finanziamenti bancari*

Il credito e l'interesse

- *Il credito*
- *L'interesse*
- *Interesse implicito ed esplicito*
- *I prestiti delle banche*

I titoli di credito

- *I titoli di credito*
- *I modi di circolazione*

- *Le cambiali*
- *L'avallo*
- *Il mancato pagamento*

I mezzi di pagamento bancari

- *L'assegno bancario*
- *L'assegno circolare*
- *La clausola dell'assegno*
- *Bonifico e giroconto*

Tipologie di finanziamenti

- *Capitale di terzi a breve termine e lungo termine*
- *Caratteristiche del leasing*
- *Il factoring*
- *I finanziamenti pubblici*

Costi e ricavi delle imprese turistiche

- *La gestione economica*
- *Classificazione dei costi*
- *I metodi di ripartizione dei costi*
- *La formazione del prezzo*
- *I ricavi delle imprese ristorative e ricettive*

I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza sul lavoro

- *Il mercato del lavoro*
- *I contratti di lavoro*
- *Diritti e doveri dei lavoratori*

Il bilancio d'esercizio

- *Le scritture contabili*
- *Formazione del bilancio*
- *Stato patrimoniale e conto economico*
- *La nota integrativa*
- *Il piano dei conti*
- *Il bilancio in forma abbreviata*