

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

Prof.: Chindemi Annalisa  
Materia: Scienze motorie e sportive  
Classe: 5 IPSEOA- SALA  
Numero ore settimanali: 2  
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

#### OBIETTIVO TRIENNIO

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

Approfondimento sulla colonna vertebrale: abitudini motorie e posturali scorrette

#### MODULO II- L'ALLENAMENTO SPORTIVO

L'allenamento: definizione e concetto

La classificazione della forza

I regimi di contrazione: regime eccentrico, regime isometrico e regime pliometrico

La classificazione della velocità

La classificazione della resistenza

La definizione di flessibilità e la sua classificazione

Lo stretching

#### 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

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”

PROGRAMMAZIONE DI

***DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA  
RICETTIVA***

*DOCENTE: ELISABETTA NECCI*

Anno scolastico 2022/2023

**1) IL MERCATO TURISTICO**

- La destinazione turistica in generale e nella duplice prospettiva della domanda, dell'offerta e olistica
- Tipologie di destinazione e il suo ciclo di vita
- Gli stakeholder di una destinazione

***1 sub La gestione delle destinazioni turistiche***

- il destination management e la sua applicazione nel settore turistico
- i fattori push e pull
- il territorio come risorsa

***2 sub L'evoluzione del mercato turistico***

- il turismo nella storia sino al fenomeno globale
- Le organizzazioni turistiche interne: CAI, ENIT ACI TCI ect
- Gli organismi internazionali e le principali fonti di diritto comunitario

**2 – IL MARKETING TURISTICO ED IL WEB MARKETING**

- Aspetti generali nel settore turistico-ristorativo
- Fase di analisi, mercato e fonti informative, analisi della domanda e della concorrenza
- La segmentazione del mercato

***2 sub Il marketing operativo ed il web marketing***

- il marketing mix
- il “prodotto”. Aspetti generali
- il prezzo, determinazione e allineamento
- La comunicazione e la distribuzione. Aspetti generali

***3 sub Il piano di marketing***

- dalla preparazione alle fonti di informazione
- l'analisi SWOT nella strategia aziendale: i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce

**3 LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE ED I SUOI STRUMENTI**

- pianificazione e business plan. Le scelte imprenditoriali e le strategie.
- il budget ed il controllo di gestione. Tipologie di budget

**4 LA CONTRATTUALISTICA DI SETTORE E LA LEGISLAZIONE TURISTICA**

Le norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza del lavoro e sui luoghi di lavoro, le norme di igiene e tutela del consumatore.

I contratti delle imprese ristorative: Il catering e il banqueting

Anagni-Colleferro 15 SETTEMBRE 2022

Elisabetta Necci

ISTITUTO PARITARIO GIOCANNI FALCONE

PROGRAMMA SCOLASTICO ANNO 2022/23

CLASSE V sala e vendita

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.

Strategie di marketing.

15 Settembre 2022/2023

**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**

**PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**MATERIA: Matematica**

**CLASSE: V SALA E VENDITA**

**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;
- i 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 SALA E VENDITA***

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**

**INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA**

Il docente

Prof. Roberto Tibaldi

**Istituto Giovanni Falcone**

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

**Programmazione didattica A.S. 2022/2023**

**Materia:** Inglese

**Classe:** V A SALA E VENDITA

**Docente:** Sara Iacoangeli

**Libri di testo:** D. Cristofoli, L. Garbero, E. Jordan, *Toast@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.

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:**

**MODULE 1: ENJOY YOUR MEAL!**

UNIT 2: Restaurants \_\_\_\_\_ 34-35

UNIT 3: Menus \_\_\_\_\_ 48-53

**MODULE 2: SHIFT WORK**

UNIT 4: A look inside the restaurant \_\_\_\_\_ 72-74

UNIT 5: Who's who \_\_\_\_\_ 79-82

**MODULE 3: CHEERS!**

UNIT 6: Have a drink! \_\_\_\_\_ 88-101

**MODULE 5: GETTING INTO CATERING**

UNIT 11: A positive dining experience \_\_\_\_\_ 194-195

UNIT 12: Customer care \_\_\_\_\_ 204-210

**MODULE 6: A TASTE OF ITALY**

UNIT 13: Italy and food

Trentino-Alto Adige (229-231) - Toscana (242-244) - Umbria (249-251) - Lazio (252-255) - Abruzzo (256-258) - Campania (263-265) - Puglia (267-269) - Sicilia (277-281).

Colleferro (RM)

15 settembre 2022

La docente

*Sara Iacoangeli*

# Istituti Paritari "G. Falcone"

Via dell'Artigianato, 13 – Colleferro (Roma)

**A.S. 2022/2023**

Programmazione di STORIA

Classe: VA I.P.S.E.O.A. – Sala e vendita

Libro di testo: La nostra avventura 3 – G.De Vecchi; G.Giovannetti

Docente: Gloria Maria Rossi

## CONOSCENZE

- Azioni, fatti, spazi e tempi storici;
- i fondamenti relativi alle istituzioni della vita sociale, civile e politico-economica;
- comprensione e capacità di confronto dei concetti relativi ai processi storici;
- uso del lessico e delle categorie storiografiche.

## ABILITA' E COMPETENZE

- Esporre in forma orale e scritta le conoscenze acquisite;
- capacità di approfondimento analitico, di sintesi e di valutazione;
- capacità di usare la terminologia tecnica e lessico appropriato;
- cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra contesti e periodi diversi;
- mettere in relazione il contesto italiano con quello europeo.

## CONTENUTI

1- I nuovi scenari europei dell'economia occidentale nei primi del Novecento

-Lo sviluppo industriale e la società di massa -Le grandi potenze europee -L'antisemitismo e il movimento sionista -L'età giolittiana in Italia

2- La grande Guerra

-Le cause dello scoppio della I guerra Mondiale -I fronti della guerra  
-L'entrata in guerra dell'Italia  
-La fine del conflitto

3- La crisi politica, economica e sociale. La nascita dei regimi totalitari

-La costruzione della dittatura fascista in Italia -Politica ed ideologia del fascismo

4- Anni trenta: l'epoca del disordine mondiale

-La Grande Depressione

-Roosevelt e il New Deal

-L'Europa in crisi e l'ascesa del nazismo in Germania

5- Il regime nazista

-Il nazismo al potere

-La politica economica ed estera della Germania -Accenni sulla guerra civile spagnola

6- La seconda guerra mondiale

-La guerra dall'Europa all'Oriente -Hitler e la Shoah

-La sconfitta del nazifascismo

-Il crollo del fascismo italiano

-La fine della guerra

7- Cenni sul secondo dopoguerra

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

-Produzione di testi scritti;

-interrogazioni orali;

-colloqui relativi agli argomenti oggetto di studio.

La valutazione dello studente terrà in considerazione diversi fattori:

-impegno durante l'anno scolastico;

-progressi rispetto al livello iniziale;

-partecipazione attiva in classe.

La valutazione sarà espressa in voti: dal 3 al 10

Gravemente insufficiente: 3 - Lo studente non risponde in modo consono, consegna le prove in bianco, produce contenuti non inerenti agli argomenti oggetto di verifica.

Insufficienza netta: 4/5- Lo studente non dimostra la conoscenza di gran parte dei contenuti richiesti o ne possiede una conoscenza parziale, inoltre, l'esposizione risulta incerta e approssimata.

Sufficiente: 6 - Lo studente possiede una preparazione accettabile e una conoscenza degli argomenti. Nello scritto si esprime in modo abbastanza scorrevole e corretta.

Discreto/buono: 7/8 - Lo studente dimostra una conoscenza appropriata degli argomenti richiesti. Riesce a stabilire collegamenti, cogliere relazioni, sa utilizzare il linguaggio settoriale.

Ottimo/eccellente: 9/10 - Lo studente dimostra una conoscenza molto dettagliata degli argomenti. Apprende, rielabora e approfondisce i contenuti, inoltre, sa padroneggiare il linguaggio settoriale ed esprimersi in modo appropriato e sicuro

# Istituti Paritari "G. Falcone"

Via dell'Artigianato, 13 – Colleferro (Roma)

**A.S. 2022/2023**

Programmazione di ITALIANO

Classe: VA I.P.S.E.O.A. – Sala e Vendita

Libro di testo: Mia Letteratura vol. 3 – A.Roncoroni; M.Cappellini; E.Sada

Docente: Gloria Maria Rossi

## CONOSCENZE

- Autori e testi fondamentali del periodo;
- caratteristiche della produzione lirica;
- analisi testuale e critica dei brani.

## ABILITA' E COMPETENZE

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario;
- orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana; -padroneggiare la lingua italiana;
- cogliere la dimensione storica della letteratura;
- stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali;
- saper produrre testi espositivi, narrativi ed argomentativi.

## CONTENUTI

- 1- Il Naturalismo
  - L'estetica del Naturalismo
- 2- Verga e il Verismo
  - Vita, opere, poetica
  - Trama: I Malavoglia
  - Lettura e analisi del testo: Rosso Malpelo; La Lupa (Vita dei campi)
- 3- Il Decadentismo e Simbolismo - Baudelaire
- 4- La Scapigliatura
  - Genesi e caratteristiche del movimento
- 5- Gabriele D'annunzio
  - Vita, opere, poetica
  - Trama: Il piacere
  - Lettura e analisi del testo: La pioggia nel pineto (Alcyone)

6- Giovanni Pascoli  
- Vita, opere e poetica  
- Lettura e analisi del testo: X Agosto (Myrica)

7- Il Futurismo -Il Manifesto

8- Luigi Pirandello  
- Vita, opere e poetica  
- Trame: Uno, nessuno e centomila; Il fu Mattia Pascal  
- Lettura e analisi del testo: Il treno ha fischiato

9- Italo Svevo  
- Vita, opere e poetica  
- Trama: La Coscienza di Zeno

10- Giuseppe Ungaretti  
- Vita, opere e poetica  
- Lettura e analisi del testo: Soldati (L'Allegria)

11- Eugenio Montale  
- Vita, opere e poetica  
- Lettura e analisi del testo: Ho sceso, dandoti il braccio (Satura)

12- Italo Calvino  
- Vita, opere e poetica

## VERIFICA E VALUTAZIONE

-Produzione di testi scritti;  
-interrogazioni orali;  
-colloqui relativi agli argomenti oggetto di studio.

La valutazione dello studente terrà in considerazione diversi fattori:

-impegno durante l'anno scolastico;  
-progressi rispetto al livello iniziale;  
-partecipazione attiva in classe.

La valutazione sarà espressa in voti: dal 3 al 10

Gravemente insufficiente: 3 - Lo studente non risponde in modo consono, consegna le prove in bianco, produce contenuti non inerenti agli argomenti oggetto di verifica.

Insufficienza netta: 4/5- Lo studente non dimostra la conoscenza di gran parte dei contenuti richiesti o ne possiede una conoscenza parziale, inoltre, l'esposizione risulta incerta e approssimata.

Sufficiente: 6 - Lo studente possiede una preparazione accettabile e una conoscenza degli argomenti. Nello scritto si esprime in modo abbastanza scorrevole e corretta.

Discreto/buono: 7/8 - Lo studente dimostra una conoscenza appropriata degli argomenti richiesti. Riesce a stabilire collegamenti, cogliere relazioni, sa utilizzare il linguaggio settoriale.

Ottimo/eccellente: 9/10 - Lo studente dimostra una conoscenza molto dettagliata degli argomenti. Apprende, rielabora e approfondisce i contenuti, inoltre, sa padroneggiare il linguaggio settoriale ed esprimersi in modo appropriato e sicuro

**Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro**

**Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2022/2023**

**Docente : Eleonora Piacentini**

**Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Sala e Vendita**

**Libro di testo : I. Mèdeuf 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;

### **4. HACCP**

### **5. L'Alsace et la Lorraine**

- a. Quelques itinéraires gastronomiques en Alsace
- b. Quelques spécialités lorraines

15/09/2022

Firma docente

Firma studenti

## ***Istituti Paritari "Giovanni Falcone"***

### ***Colleferro (RM)***

***Anno scolastico:***2022-2023

***Indirizzo:***Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***Classe:*** V Sez. A (settore sala e vendita.)

***Materia:*** Scienza e cultura dell'alimentazione

***Docente:***Mariagrazia Amatzio

#### **Livelli di partenza e composizione della classe.**

La classe si presenta eterogenea e propensa alla conoscenza e all'apprendimento della materia.

#### ***Modello di lavoro.***

Con il mio insegnamento mi propongo di aiutare ogni studente/studentessa a costruire attivamente la propria conoscenza e a sviluppare le competenze necessarie per affrontare delle tematiche complesse. I modelli e le metodologie cui farò riferimento non si limiteranno alla trasmissione diretta dei contenuti, ma si baseranno su esplorazione, costruzione, ricerca e individuazione dei problemi favorendo, di fatto, una modalità reticolare di apprendimento. L'approccio all'insegnamento della materia sarà di tipo funzionale-comunicativo, attraverso lezioni frontali e interattive, un metodo volto a facilitare l'interazione degli alunni con il docente.

#### ***Strumenti di lavoro.***

Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo (scienza e cultura dell'alimentazione volume 5° anno enogastronomia sala e vendita Machado Amparo Poseidonia ) e delle dispense.

#### ***Valutazione e verifiche dell'azione didattica e educativa.***

Le verifiche dell'apprendimento saranno composte di prove scritte (domande aperte o test a risposta multipla) e orali (conversazioni, dialoghi e presentazioni in Power point), eseguite alla fine di ogni modulo.

#### ***Indicazioni Programmatiche.***

Il programma da svolgere sarà suddiviso in moduli, rispettivamente tre nel primo quadrimestre e tre nel secondo.

Prof. De Angelis Leonardo

15/09/2022

	<b><u>PRIMO QUADRIMESTRE</u></b>
<b>MODULO 1</b>	<p>☀️<b>Principi nutritivi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare e distinguere i principi nutritivi individuando la loro funzione biologica e nutrizionale</li> </ul> <p>☀️<b>Metabolismo e bioenergetica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Regolazione dei processi alla base dell'alimentazione e acquisizione del concetto di bilancio energetico e fabbisogno energetico.</li> </ul>
<b>MODULO 2</b>	<p>☀️<b>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Necessità nutrizionali nella fase dell'infanzia, pubertà, adolescenza , età adulta e senescenza</li> </ul> <p>☀️<b>Diete e stili alimentari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dieta mediterranea</li> <li>- dieta vegetariana</li> </ul>
<b>MODULO 3</b>	<p>☀️<b>Dieta e patologie cardiovascolari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ipertensione arteriosa</li> <li>- Iperlipidemia</li> <li>- Aterosclerosi</li> </ul> <p>☀️<b>Dieta e patologie metaboliche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diabete mellito</li> </ul> <p>☀️<b>Dieta e patologie dell'apparato digerente</b></p>

	<b><u>SECONDO QUADRIMESTRE</u></b>
<b>MODULO 4:</b>	<p>☀️<b>Allergie alimentari e Intolleranze alimentari :-</b>  differenza tra allergie e intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cause alla base dell'intolleranza al lattosio e al glutine</li> <li>- diagnosi delle allergie e delle intolleranze alimentari</li> </ul> <p>☀️<b>Patologie alimentari con componente genetica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- patologia del Favismo e della Fenilchetonuria</li> </ul>
<b>MODULO 5:</b>	<p>☀️<b>Contaminazione degli alimenti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminazione fisica</li> <li>- Contaminazione chimica</li> <li>- Contaminazione biologica</li> <li>- infezioni alimentari</li> <li>- tossi infezione alimentare</li> <li>- parassitosi alimentare</li> </ul>
<b>MODULO 6:</b>	<p>☀️<b>Autocontrollo e sistema HACCP:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fasi preliminari e i principi dell'HACCP</li> <li>- certificazione di qualità</li> <li>- Made in Italy</li> <li>- frodi alimentari</li> </ul>

# ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell' Artigianato 13, Colferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

**CLASSE:** V SALA E VENDITA

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.

### **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 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.

## **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