

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: V – 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
- * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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 5° 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 fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
<u>Competenze</u> – Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<u>Abilità</u> – Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari. Distinguere la digestione e l'assorbimento nelle diverse fasi. Conoscere il concetto di metabolismo.	
UDA 1 – Principi nutritivi	I macronutrienti e micronutrienti. L'acqua.
UDA 2 – Digestione e metabolismo	L'apparato digerente. Il metabolismo e il fabbisogno energetico.
MODULO II: La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche	
<u>Competenze</u> – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<u>Abilità</u> – Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	
UDA 3 – Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età.
UDA 4 – Diete e gli stili alimentari	La dieta mediterranea e la dieta vegetariana.

MODULO III: La dieta nelle principali patologie – Parte I	
<i>Competenze</i> – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	
<i>Abilità</i> – Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	
UDA 5 – <i>Dieta e patologie cardiovascolari</i>	L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.
UDA 6 – <i>Dieta e patologie metaboliche</i>	Il diabete mellito. L'obesità. L'osteoporosi.
MODULO IV: La dieta nelle principali patologie – Parte II	
<i>Competenze</i> – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	
<i>Abilità</i> – Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	
UDA 7 – <i>Dieta e patologie dell'apparato digerente</i>	I disturbi gastrointestinali: la gastrite e l'ulcera. Le patologie epatiche: l'epatite e la cirrosi epatica.
UDA 8 – <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>	Differenza tra allergia e intolleranza. L'intolleranza al lattosio. La celiachia. Le patologie alimentari con componente genetica: il favismo e la fenilchetonuria.
MODULO V: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	
<i>Competenze</i> – Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
<i>Abilità</i> – Prevenire e gestire i rischi da contaminazioni chimiche e tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	
UDA 9 – <i>La contaminazione degli alimenti</i>	La contaminazione fisico-chimica. La contaminazione biologica. Le malattie trasmesse dagli alimenti.
UDA 10 – <i>Il sistema HACCP e la qualità</i>	L'igiene degli alimenti. Le fasi preliminari e i principi dell'HACCP. La certificazione di qualità.

ISTITUTO PARITARIO GIOCANNI FALCONE

PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 2022/23

CLASSE V enogastronomia

LABORATORIO DI CUCINA

Docente; Catracchia Alessandro.

OBIETTIVI 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.

Strategie di marketing.

15 Settembre 2022/2023

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"

PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022-2023

MATERIA: Matematica

CLASSE: V 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 e II grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- prodotti notevoli;
- equazioni intere di I grado;
- disequazioni intere di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- sistemi di equazioni di I grado;
- equazioni intere di II grado;
- disequazioni intere II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni frazionarie di II grado;
- sistemi di equazioni di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – 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 3 – 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 4 – 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 5 – 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.

MODULO 6– proporzioni e percentuali

- definizioni;
- 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 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.

Classe: V 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.

Istituti Paritari “Giovanni Falcone” - Colleferro
Programmazione didattica di Letteratura Italiana
Anno scolastico 2022-2023

CLASSE: V ENOGASTONOMIA

DOCENTE: Emilio Biello

LIBRI DI TESTO:

- A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura - Vol 3 - Dalla fine dell'Ottocento ad oggi*, Carlo Signorelli Editore.

OBIETTIVI:

Il percorso didattico intende fornire un quadro completo del panorama letterario europeo a partire dall'avvento del Naturalismo e del Verismo fino alle produzioni del XX secolo. Verranno forniti gli strumenti necessari per analizzare, comprendere e confrontare i diversi contesti socio-culturali, gli autori caratteristici del periodo e le relative produzioni letterarie. Lo studente dovrà essere in grado di individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali, esporre in forma chiara, corretta e coesa i contenuti essenziali, produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale, e formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.

CONTENUTI:

I. NATURALISMO E VERISMO

- Giovanni Verga: vita, pensiero e poetica
- *I Malavoglia*
- *Mastro-don Gesualdo*
- “Vita dei campi” e *Rosso Malpelo*
- “Novelle rustiche” e *La roba*

II. DECADENTISMO

- La poesia simbolista e Baudelaire
- Il romanzo decadente e Oscar Wilde

III. GIOSUE' CARDUCCI

- Vita, pensiero e poetica
- *Pianto Antico (Rime Nuove)*

IV. GIOVANNI PASCOLI

- Vita, pensiero e poetica
- *Myricae*
- *I Canti di Castelvecchio*

V. GABRIELE D'ANNUNZIO

- Vita, pensiero e poetica
- *Il Piacere*

- *Il Notturmo*
- *Alcyone*

VI. FUTURISMO

- La poesia del nuovo secolo
- Il *Manifesto* di Marinetti
- Aldo Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!*

VII. IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

- Il romanzo francese con Marcel Proust
- *La Madeline (La Recherche)*
- Il romanzo tedesco con Franz Kafka
- *Il Risveglio di Gregor (La Metamorfosi)*
- La romanzo inglese con James Joyce
- *Il Monologo di Molly Bloom (Ulisse)*

VIII. LUIGI PIRANDELLO

- Vita, pensiero e poetica
- *Il fu Mattia Pascal*
- *Uno, nessuno e centomila*
- *Così è (se vi pare)*
- *Sei personaggi in cerca d'autore*

IX. ITALO SVEVO

- Vita, pensiero e poetica
- *La Coscienza di Zeno*

X. GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita, pensiero e poetica
- *L'allegria*
- *Sentimento del tempo*
- *Il dolore*

XI. EUGENIO MONTALE

- Vita, pensiero e poetica
- *Ossi di Seppia*
- *Satura*

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI:

Lezione frontale con spiegazione degli argomenti, attraverso l'utilizzo di mappe concettuali per facilitare i collegamenti storico-letterari. Coinvolgimento degli studenti attraverso esercizi di lettura, scrittura, sintesi e critica in contesti individuali e di gruppo.

VALUTAZIONE E VERIFICA:

Sono previste interrogazioni orali ed eventuali prove scritte al termine di ogni argomento al fine di valutare l'acquisizione dei contenuti e la forma espositiva degli studenti. La produzione scritta verrà valutata sulla base di tre elaborati a quadrimestre sul modello delle tipologie testuali della prova dell'esame di maturità.

Il programma potrebbe subire variazioni per esigenze didattiche.

Colleferro, 15 Settembre 2022

Il docente
Emilio Biello

Istituti Paritari “Giovanni Falcone” - Colleferro
Programmazione didattica di Storia
Anno scolastico 2022-2023

CLASSE: V ENOGASTONOMIA

DOCENTE: Emilio Biello

LIBRI DI TESTO:

- G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione*, Vol. 3; Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

OBIETTIVI:

Il percorso didattico intende fornire un quadro completo dei principali eventi storici dalla fine dell'Ottocento fino al secondo dopoguerra. Verranno forniti gli strumenti necessari per analizzare e comprendere i diversi contesti storico-geografici ed i principali protagonisti che caratterizzano il periodo. Lo studente dovrà essere in grado di analizzare, sintetizzare e valutare i vari argomenti utilizzando la terminologia tecnica ed il lessico appropriato.

CONTENUTI:

- I. LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
- II. LA SOCIETÀ DI MASSA
- III. IL NAZIONALISMO
- IV. L'ITALIA GIOLITTIANA
- V. LA PRIMA GUERRA MONDIALE
 - Le ragioni e lo scoppio della guerra
 - La neutralità italiana e il successivo ingresso in guerra
 - La svolta del 1917: abbandono del conflitto della Russia e l'ingresso degli USA
 - La disfatta di Caporetto
 - La fine della guerra e i trattati di pace
- VI. IL PRIMO DOPOGUERRA
 - La vicenda di Fiume
 - La crisi del 1929
- VII. LE ORIGINI E L'AVVENTO DEL FASCISMO
 - I Fasci italiani di combattimento
 - La nascita del Partito Nazionale Fascista e la marcia su Roma
 - L'omicidio Matteotti e le *leggi fascistissime*
- VIII. LA RIVOLUZIONE RUSSA
 - La rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione d'ottobre
 - Stalin e la nascita dell'URSS

- Il Gulag

IX. IL NAZIONALISMO IN GERMANIA

- Origini e affermazione del partito nazista di Hitler
- L'incendio del Reichstag, la notte dei lunghi coltelli
- Il terzo Reich
- L'antisemitismo nazista: la notte dei cristalli e le leggi di Norimberga

X. IL REGIME FASCISTA IN ITALIA

- La dittatura del partito unico
- La politica culturale e sociale
- La politica economica
- Le leggi razziali

XI. LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA

XII. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Le premesse, lo scoppio e i primi anni di guerra
- L'ingresso in guerra degli USA
- La guerra di liberazione in Italia
- Lo scoppio della bomba atomica
- I lager e la Shoah

XIII. LA GUERRA FREDDA

- Berlino e la Germania
- La crisi di Cuba
- Il crollo del muro di Berlino

XIV. LA REPUBBLICA ITALIANA NEGLI ANNI CINQUANTA

- La questione di Trieste e le foibe
- La nascita della Repubblica italiana
- Il miracolo economico

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI:

Lezione frontale con spiegazione degli argomenti, attraverso l'utilizzo di mappe concettuali per facilitare i collegamenti storico-geografici. Coinvolgimento degli studenti attraverso esercizi di lettura e sintesi in contesti individuali e di gruppo.

VALUTAZIONE E VERIFICA:

Sono previste interrogazioni orali ed eventuali prove scritte al termine di ogni argomento al fine di valutare l'acquisizione dei contenuti e la forma espositiva degli studenti.

Il programma potrebbe subire variazioni per esigenze didattiche.

Colleferro, 15 Settembre 2022

Il docente
Emilio Biello

Istituto Giovanni Falcone

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

Programmazione didattica A.S. 2022/2023

Materia: Inglese

Classe: V ENOGASTRONOMIA

Docente: Sara Iacoangeli

Libri di testo:

- 1) Cristofoli, Garbero, Jordan, *Catering@School*, Il Capitello
- 2) Morris, Smith, *Mastering – Cooking & Service*, ELI Publishing

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.

Si prevede, inoltre, una revisione delle principali strutture grammaticali ed esercizi mirati al ripasso e al consolidamento di quanto appreso negli anni scolastici precedenti, in vista dell'Esame di Stato.

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:

Da Catering@School:

- Blast chillers (p. 47);
- Food safety precautions (p. 49);
- HACCP (pp. 51/52);
- Organic food (p. 54);
- GMOs (p. 57);
- Slow food (pp. 58/59);
- What the others eat (Great Britain – pp. 105, 106, 107; Germany p. 99; Austria p. 102; North America – p. 113).

Da Mastering / Cooking & Service:

- Types of restaurants (pp. 14/15)
- Marketing strategies (pp. 32/33)
- A chef's uniform and hygiene rules (p. 54)
- Sourcing suppliers (p. 80-82);
- Menu planning and menu types (pp. 140-142);
- The Mediterranean diet (p. 158);
- Special diets for food allergies and intolerances (p. 164);
- Food contamination (p. 175).

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 V – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

S. Rascioni - F. Ferriello; - “Gestire le imprese ricettive” – per il quinto anno dei nuovi istituti professionali – 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 destinazione turistica

- *La destinazione turistica: significato*
- *La destinazione turistica di domanda e di offerta*
- *Il ciclo vitale di una destinazione*

La gestione delle destinazioni turistiche

- *Come nasce un fenomeno turistico*
- *I fattori push e pull*
- *Il destination management*
-

Evoluzione del mercato turistico

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

Nuovi turismi

- *La nuova domanda turistica*
- *L'evoluzione dell'offerta turistica*
- *Turismo sostenibile e turismo responsabile*

La funzione del marketing

- *Che cos'è il marketing*
- *Marketing nel settore turistico e ristorativo*
- *Analisi della domanda*
- *La scelta di mercato*

Il marketing operativo

- *Il marketing mix*
- *Il prodotto*

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

Il piano marketing

- *Preparazione del piano marketing*
- *Le ricerche di marketing*
- *Le fonti di informazione*

Turismo e web marketing

- *Internet e turismo*
- *Web 2.0*
- *Cos'è il web marketing?*
- *Strumenti e tecniche*
- *Pianificazione di internet strategy*

Pianificazione e redazione del business plan

- *La pianificazione aziendale*
- *Le varie fasi di pianificazione*
- *Il business plan*

Il budget ed il controllo di gestione

- *Il controllo di gestione*
- *Il budget*
- *Tipologie di budget*

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

- *La sicurezza alimentare*
- *Tracciabilità*

- *I prodotti a km 0*

LA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

- *L'igiene nell'ambiente di lavoro*
- *Igiene nei locali di produzione e delle attrezzature*
- *Igiene mezzi di trasporto al momento della consegna*
- *Sistema HACCP*
- *Il controllo ufficiale sui prodotti*

Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro

Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2022/2023

Docente : Eleonora Piacentini

Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Servizi per l'enogastronomia.

**Libro di testo : I. Medeuf B. Monaco, A. Bailly “SAVEURS DE FRANCE”,
éditions Ducroz.**

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe è composta da studenti con una conoscenza sufficiente della lingua francese; sono state tuttavia rilevate delle carenze di natura grammaticale e lessicale. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere un ripasso generale delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori lacune 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:

tra i principali obiettivi da perseguire vi è il consolidamento delle facoltà espressive, la pratica ragionata della lingua e l'acquisizione di competenze ed abilità operativo-comportamentali, soprattutto attraverso i momenti didattici dedicati alla cultura/civiltà. In tal modo sono state fissate le conoscenze precedenti e sono stati favoriti metodi di lavoro trasferibili ad altri contesti.

Lo studio della disciplina ha cercato, anzitutto, di soddisfare i bisogni comunicativi degli studenti, che hanno imparato a realizzare le proprie intenzioni comunicative in situazioni reali, utilizzando il lessico e le strutture morfo-sintattiche in modo generalmente adeguato.

Di seguito vengono elencate ulteriori importanti finalità:

- Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi;
- Saper leggere e comprendere in modo globale ed analitico testi di vario genere (articoli, testi letterari, ecc.);
- Saper analizzare e valutare informazioni e argomentazioni proprie e altrui; esporre delle soluzioni a un problema;
- Saper descrivere e commentare un fenomeno/un fatto naturale o di società;
- Saper riferire, riassumere e riformulare quanto detto da altri.
- Saper argomentare e conversare adeguatamente su specifiche tematiche di letteratura ed attualità;

- Saper comprendere ed analizzare in modo semplice ma chiaro dei testi letterari cogliendone i caratteri specifici.

METODO DI INSEGNAMENTO:

Per le lezioni di lingua, oltre a lezioni frontali con spiegazioni grammaticali, si prevedono lezioni di ascolto (con CD, DVD), visione di video, lavori con strumenti informatici. Si prevedono altresì lavori di ripetizione di modelli strutturali da riutilizzare, lavori di gruppo (soprattutto per i dialoghi). In questo ambito sarà sempre tenuta presente la necessità di lavori mirati e personalizzati per gli alunni con difficoltà, ai fini del recupero (fotocopie di pagine di esercizi).

Per la lettura di testi e la relativa analisi, si procederà con la seguente scansione: lettura globale (per la comprensione generale), lettura esplorativa (per la ricerca di informazioni specifiche), lettura analitica (per la comprensione dettagliata del testo).

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Le abilità riguardanti lo scritto e l'orale sono verificate con esercizi analoghi a quelli utilizzati nel corso dell'attività didattica. Le prove previste per la valutazione scritta saranno programmate con ampio anticipo.

Per quanto riguarda la valutazione orale si prevedono continui controlli, anche dal posto, controllo di esercizi alla lavagna e prove oggettive. 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.

La tipologia delle prove è la seguente: scritto: test oggettivi (grammatica, lessico), comprensioni del testo, brevi produzioni, brevi traduzioni; orale: controllo esercizi, test oggettivi (grammatica, lessico), dialoghi; riassunti orali, esposizione testi, questionari. Sia per l'orale che per lo scritto si controlla la correttezza grammaticale e sintattica del testo prodotto, la concatenazione logica dei concetti e l'acquisizione di un bagaglio lessicale adeguato.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

1.La France

- a. Cadre géographique ;
- b. Les frontières nationales ;
- c. Les fleuves et les montagnes.

2.La Bretagne et la Normandie

- a. La Bretagne ;
- b. Le Bon beurre ;
- c. Un local typique : la crêperie ;
- d. La Normandie ;
- e. Les huîtres.

3. L'hygiène alimentaire:

- a. Les règles de base de l'hygiène alimentaire;
- b. Le décalogue de l'hygiène alimentaire;
- c. Les toxi-infections alimentaires;
- d. La dioxine, une menace pour l'avenir;
- e. La salmonellose;

4. HACCP

5. L'Alsace et la Lorraine

- a. L'Alsace;
- b. La Lorraine;
- c. Quelques itinéraires gastronomiques en Alsace
 - ☐ La route des vins
 - ☐ La route de la bière
 - ☐ La route de la choucroute
- d. Quelques spécialités lorraines

15/09/2022

Firma docente

Firma studenti

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

Orozco Gonzales Susana / Riccobono Giada, "Nuevo ¡En su punto! / El español en cocina, restaurantes y bares", Hoepli.

OBIETTIVI

L'azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

Al termine della proposta didattica, lo studente dovrà essere in grado di comprendere strutture lessicali specifiche, di esprimersi con cognizione in determinate situazioni, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

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

MÓDULO 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 6– UNIDAD 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonias en un vaso: aperitivos y cócteles;

MÓDULO 7– UNIDAD 22: Destilados, licores y fermentados;

MÓDULO 7– UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes;

MÓDULO 7– UNIDAD 24: En busca de trabajo.

CULTURA

- Las islas de España;
- Conocer Hispanoamérica;
- La gastronomía mexicana;
- República Dominicana y Cuba;
- Perú y Colombia;
- Bolivia y Chile;
- Argentina;
- Dulces típicos de Halloween;
- Dulces típicos de Navidad;
- Dulces típicos de Pascua.

Colleferro, 15/09/2022

La docente
Francesca Rizzi