

INFORMATICA

Programmazione Biennio

Lucio Cappannari

IIS Stendhal CIVITAVECCHIA

2023/24

- Le basi dell'informatica. Componenti Hardware e Software
 - **Hardware e Software**
 - **Come è fatto un computer**
 - Il modello di Von Neuman
 - La memoria centrale. La memoria di massa
- Sistemi di numerazione
 - **Il valore posizionale delle cifre**
 - Sistema decimale
 - Sistema binario e esadecimale
- Introduzione alla logica
 - **Le proposizioni semplici**
 - I connettivi logici
 - Le proposizioni composte e le tabelle di verità
 - Le proposizioni logicamente equivalenti
- Sistemi operativi
 - Windows e altri OS
 - **Desktop**
 - **Mouse**
 - File e cartelle
- Videoscrittura
 - **Gestire i documenti**
 - Formattazione testo
 - Modelli
 - Inserimento altri elementi

- Foglio di calcolo
 - **Funzionamento del foglio di calcolo**
 - Formattazione delle celle
 - Calcolo automatico
 - Funzioni

- Programmi di presentazione
 - **Costruire una slide**
 - **Costruire una presentazione**
 - Gestire le slide
 - Arricchire le presentazioni

- Sicurezza
 - La cyber security
 - Privacy

- Web
 - Dal testo all'ipertesto
 - Web interattivo e dinamico

- Smartphone. Applicazioni e Social Network

Esercitazioni pratiche in laboratorio al fine di sviluppare e potenziare le competenze informatiche e metterle anche al servizio dello studio delle altre discipline.

Particolare attenzione al tema COMUNICAZIONE. Approfondimenti e discussioni sul mondo digitale. Pregi e difetti. Pericoli e vantaggi.

OBIETTIVI MINIMI IN GRASSETTO

prof Carlo Quondamangelomaria

INFORMATICA

Programma svolto Biennio

Lucio Cappannari

IIS Stendhal CIVITAVECCHIA

2023/24

- Le basi dell'informatica. Componenti Hardware e Software
 - Hardware e Software
 - Come è fatto un computer
 - Il modello di Von Neuman
 - La memoria centrale. La memoria di massa

- Sistemi di numerazione
 - Il valore posizionale delle cifre
 - Sistema decimale
 - Sistema binario e esadecimale

- Introduzione alla logica
 - Le proposizioni semplici
 - I connettivi logici
 - Le proposizioni composte e le tabelle di verità
 - Le proposizioni logicamente equivalenti

- Sistemi operativi
 - Windows e altri OS
 - Desktop
 - Mouse
 - File e cartelle

- Videoscrittura
 - Gestire i documenti
 - Formattazione testo
 - Modelli
 - Inserimento altri elementi

- Foglio di calcolo
 - Funzionamento del foglio di calcolo
 - Formattazione delle celle
 - Calcolo automatico
 - Funzioni

- Programmi di presentazione
 - Costruire una slide
 - Costruire una presentazione
 - Gestire le slide
 - Arricchire le presentazioni

- Sicurezza
 - La cyber security
 - Privacy

- Web
 - Dal testo all'ipertesto
 - Web interattivo e dinamico

- Smartphone. Applicazioni e Social Network

Esercitazioni pratiche in laboratorio al fine di sviluppare e potenziare le competenze informatiche e metterle anche al servizio dello studio delle altre discipline.

Particolare attenzione al tema COMUNICAZIONE. Approfondimenti e discussioni sul mondo digitale. Pregi e difetti. Pericoli e vantaggi.

OBIETTIVI MINIMI IN GRASSETTO

FIRMA

prof INFORMATICA Carlo Quondamangelomaria
prof LABORATORIO INFORMATICA Ivano D'Amato

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE ALBERG. E AGRIC. " STHENDAL "

Programma Svolto

Docente: NUNZIA RUGIADA

Classe: 1A ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: lab. accogl. Turistica

UNITA' 1: "IL SISTEMA TURISMO"

- 1) **Fare turismo oggi:**
 - Il turismo moderno;
 - Il turismo oggi;
 - Il turismo in Europa;
 - Il turismo in Italia;
 - Il turismo sostenibile e responsabile.
- 2) **Turismo e mercato turistico:**
 - Il mercato turistico;
 - Il bisogno turistico;
 - La domanda turistica;
 - L'offerta turistica;
 - Le tipologie di turista;
 - Le tipologie di turismo;
 - Le risorse turistiche dell'Italia.
- 3) **Il sistema turistico italiano:**
 - La normativa sul turismo;
 - L'organizzazione pubblica del turismo;
 - Le imprese turistiche;
 - Le professioni turistiche.

UNITA' 2: "LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA"

- 1) **Le imprese ricettive in Italia:**
 - Le imprese ricettive;
 - Le strutture ricettive in Italia;
 - Le strutture alberghiere;
 - Le strutture extralberghiere;
 - I servizi alberghieri su strutture mobili.
- 2) **La classificazione:**
 - La classificazione delle strutture ricettive;
 - La classificazione a stelle;
 - La classificazione degli alberghi.

UNITA' 3: "L'ALBERGO OGGI"

- 1) **L'albergo:**
 - L'albergo, un'impresa turistica;
 - L'edificio alberghiero;
 - Gli ambienti interni;
 - L'edificio e la sicurezza.
- 2) **Organizzazione e reparti:**
 - L'impresa alberghiera e la sua organizzazione;
 - Tipi di gestione alberghiera;

- I reparti e il personale;
 - L'organizzazione del personale;
 - Le divise del personale;
 - Il rapporto con i clienti.
- 3) **Il reparto piani:**
- Il servizio ai piani;
 - La struttura e l'arredamento delle camere;
 - Le dotazioni delle camere;
 - Le tipologie di camera;
 - L'identificazione delle camere.

UNITA' 4: "IL MONDO DEL FRONT OFFICE"

- 1) **Il front office:**
- Gli spazi e i reparti del front office;
 - Operazioni di front desk e di back office;
 - Il personale del front office;
 - Il front office manager;
 - Il personale di ricevimento;
 - Il personale di portineria;
 - Il personale di segreteria e di cassa.
- 2) **Il ciclo cliente:**
- Che cos'è il ciclo cliente;
 - Le fasi del ciclo cliente.
- 3) **La comunicazione:**
- Che cos'è la comunicazione;
 - Gli elementi della comunicazione;
 - Gli stili comunicativi;
 - I tipi di comunicazione.
- 4) **La comunicazione orale:**
- La comunicazione al banco;
 - La comunicazione al telefono.
- 5) **La comunicazione scritta:**
- La comunicazione scritta in albergo;
 - La lettera;
 - L'e-mail;
 - Il fax;
 - Il questionario di gradimento dei servizi alberghieri;
 - La comunicazione web.

Note: sono state effettuate, nel corso dell'anno scolastico, esercitazioni pratiche nel laboratorio scolastico al fine di consolidare le competenze e le conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche.

Civitavecchia, li 04/06/2024

Il docente
Nunzia Rugiada

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA
Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020 fax 0766 501672
✉ RMIS04600D@istruzione.it Sito internet www.iisadige.it

**ISTITUTO TECNICO
PER IL TURISMO
"BENEDETTO CROCE"**

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
Amministrazione, Finanza e Marketing
"GUIDO BACCELLI"

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA'
ALBERGHIERA
"LUCIO CAPPANNARI"**

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

A.S. 2023/2024

CLASSE 1° A – IPSEOA

DIRITTO

- I fondamenti dell'ordinamento giuridico
- Le fonti normative e la loro gerarchia
- Le caratteristiche delle norme giuridiche
- L'efficacia delle norme giuridiche
- I soggetti giuridici
- Il rapporto giuridico
- L'oggetto del diritto
- La classificazione dei beni
- La famiglia giuridica art. 29 C., la separazione e il divorzio
- Il concetto di Costituzione
- La nascita della Costituzione italiana
- I caratteri della Costituzione italiana

- Costituzione e cittadinanza: i principi fondamentali

ECONOMIA

- Fondamenti dell'attività economica (beni e bisogni) in relazione ai diversi soggetti economici (famiglie, impresa, Stato ed enti pubblici, enti non profit) e al loro rapporto con i beni economici
- Rapporti tra i diversi soggetti economici e le relazioni che da essi derivano.

Civitavecchia, 07/06/2024

Prof. Marconi Andrea



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
 Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
 Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972
 ✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
 Sito internet www.istitutostendhal.gov.it

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"
PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Classe IA - a.s. 2023/2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
SIMONA FORLITI	LINGUA FRANCESE	IA	2	- « #français_ livre de l'élève et cahier » Berger ; Frémiaux ; Porey ; Walther - Photocopies

PRINCIPALI NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NELLO SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI

	UNITA' DIDATTICHE	PREREQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
MODULO n. 1	• 1. Rencontres		<ul style="list-style-type: none"> • Les nationalités • La famille • Les auxiliaires • Les verbes du premier groupe • Les articles définis et indéfinis • Les adjectifs possessifs • La formation du féminin • La formation du pluriel • La forme négative 	<ul style="list-style-type: none"> • Saluer • Se présenter • La description • Demander et donner des renseignements personnels <p>La France</p>
	• 2: C'est à quelle heure?		<ul style="list-style-type: none"> • Les nombres • La forme interrogative • Les articles contractés • TRÈS-BEAUCOUP- BEAUCOUP DE • La forme interrogative • Verbes irréguliers au présent de l'indicatif 	<ul style="list-style-type: none"> • Demander et dire l'heure • Les actions quotidiennes • Les loisirs • Parler de ses habitudes • Les matières scolaires • Les jours de la semaine <p>Comment fonctionne l'école en France?</p>
MODULO n. 2	• 3: En famille		<ul style="list-style-type: none"> • La famille • Le pronom on • Les pronoms personnels toniques • Les adj possessifs 	<ul style="list-style-type: none"> • La famille • Parler de sa famille • Les sports • L'aspect physique • Le caractère <p>Les ados français adorent le sport</p>
	•		•	
	•		•	

La grammaire est analysée à travers la lecture des dialogues en classe, la communication parmi les étudiants et les exercices d'écoute.

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Metodo funzionale – comunicativo • Metodo strutturale - deduttivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Supporto audio del libro di testo • Supporto Siti web 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Verifiche orali</u>: Interrogazioni singole, attraverso attività di: comprensione/interazione/produzione • <u>Verifiche scritte</u>: Questionari di civiltà a risposta aperta – prove strutturate con domande aperte e esercizi di sintesi (riassunto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Le attività di recupero costituiranno un elemento costante dell'attività didattica, attraverso esercizi mirati, sia di tipo strutturale, che funzionale-comunicativo • Per il potenziamento, si proporranno attività extracurricolari: certificazione DELF; stage all'estero.

L'insegnante : Prof.ssa Simona Forliti

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “STENDHAL”

Programma svolto A.S. 2023/24

Classe: 1° A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Materia: Geografia

Docente: Prof.ssa Alessia Battistella

Unità 1 -Leggere e rappresentare il territorio

Che cosa è la Geografia

Gli strumenti della geografia

Il Reticolato geografico

Le carte geografiche

Gli indici statistici

Unità 2 – Il Pianeta Terra e il clima

La Terra nell’Universo

Il Sistema Terra

Le terre emerse

Il sistema delle acque

Fattori ed elementi climatici

Unità 3 -Il territorio Europeo e Italiano

Il Continente Europa

I monti d’Europa

Le pianure d’Europa

I fiumi e i laghi d’Europa

Il mare e il clima d’Europa

Coste, isole e penisole

Unità 4 -Gli abitanti d’Europa e d’Italia

La popolazione europea

La situazione in Italia

La lingua e le religioni

Gli ambienti urbani

I flussi migratori

Unità 5 – l'Economia europea e italiana

Le attività economiche

I Settori economici

Cenni sul fenomeno della Globalizzazione

Civitavecchia, 04/06/2024

Prof.ssa Alessia Battistella

Programma svolto
Lingua inglese
a.s. 2023/2024
classe 1 A

Grammar	Vocabulary	Communication & speaking
Present simple: verb be and have	greetings	Meeting people
Possessive adjectives and pronouns	Countries and nationality dates	Talking about dates Introducing yourself
Question words	Jobs and family	Talking about jobs
Present simple: verb be	Personal possessions	Talking about your family
Indefinite article	Colour	Describing objects and personal possessions
Plural nouns	Rooms and furniture	Talking about houses and furniture
this, that, these, those	houses	Talking about your home
there is, there are	Days of the week	Understanding and giving instructions
Possessive 's	Seasons	Saying how you feel
some, any	The weather	Talking about the weather
Prepositions of place	Abilities	Talking about ability and possibility
Imperatives	The time	Asking for and giving permission
Prepositions of time: in, on, at	Everyday activities	Telling the time
Verb can: ability and possibility	Free-time activities	Agreeing and disagreeing
Present simple: positive and negative	School subjects	Giving instructions
Present simple: questions and short answers	Jobs at home	Asking and saying process
Adverbs and expressions of frequency	Foods and drinks	Ordering food
Object pronouns	Portions and containers	Speaking on the phone
love, like, don't mind, hate + -ing	cooking	Giving opinions
Countable and uncountable nouns	Appearance	
How much...?, How many...?	Personality	
some, any, no a lot of/lots of, much/many, a little/ a few	The arts and entertainment	
too much/too many, too little, (not) enough	Famous people	
look, look like, be like		
Present continuous		
Present simple vs Present continuous		
Present continuous: future		
Past simple: verb be		
Past simple: (regular and irregular verbs)		

Civitavecchia, 08/06/2024

prof.ssa Carla Celani



Materia: Sala-Bar e Vendita		Docente: Belli Simone	
		Classe: 1A	
Testo/i in adozione: Maitre, Sommelier, Bartender, Alma		Materiale fornito dal docente : Libro di testo	
Numero di ore settimanali di lezione:			4 ore
Numero di ore annuali effettivamente svolte (al momento della redazione del Documento)			111
Metodologie didattiche adottate nel corso delle lezioni	Lezione frontale e dialogata, lezione con supporto di ricerche sul web, approfondimenti individuali su temi scelti dagli alunni, appunti, schemi, manuali vari del docente e degli studenti. On line: siti tematici.		
Indicazione sintetica dei principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma	<p>UDA 1: <u>I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar; • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi. • Principali tipi di menu e successione dei piatti <p>UDA 2: SICUREZZA E IGIENE</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'HACCP e l'igiene • La salute e la sicurezza sul lavoro <p>UDA 3: IL SERVIZIO DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sala: zone di lavoro e attrezzature • La mise en place dei tavoli • Le fasi di servizio • Gli stili di servizio <p>UDA 4: II SERVIZIO DI BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il bar: zone di lavoro e attrezzature • Le bevande di caffetteria 		
Verifiche	Verifiche intermedie sia scritte che orali; esercitazioni pratiche Verifiche orali (anche con interventi, dibattiti e domande dal posto);		

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020
✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Sito internet www.istitutostendhal.edu.it

PROGRAMMA
di
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2023/24

Classe 1A

Ore settimanali 2

Insegnante Barbara Maiuri

OBIETTIVI DIDATTICI

Gli obiettivi didattici generali proposti all'inizio dell'anno scolastico sono stati i seguenti:

1. Potenziamento:
 - fisiologico generale
 - specifico di alcuni distretti muscolari.
2. Rielaborazione e affinamento degli schemi motori di base.
3. Conoscenza e pratica di alcune discipline sportive e sport di squadra.
4. Consolidamento del carattere, socializzazione, senso civico e rispetto delle regole.
5. Conoscenza del corpo umano, in particolare l'apparato locomotore, tutela della salute, prevenzione degli infortuni.

In linea di massima tutti questi obiettivi sono stati raggiunti attraverso:

- lavoro di capillarizzazione e miglioramento della funzione cardiocircolatoria con la corsa continua, lenta e prolungata su percorsi misti e con variazioni di ritmo,
- giochi di atletica, skipp, balzi, allunghi, scatti su varie distanze,
- esercizi di potenziamento muscolare,
- esercizi di mobilità, scioltezza articolare,
- esercizi per migliorare la coordinazione generale e specifica
- esercizi per migliorare l'attenzione e la concentrazione,
- saltelli di vario tipo sul posto e in spostamento
- esercizi respiratori,
- esercizi di allungamento muscolare,
- fondamentali e regolamento della pallavolo, del basket, tennis tavolo, calcetto e badminton
- preatletici in generale e velocità
- giochi per favorire la collaborazione reciproca e il rispetto delle regole,
- nozioni generali sul corpo umano, sulla tutela della salute
- esercizi ritmici, per il miglioramento dell'equilibrio statico e dinamico, esercizi spazio-temporali, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi per l'affermazione della lateralità.

Tutto ciò si è svolto nella palestra dell'Istituto ed è stato ottenuto per mezzo di:

- Spiegazione e dimostrazione degli esercizi
- Esercitazioni individuali, a coppie, a gruppi;
- Metodo analitico – globale – analitico
- Discussione guidata
- Metodo della problemizzazione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020
✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Sito internet www.istitutostendhal.edu.it

ISTITUTO TECNICO
PER IL TURISMO
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
Amministrazione, Finanza e Marketing
"GUIDO BACCELLI"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"

Anno scolastico 2023/2024

Programma svolto di MATEMATICA

Classe 1A Serv. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Libri di testo: Bergamini, Barozzi, Cerneaz, Cannas **MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO** – Vol. 1 – Ed. Zanichelli

Unità 1 Insiemi

- Rappresentare un insieme e riconoscere i sottoinsiemi di un insieme; operazioni tra insiemi

Unità 2 Numeri naturali

- L'insieme \mathbb{N} ; le operazioni, le potenze e loro proprietà; le espressioni in \mathbb{N} ; espressioni letterali; multipli e divisori, scomposizione in fattori primi, calcolo M.C.D. e m.c.m. in \mathbb{N} ; introduzione al problem solving e problemi in \mathbb{N}

Unità 3 Numeri interi

- L'insieme \mathbb{Z} ; le operazioni, le potenze e le espressioni in \mathbb{Z} ; problemi in \mathbb{Z}

Unità 4 Numeri razionali ed introduzione ai numeri reali

- Le frazioni; il calcolo con le frazioni; numeri decimali; rappresentazioni di frazioni tramite numeri decimali; l'insieme \mathbb{Q} ; le potenze in \mathbb{Q} ; problemi in \mathbb{Q}

Unità 5 Proporzionalità, percentuali, equivalenze

- Proporzionalità; percentuali

Unità 6 Monomi

- Definizione di monomio, coefficiente e parte letterale, grado di un monomio; addizione, sottrazione, moltiplicazione e divisione fra monomi; potenza di un monomio; M.C.D. e m.c.m. fra monomi

Unità 7 Polinomi

- Definizione di polinomio, grado di un polinomio; polinomi omogenei, ordinati e completi; addizione, sottrazione, moltiplicazione fra polinomi; divisione di un polinomio per un monomio; espressioni; prodotti notevoli: somma di due monomi per la loro differenza, quadrato di un binomio, quadrato di un trinomio; cubo di un binomio;

Civitavecchia, 7 giugno 2024

Docente

Barbara Campanelli

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

RELAZIONE FINALE
Programma di Lab. Serv. Enog CUCINA

Classe 1^ A Enogastronomia

A.S 2023/2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI
Valentina Feriozzi	Programma di Lab. Serv. Enog CUCINA	1^A	7 di cui 4 in laboratorio

IL Personale di cucina

Le Figure Professionali e le gerarchie

- L'etica professionale
- Le regole del buon cuoco
- La brigata di cucina
- Organigramma della brigata

Il reparto di cucina

1 I locali

- Una cucina grande e ben posizionata
- Igiene e sicurezza
- A ciascuna attività il suo spazio
- Le zone di lavoro

Le attrezzature

- Com' è cambiata la cucina
- Attrezzature per cuocere
- Attrezzature per aspirare
- Attrezzature per preparare
- Attrezzature per conservare

Gli utensili

- La batteria da cucina
- Gli utensili da cottura
- I piccoli utensili
- Il mestolate
- La coltelleria e la minuteria

Igiene e sicurezza

L'igiene del personale

- La contaminazione degli alimenti
- L'igiene delle mani
- La cura della persona
- La divisa del cuoco

L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

- Strategie e regole di pulizia
- Le procedure di pulizia
- L'igiene degli utensili
- L'igiene delle attrezzature
- L'igiene dei locali

La sicurezza sul lavoro

- Un lavoro rischioso
- Una legge per prevenire
- L'antifortunistica in cucina
- In caso di incidente

La tecnica di base

L'organizzazione della postazione di lavoro

- L'importanza dell'organizzazione
- A ciascuno il proprio posto
- Le postazioni di lavoro
- Evitare le perdite di tempo
- Che cos'è la mise en place
- La mise en place degli ingredienti

Il servizio e la modulistica operativa

- Il servizio
- La tecnica di servizio

Ortaggi ,legumi e frutta

Gli ortaggi

- Il rilancio degli ortaggi
- Conoscere gli ortaggi
- Lo scarto
- Vizi e virtù della terra
- Tagli da professionisti
- Preparazioni a caldo e a freddo
- I contorni: tecniche di cottura e ricette

Grassi e condimenti

I grassi animali e vegetali

- IL trattamento dei grassi
- I grassi vegetali
- I Grassi animali

I condimenti di base

- Il sale
- Lo zucchero
- L'aceto
- Il vino

LeSalse

- I fondi (fondi bianchi e bruni)
- Le salsa madri e le salse di base
- Gli addensanti ed i leganti
- Principali salse fredde e calde e le loro varianti
- Classificazione delle salse fredde
- Classificazione delle salse calde
- Le salse emulsionate

Civitavecchia, 07/06/2024

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2023-2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETT.	TESTI IN USO
Daniele Maria Benedetto Armellino	Italiano	I A	4	Sensini, <i>A tutto campo strumenti per conoscere e usare l'italiano</i> Donati, Noferi, Re, Ventura, <i>Lecture in circolo</i>

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA (obiettivi minimi)

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) saranno in particolare tre, così suddivise:

- avvicinamento alla lettura e rafforzamento delle capacità di ascolto e comprensione di un testo in prosa;
- acquisire i principali elementi di grammatica essenziale (analisi grammaticale, conoscenza base delle parti del discorso);
- acquisire abilità di redazione e analisi di un testo narrativo, descrittivo e argomentativo.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso molteplici strumenti comunicativi, distinguendo tra fatti e opinioni;
- arricchire il proprio patrimonio lessicale;
- essere in grado di orientarsi in maniera autonoma nell'analisi grammaticale e logica di un testo;
- essere capaci di leggere, comprendere e analizzare un testo narrativo ed epico;
- riuscire a scrivere testi di vario genere: riassunti, racconti, articoli di giornale, testi descrittivi e argomentativi;
- essere capaci di comprendere e veicolare a propria volta messaggi di genere e complessità diversi, mediante molteplici supporti, utilizzando una varietà di linguaggi;
- essere in grado di individuare collegamenti e relazioni, rappresentandoli poi, con argomentazioni coerenti, e individuandone analogie e differenze.

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
 - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
 - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
 - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
 - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
 - capacità di creare fiducia e provare empatia;
 - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
 - capacità di negoziare;
 - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
 - capacità di gestire il proprio apprendimento;
 - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
 - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
 - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
 - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
 - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
 - curiosità nei confronti del mondo.

STRATEGIE DIDATTICHE

Si cercherà di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che faciliti il processo di apprendimento. Essa terrà insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
<p>MODULO n. 1</p> <p>Grammatica e lessico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • U.D. 1 LA MORFOLOGIA: Come sono fatte le parole: radice e desinenza; Introduzione alle parti del discorso e all'analisi grammaticale; L'articolo; Il nome; L'aggettivo; Il pronome; Il verbo; L'avverbio; La preposizione; La congiunzione; L'interiezione;
	<ul style="list-style-type: none"> • U.D. 1 LA STRUTTURA DEL TESTO NARRATIVO: i testi narrativi; la sequenza e la divisione in sequenze di un testo; lo schema della narrazione; l'ordine della narrazione, <i>fabula</i> e intreccio; i livelli della narrazione. • U.D. 2 I PERSONAGGI: il ruolo dei personaggi e la loro tipologia; la presentazione e caratterizzazione dei personaggi. • U.D. 3 IL NARRATORE E IL PUNTO DI VISTA: narratore interno ed esterno; il narratore e il punto di vista del racconto; tipi di discorso. • U.D. 4 MODI E FORME DELLA NARRAZIONE: la fiaba. la favola. la novella. il romanzo.

<p>MODULO n. 2</p> <p>Narrativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • U.D. 7 LA NARRAZIONE FANTASTICA E <i>HORROR</i>; • U.D. 8 LA NARRAZIONE <i>FANTASY</i>; • U.D. 10 LA NARRATIVA <i>THRILLER</i> (IL GIALLO); • U.D. 11 LA NARRATIVA REALISTICA.
-------------------------------------	---

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni dialogate e partecipate; • lezioni frontali; • didattica laboratoriale; • <i>debate</i>; • <i>circle time</i>; • <i>flipped classroom</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione in classe di mappe concettuali e sintesi visive da parte del docente; • presentazioni PowerPoint; • visione di film documentari; • visite culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi-strutturate (domande a risposta aperta, multipla, V/F); • produzione di testi scritti (analisi del testo, tema classico, testo argomentativo, saggio breve, articolo di giornale); • interrogazioni orali; • gli alunni con d.s.a. potranno fare uso di tutti i necessari strumenti compensativi e dispensativi per lo svolgimento delle prove scritte e orali. 	<p>In caso di necessità, si provvederà a progettare attività di recupero, consolidamento o potenziamento degli argomenti trattati a lezione.</p>
VALUTAZIONI			
<p>Si valuterà la situazione di partenza di ogni studente e i miglioramenti ottenuti. A eventuali <i>insuccessi</i> si porrà rimedio con interrogazioni o test di recupero.</p> <p>La valutazione formativa verrà effettuata <i>in itinere</i>, per la verifica dell'acquisizione dei concetti; poi ci sarà anche una valutazione sommativa, finale,</p>			

per la verifica dei concetti recepiti e rielaborati.
Sono previste almeno tre verifiche scritte e due orali per ogni quadrimestre.

L'Insegnante
Daniele Maria Benedetto Armellino

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2023-2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETT.	TESTO IN USO
Daniele Maria Benedetto Armellino	Italiano	I A	1	Zaninelli, Cristiani <i>Entrare nella storia</i>

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA (obiettivi minimi)

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) saranno in particolare quattro, così suddivise:

- capacità di orientarsi nello spazio e nel tempo;
- saper comprendere, nei suoi tratti essenziali, un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- esser capaci di una esposizione di base, chiara e concisa.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Sapersi orientare a livello spazio-temporale;
- saper comprendere un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- saper riconoscere le parole chiave;
- utilizzare un linguaggio specifico e quindi appropriato;
- saper collegare le vicende storiche anche alla manifestazioni artistiche.

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
 - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
 - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
 - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
 - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
 - capacità di creare fiducia e provare empatia;
 - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
 - capacità di negoziare;
 - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
 - capacità di gestire il proprio apprendimento;
 - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
 - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
 - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
 - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
 - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
 - curiosità nei confronti del mondo.

STRATEGIE DIDATTICHE

Si cercherà di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che faciliti il processo di apprendimento. Essa terrà insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
<p>MODULO n. 1</p> <p>Introduzione allo studio della Storia</p>	<ul style="list-style-type: none">• U.D. 1 LA STORIA: conoscenza e ricostruzione storiche;• U.D. 2 LE COORDINATE DELLA STORIA: tempo e spazio; il tempo degli eventi storici; secoli e millenni; le età della Storia; le scienze ausiliarie della Storia;
<p>MODULO n. 2</p> <p>La Preistoria</p>	<ul style="list-style-type: none">• U.D. 1 DALLA PREISTORIA ALLA <i>STORIA ARCAICA</i>: storia arcaica: la rivalutazione delle fonti non scritte; dai primi ominidi a <i>Homo Sapiens</i>; popolamento del pianeta; rotte del popolamento; il paleolitico e i periodi della preistoria; l'uomo del paleolitico, nomade e cacciatore; la lavorazione della pietra, la scoperta del fuoco e i primi culti dei morti;• U.D. 2 LE RIVOLUZIONI DEL NEOLITICO: nascita e sviluppo dell'agricoltura; nascita e sviluppo dell'allevamento; le conseguenze della rivoluzione agricola; la lavorazione dei metalli e le tre ere dei metalli.

MODULO
n. 3

La Storia

- U.D. 1 LE CIVILTÀ URBANE E FLUVIALI:
l'inizio della Storia e della civiltà;
la Mezzaluna fertile;
strutture sociali e costumi;
la nascita delle città;
le classi sociali;
l'invenzione della scrittura;
- U.D. 2 LA MESOPOTAMIA:
popoli, regni e imperi della Mesopotamia;
le caratteristiche delle civiltà mesopotamiche;
- U.D. 3 LA CIVILTÀ EGIZIA:
vicende politiche e militari;
organizzazione politico-sociale;
economia, religione e cultura;
- U.D. 4 GLI EBREI E I FENICI
- U.D. 5 LE ANTICHE CIVILTÀ DELL'INDO E DELLA CINA:
la civiltà degli arii;
economia e cultura;
la civiltà del fiume Giallo;
le prime grandi dinastie imperiali;
- U.D. 6 LE CIVILTÀ CRETESE E MICENEA:
la civiltà dei Palazzi;
le città-stato achee;
declino della potenza micenea;
- U.D. 7 NASCITA E SVILUPPO DELLA CIVILTÀ GRECA:
le origini;
religione e cultura comuni;
il teatro e la filosofia;
- U.D. 8 SPARTA E ATENE:
la *polis*;
il modello oligarchico spartano;
il regime aristocratico ateniese;
la riforma oligarchica di Solone;
Pisistrato;
la riforma democratica di Clistene;
le Guerre persiane;
- U.D. 9 L'ETÀ DI PERICLE:

<p style="text-align: center;">MODULO n. 3</p> <p style="text-align: center;">La Storia</p>	<p>la Lega di Delo e l'egemonia ateniese sulla Grecia; Pericle e il regime democratico pieno; la Guerra del Peloponneso; Fine di Atene ed egemonia tebana; la Macedonia;</p> <ul style="list-style-type: none"> • U.D. 10 ALESSANDRO MAGNO E L'ELLENISMO: Filippo II e l'espansione della Macedonia; l'impero universale di Alessandro Magno; morte di Alessandro Magno e dissoluzione dell'impero; la civiltà ellenistica
---	---

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni dialogate e partecipate; • lezioni frontali; • didattica laboratoriale; • <i>debate</i>; • <i>flipped</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione in classe di mappe concettuali e sintesi visive da parte del docente; • presentazioni PowerPoint; • visione di film documentari; 	<ul style="list-style-type: none"> • Prove strutturate e semi-strutturate (domande a risposta aperta, multipla, V/F); • interrogazioni orali; • gli alunni con d.s.a. potranno fare uso di tutti i necessari strumenti compensativi e dispensativi per lo svolgimento delle prove 	<p>In caso di necessità, si provvederà a progettare attività di recupero, consolidamento o potenziamento degli argomenti trattati a lezione.</p>

<i>classroom.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • lettura e interpretazione di cartine; • visite culturali. 	scritte e orali.	
VALUTAZIONI			
<p>Si valuterà la situazione di partenza di ogni studente e i miglioramenti ottenuti. A eventuali <i>insuccessi</i> si porrà rimedio con interrogazioni o test di recupero.</p> <p>La valutazione formativa verrà effettuata <i>in itinere</i>, per la verifica dell'acquisizione dei concetti; poi ci sarà anche una valutazione sommativa, finale, per la verifica dei concetti recepiti e rielaborati.</p> <p>Sono previste almeno due verifiche orali per ogni quadrimestre, e una prova strutturata di verifica sommativa.</p>			

L'Insegnante
Daniele Maria Benedetto Armellino

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" -

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S 2023/2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
Matteucci Maja	Scienza e cultura degli alimenti	IA	2 in presenza con la disciplina di cucina	Scienze degli alimenti Amparo Machado Poseidonia Scuola

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA

- Educare al rispetto delle idee e alla biodiversità in ogni sua forma (scientifica, sociale, emotiva),
- Educare all'autovalutazione e all'autodisciplina,
- Stimolare la consapevolezza professionale: responsabilità sanitarie ed etiche dell'OSA,
- Stimolare il lavoro di gruppo e la capacità di utilizzare la diversità come strumento efficace di successo,
- Ricordare che "la cultura rende liberi",
- Sviluppare un pensiero critico e potenziare l'utilizzo del metodo scientifico nella risoluzione dei problemi quotidiani,
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed acquisire un linguaggio ed una cultura scientifica di base sufficiente a filtrare le informazioni della vita quotidiana personale e professionale.

COMPETENZE DISCIPLINARI

Con lo studio teorico e pratico (esperienza laboratoriali e analisi sensoriale) dei concetti base di microbiologia ed igiene (personale e professionale) si vogliono mobilitare competenze di base di cittadinanza come: **competenze di base in scienza e tecnologia, imparare ad imparare** e specifiche professionali come: **filtrare l'informazione scientifica** ed affinare le competenze per la navigazione sul web, **potenziale le competenze digitali**; inoltre, attraverso lo studio di base della biochimica della nutrizione, in particolare dello studio dell'apparato digerente, della bioenergetica, dei macro e micronutrienti e delle loro funzioni, ci si propone di ampliare le conoscenze degli alunni riguardo la chimica quotidiana che avviene all'interno del loro corpo ed in cucina, **aumentando la consapevolezza e l'autocoscienza dei ragazzi riguardo il nutrirsi, trasformandoli da consumatori passivi a critici attivi**. Particolare attenzione verrà prestata ai concetti di impronta ecologica e scelte alimentari, di storia e cultura alimentare per mobilitare competenze chiave **come le competenze sociali e civiche, lo spirito di iniziativa e l'imprenditorialità, la consapevolezza nella propria espressione culturale**.

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Abilità interpersonali:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico il cliente e le sue esigenze;
- **Teamwork:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico i colleghi e le proprie esigenze, capacità di utilizzare al meglio le risorse personali all'interno del proprio gruppo di lavoro;
- **Affidabilità:** acquisire un senso di responsabilità ed autocritico sufficiente alla collaborazione;
- **Flessibilità:** capacità di reinventare il proprio lavoro all'interno di situazioni nuove, e di vedere sbocchi lavorativi all'interno dei percorsi didattici affrontati.
- **Professionalità:** sviluppare consapevolezza professionale e responsabilità sanitaria ed etica rispetto al lavoro OSA;
- **Motivazione personale e creatività:** svilupparle in funzione del proprio lavoro.

Competenze cognitive	Competenze di tipo comportamentale	Competenze dell'area dell'autonomia
<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di presentare con relazioni efficaci risultati di esperimenti, indagini, studi ed esperienze; • Essere in grado di distinguere e cogliere i rapporti di causa effetto; • Essere in grado di filtrare l'informazione, in particolare quella reperibile sul web e sul testo autentico (riviste di settore, libri e saggi); • Essere in grado di metabolizzare le conoscenze acquisite per apprendere in ambienti formativi differenti (laboratorio, classe, gruppo di lavoro, studio individuale, ricerca, indagine); • Essere in grado di affrontare semplici problemi e raggiungere gli obiettivi con puntualità; • Essere in grado di pensare ed agire in modo critico ed applicare in contesti semplici il metodo scientifico sperimentale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rispettare le regole della scuola comprendendone il significato; • Saper rispettare e confrontarsi con i compagni e con il docente in modo maturo e propositivo; • Saper svolgere il proprio ruolo nel gruppo di lavoro; • Saper comunicare con i docenti e con i compagni confrontandosi in modo collaborativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper gestire le scadenze; • Saper gestire i momenti di autonomia e libertà; • Saper prendere iniziative, in particolare nei confronti della propria alimentazione e della spesa; • Saper individuare gli obiettivi di un lavoro o di uno studio; • Saper pianificare il proprio lavoro: saper controllare e lavorare, anche guidato, nel gruppo e nel laboratorio • Saper assumere, dietro indicazioni, semplici compiti in attività extra-scolastiche.

STRATEGIE DIDATTICHE

1. Lezione frontale con produzione di mappe concettuali.
2. Lezione frontale a classe capovolta (flipped classroom).
3. Esperienze laboratoriali (in laboratorio o in aula con la chimica degli alimenti e con l'analisi sensoriale).
4. Gruppo di lavoro per esperienza laboratoriale, studio assistito (peer to peer / scaffolding), preparazione al test, preparazione di una lezione.
5. Verifiche di conoscenza e competenza per "stepping stone".
6. Gestione di una classe virtuale o di una cartella condivisa con materiale didattico fornito e autoprodotta.
7. Visione e produzione di documentari e filmati.
8. Studio dei testi autentici: articoli scientifici.

MODULI

	UNITA' DIDATTICHE	PRE - REQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>MODULO n. 0</p> <p>SCIENZA PROPEDEUTICA</p> <p>Bioenergetica</p> <p>Chimica di base</p> <p>Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale</p> <p>Evoluzione delle abitudini alimentari</p>	<p>A. Omeotermia ed eterotermia, autotrofia ed eterotrofia, basi di metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata.</p> <p>B. Nascita del metodo scientifico, ripetibilità, concetto di tesi e antitesi, analisi dati. Basi di analisi sensoriale.</p> <p>C. Dalla fame alla sazietà. Storia dell'alimentazione, alimentazione nelle grandi religioni monoteiste. Storia delle piramidi alimentari. (Flipped classroom)</p>	<p>Nessuno</p>	<p>A. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma.</p> <p>B. Qualità degli alimenti: reale e percepita, allenamento alla degustazione, storia e tecniche dei Panel Test (cioccolata; biscotti; formaggi; abbinamento cibo-vino), recettori, trasduzione, trasmissione ed integrazione del segnale, grafico QDA.</p> <p>C. Concetti di fame, appetito, sazietà, tossicità, selezione degli alimenti, scoperta del fuoco e cottura, storia dell'alimentazione dalla preistoria alle grandi civiltà.</p>	<p>A. Capacità di calcolare il bilancio energetico (proprio o altrui), di calcolare il metabolismo basale e totale, i livelli di attività fisica e la distribuzione dei nutrienti durante la giornata.</p> <p>B. Saper comprendere e saper scrivere un breve testo scientifico. Utilizzare un linguaggio scientifico semplice. Saper effettuare una semplice degustazione registrando le informazioni con un grafico QDA.</p> <p>C. Comprendere testi scientifici semplici relativi alla storia dell'alimentazione. Saper riconoscere all'interno della propria dieta i nutrienti di base, saper leggere una piramide alimentare.</p>

<p>MODULO n. 1</p> <p>Microbiologia</p> <p>Igiene</p> <p>Conservazione</p> <p>Nutrienti</p>	<p>D. Microrganismi, classificazione, riproduzione, fattori di crescita, MTA. Procarioti ed eucarioti.</p> <p>E. Storia e legislazione di base dell'igiene, igiene personale e professionale.</p> <p>F. Acqua: fisica, chimica, ecologia di una risorsa fondamentale. Impronta e piramide alimentare idrica.</p>	<p>Modulo 0</p>	<p>D. Saper classificare i microrganismi in base alla biologia, alla riproduzione, all'utilità, alla forma, fattori di crescita, tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari, concetti chiave di veicolo e vettore, portatore sano.</p> <p>E. Saper riconoscere le tossinfezioni più comuni e gli alimenti a rischio, le pratiche igieniche necessarie alla prevenzione.</p> <p>F. Conoscere il ciclo dell'acqua, le basi chimico-fisiche della molecola e i concetti di impronta idrica.</p>	<p>D. Saper identificare e prevenire i rischi di tossinfezioni in cucina.</p> <p>E. Prendere coscienza dell'importante ruolo sanitario dell'OSA.</p> <p>F. Saper gestire e discriminare i migliori metodi di conservazione in funzione dell'alimento in uso e delle condizioni ambientali e professionali del momento.</p> <p>G. Saper leggere l'impronta idrica di un alimento e costruire un power point chiaro e preciso dal punto di vista scientifico.</p>
---	--	-----------------	--	---

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Flipped classroom • Esperimenti • Analisi sensoriale • Visione/produzione filmati • Gruppo di lavoro • Classe virtuale • Studio del testo autentico 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Testo autentico • Mappe e schemi • Video, mp3 • Materiale web 	<ul style="list-style-type: none"> • Test scritto misto di conoscenze e competenze: strutturato, semistrutturato e libero. • Temi, saggi e relazioni scientifiche • Relazioni e orali di gruppo • Orali singoli • - Comprensioni del testo scientifico 	<ul style="list-style-type: none"> • L'attività di recupero viene assicurata dalla tipologia di verifiche a "Stepping stone": ovvero verifiche graduali e complementari permettono una individuazione rapida ed un recupero dell'insufficienza prima del termine dell'unità didattica successiva. • Le attività laboratoriali: la gestione del gruppo di lavoro, della classe virtuale, del materiale didattico condiviso, del peer to peer, dello scaffolding e la preparazione per la flipped classroom indirizzano verso un potenziamento delle proprie conoscenze e competenze instaurando un clima di cooperazione e concorrenza positivo.
VERIFICHE E VALUTAZIONE			
<p>Prove orali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper esporre in modo coerente e sintetico • Saper esporre in modo corretto citando le fonti • Saper utilizzare un linguaggio scientifico di base • Saper analizzare e risolvere un problema in modo scientifico, saper individuare i rischi e le responsabilità del proprio settore. • Saper riferire di esperienze ed esperimenti in modo sintetico • Utilizzare un vocabolario semplice ma specialistico 		<p>Prove scritte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle consegne • Correttezza morfologica, sintattica e ortografica dell'elaborato • Correttezza scientifica • Utilizzo di un linguaggio e di un vocabolario scientifico / specialistico • Saper collegare gli argomenti studiati alle esperienze di cucina, sala, stage e di vita personale (abitudini alimentari e consumatore consapevole) • Saper riferire per scritto di esperienze ed esperimenti laboratoriali, dimostrando di aver acquisito competenze professionali e autocoscienza della responsabilità dell'operatore OSA (Operatore del Settore Alimentare). 	

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere

Al termine di ogni unità didattica della durata di circa un mese viene svolto un test di verifica (scritto/orale/comprendimento del testo) e la settimana successiva il test viene ripetuto per gli assenti e per coloro che hanno necessità di recuperare.

Laboratori / Sportello didattico

Al termine del primo quadrimestre, secondo le disposizioni d'Istituto può essere attivato un percorso di recupero pomeridiano.

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Gli allievi diversamente abili seguiranno un PEI (differenziato o per obiettivi minimi) concordato dal Consiglio di classe in sede di Glh.

Gli allievi DSA e gli eventuali BES seguiranno un Pdp redatto e concordato dal Consiglio di Classe.

L'insegnante Maja Matteucci