

**Anno Scolastico: 2023/2024**

**Programmazione Didattica Svolta**  
**Indirizzo: IPSEOA**

**Classe: Prima Sezione: B**  
**Disciplina: Laboratorio Accoglienza Turistica**

**Docente: Prof. Ivano D'Amato**

---

**Unità Tematica: 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.

**Unità Tematica: 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.

**Unità Tematica: 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.

**Unità Tematica: 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.

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, attraverso l'utilizzo di PowerPoint, Word e Excel.

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

## Programma Svolto

Docente: NUNZIA RUGIADA

Classe: 1B 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](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://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° B – 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
- 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](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
 Sito internet [www.istitutostendhal.gov.it](http://www.istitutostendhal.gov.it)

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

<b>DOCENTE</b> SIMONA FORLITI	<b>MATERIA</b> LINGUA FRANCESE	<b>CLASSE</b> I B	<b>ORE SETTIMANALI</b> 2	<b>TESTO IN USO</b> - « #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"> <li>Les nationalités</li> <li>La famille</li> <li>Les auxiliaires</li> <li>Les verbes du premier groupe</li> <li>Les articles définis et indéfinis</li> <li>Les adjectifs possessifs</li> <li>La formation du féminin</li> <li>La formation du pluriel</li> <li>La forme négative</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saluer</li> <li>Se présenter</li> <li>La description</li> <li>Demander et donner des renseignements personnels</li> </ul> <p>La France</p>
	• 2: C'est à quelle heure?		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les nombres</li> <li>La forme interrogative</li> <li>Les articles contractés</li> <li>TRÈS-BEAUCOUP- BEAUCOUP DE</li> <li>La forme interrogative</li> <li>Verbes irréguliers au présent de l'indicatif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demander et dire l'heure</li> <li>Les actions quotidiennes</li> <li>Les loisirs</li> <li>Parler de ses habitudes</li> <li>Les matières scolaires</li> <li>Les jours de la semaine</li> </ul> <p>Comment fonctionne l'école en France?</p>
MODULO n. 2	• 3: En famille		<ul style="list-style-type: none"> <li>La famille</li> <li>Le pronom on</li> <li>Les pronoms personnels toniques</li> <li>Les adj possessifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La famille</li> <li>Parler de sa famille</li> <li>Les sports</li> <li>L'aspect physique</li> <li>Le caractère</li> </ul> <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"> <li>Metodo funzionale – comunicativo</li> <li>Metodo strutturale - deduttivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Supporto audio del libro di testo</li> <li>Supporto Siti web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Verifiche orali</u>: Interrogazioni singole, attraverso attività di: comprensione/interazione/produzione</li> <li><u>Verifiche scritte</u>: Questionari di civiltà a risposta aperta – prove</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le attività di recupero costituiranno un elemento costante dell'attività didattica, attraverso esercizi mirati, sia di tipo strutturale, che funzionale-comunicativo</li> <li>Per il potenziamento, si proporranno attività extracurricolari: certificazione DELF; stage all'estero.</li> </ul>

		strutturate con domande aperte e esercizi di sintesi (riassunto)	
--	--	---	--

**L'insegnante : Prof.ssa Simona Forliti**

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “STENDHAL”

Programma svolto A.S. 2023/24

Classe: 1° B 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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" -

**PROGRAMMA SVOLTO**

A.S 2023 /2024

<b>DOCENTE</b> BEATRICE RENZI	<b>MATERIA</b> LINGUA INGLESE	<b>CLASSE</b> IB IPSEOA	<b>ORE SETTIMANALI</b> 3	<b>TESTO IN USO</b> "In time PRO – essential" (A. Thomas, A. Greenwood, F. O'Dell, T. Brelstaff, A. Zanella,) DeA Scuola - Black Cat
----------------------------------	-------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---

	<b>GRAMMAR</b>	<b>SPEAKING ACTIVITY</b>	<b>VOCABULARY</b>
U.D. 0: THAT'S MY STUFF!	-articles – definite and indefinite -present simple - to be - special uses of <i>to be</i> -plural - regular and irregular nouns -this / that / these / those	- Dialogue: exchange of personal information	-greetings -classroom objects -everyday objects -days of the week - months - seasons
U.D. 1: BACK TO REALITY	-question words -subject pronouns and possessive adjectives -possessive's	- Regional menus	-countries and nationalities -school subjects
U.D. 2: MY PEOPLE	-present simple - have got -how many...?		-jobs -family

U.D. IS IT ON MY DESK?		- description of a house	- rooms and furniture - British houses (flat, bungalow, cottage, detached, semi-detached, terraced)
U.D. 3: I LIKE GETTING UP LATE	-prepositions of time - introduction to the present simple (positive, negative, questions + short answers)		- daily activities  - free-time activities
U.D. 4: GETTING AROUND	- there is / there are		

ED. CIVICA:

- Rules at school
- Communicating on the Web
- The history of the Union Jack
- The United Kingdom after the Brexit

L'insegnante

Prof.ssa Beatrice Renzi

<b>Materia: Sala-Bar e Vendita</b>		<b>Docente: Belli Simone</b>	
		<b>Classe: 1B</b>	
<b>Testo/i in adozione: Maitre, Sommelier, Bartender, Alma</b>		Materiale fornito dal docente : Libro di testo	
<b>Numero di ore settimanali di lezione:</b>			4 ore
<b>Numero di ore annuali effettivamente svolte (al momento della redazione del Documento)</b>			111
<b>Metodologie didattiche adottate nel corso delle lezioni</b>	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.		
<b>Indicazione sintetica dei principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma</b>	<p><b>UDA 1: <u>I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar;</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi.</li> <li>• Principali tipi di menu e successione dei piatti</li> </ul> <p><b>UDA 2: SICUREZZA E IGIENE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'HACCP e l'igiene</li> <li>• La salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul> <p><b>UDA 3: IL SERVIZIO DI SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sala: zone di lavoro e attrezzature</li> <li>• La mise en place dei tavoli</li> <li>• Le fasi di servizio</li> <li>• Gli stili di servizio</li> </ul> <p><b>UDA 4: II SERVIZIO DI BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il bar: zone di lavoro e attrezzature</li> <li>• Le bevande di caffetteria</li> </ul>		
<b>Verifiche</b>	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 (RM)**  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D (tel. 06 121126020)**  
**[RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)**  
**Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)**

**IIS STENDHAL**

**DIPARTIMENTO UMANISTICO (ITALIANO-STORIA)**

**TUTTI GLI INDIRIZZI**

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE COMUNE DI MATERIA**  
**a.s. 2023/2024**

**CLASSE I B**

**DOCENTE Frongillo Denise**

**MATERIA Italiano**

### **Finalità primo biennio**

In accordo col Ptof d'istituto e con le Linee guida ministeriali per gli istituti tecnici e professionali, le finalità verso cui dovrà tendere l'azione didattica congiunta delle discipline umanistiche nel primo biennio saranno quelle di acquisire ed esercitare le competenze di base in ambito linguistico e storico, rafforzare o consolidare l'ambito metacognitivo, affinché gli studenti possano rendersi consapevoli del proprio percorso di studi, sappiano autovalutarsi e auto orientarsi nella prosecuzione del proprio cammino scolastico. In particolare, le discipline umanistiche concorrono a far conseguire allo studente i seguenti risultati di apprendimento:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici
- Leggere, comprendere e interpretare testi di vario genere
- Orientarsi agevolmente tra testine autori fondamentali
- Produrre testi di vario genere in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare e realizzare prodotti di comunicazione visiva e multimediale, anche avvalendosi di strumenti digitali

### **Obiettivi didattici**

- Lo studente riesce ad orientarsi tra i principali argomenti studiati nel corso dell'anno scolastico, riconoscendone elementi ed aspetti basilari;
- Sa leggere, comprendere e, se guidato, sa interpretare a livello essenziale testi letterari e non, distinguendo i contenuti principali da quelli secondari;
- Produce testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, usando adeguatamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali;

- Sa utilizzare in forme semplici ma globalmente corrette gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione verbale in vari contesti;
- Riesce ad utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (appunti, scalette, mappe).
- Sa consultare il dizionario
- 

### **Metodologie e strumenti**

- Lezione frontale partecipata durante la quale saranno sollecitate le richieste di chiarimento e gli interventi dei discenti;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Flipped Classroom;
- Peer tutoring e team working;
- Produzioni scritte guidate;
- Lettura in classe di testi letterari;
- Schemi e sottolineatura del manuale in adozione;
- Uso di sussidi audiovisivi;
- Fotocopie;
- Piattaforme digitali;
- Pc e digital board;

### **Modalità di verifica e valutazione**

Le verifiche consisteranno in:

- Interrogazioni;
- Verifiche scritte;
- Elaborazione di diverse tipologie testuali;
- Eventuali lavori di approfondimento individuale e/o di gruppo;

## **Programma svolto**

Grammatica

La fonologia

La formazione e il significato delle parole

La morfologia (Prima parte)

*Laboratorio testuale*

Strumenti di base per l'acquisizione di un buon metodo di studio

I testi narrativi

La divisione in sequenze

Il riassunto

Gli elementi della narrazione

Lettura e analisi di testi scelti a scelta dell'insegnante

I generi della narrativa

---

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"**  
**Via della Polveriera n. 28 – 00053 Civitavecchia (RM)**  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D (tel. 06 121126020)**  
**[RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)**  
**Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)**

**IIS STENDHAL**

**DIPARTIMENTO UMANISTICO (ITALIANO-STORIA)**

**TUTTI GLI INDIRIZZI**

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE COMUNE DI MATERIA**  
**a.s. 2023/2024**

**CLASSE I B**

**DOCENTE Frongillo Denise**

**MATERIA Storia**

### **Finalità primo biennio**

In accordo col Ptof d'istituto e con le Linee guida ministeriali per gli istituti tecnici e professionali, le finalità verso cui dovrà tendere l'azione didattica congiunta delle discipline umanistiche nel primo biennio saranno quelle di acquisire ed esercitare le competenze di base in ambito linguistico e storico, rafforzare o consolidare l'ambito metacognitivo, affinché gli studenti possano rendersi consapevoli del proprio percorso di studi, sappiano autovalutarsi e auto orientarsi nella prosecuzione del proprio cammino scolastico. In particolare, le discipline umanistiche concorrono a far conseguire allo studente i seguenti risultati di apprendimento:

- Lo studente riesce ad orientarsi tra i principali fatti storici collocandoli nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento e sa esporli in modo chiaro in forma orale o scritta;
- Sa distinguere le cause dalle conseguenze, collegandole correttamente tra loro
- Sa riconoscere, se guidato, analogie e differenze tra presente e passato
- Sa utilizzare il lessico storico di base e ricavare informazioni storiche fondamentali;
- Riesce a utilizzare semplici strumenti della ricerca storica, a partire dalle fonti, con riferimento al periodo e alle dinamiche studiate
- Sa identificare e distinguere i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale

## **Metodologie e strumenti**

- Lezione frontale partecipata durante la quale saranno sollecitate le richieste di chiarimento e gli interventi dei discenti;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Flipped Classroom;
- Schemi e sottolineatura del manuale in adozione;
- Uso di sussidi audiovisivi;
- Pc e digital board;

## **Modalità di verifica e valutazione**

Le verifiche consisteranno in:

- Interrogazioni;
- Eventuali lavori di approfondimento individuale e/o di gruppo;

## **Programma svolto**

Gli esordi della Preistoria

Storia e Preistoria

Dai primi ominidi a Homo Sapiens

Il Paleolitico

Le rivoluzioni del Neolitico

Dal Neolitico all'età dei metalli

La nascita delle prime civiltà

La Mesopotamia

Sumeri, Accadi, Amorrei e Babilonesi

Le caratteristiche della civiltà mesopotamica.



## **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](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)

Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://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"

# **PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI A.S. 2023/2024 CLASSE: I B**

## **Modulo 1: ALIMENTI E BEVANDE**

### **UNITA' 1 GLI ALIMENTI**

Classificazione degli alimenti  
vegetali, animale e minerali  
freschi e conservati  
primari e accessori  
energetici, plastici e protettivi  
La filiera alimentare  
tracciabilità e rintracciabilità  
La qualità degli alimenti  
Le caratteristiche organolettiche  
odore, colore, sapore e analisi sensoriale

## **Modulo 2: EDUCAZIONE**

### **UNITA' 2 ELEMENTI DI BIOENERGETICA**

Metabolismo e bioenergetica (ATP)  
Energia degli alimenti  
Dispendio energetico  
calorimetria diretta e indiretta  
Fabbisogno energetico  
(MB, LAF, TID)  
Bilancio energetico  
Peso corporeo  
(Tipologia morfologica e IMC)

### **UNITA' 3 ALIMENTAZIONE E SALUTE**

Gli standard nutrizionali  
I LARN  
Alimentazione equilibrata  
La distribuzione dell'energia  
La distribuzione dei nutrienti  
Glucidi, protidi e lipidi  
Le linee guida dell'INRAN  
I 5 gruppi di alimenti  
Consigli speciali per persone speciali

## **ALIMENTARE**

Porzioni consigliate  
La piramide alimentare  
Elementi di calcolo calorico

**Modulo 3:**

UNITA' 1

**PRINCIPI DI DIETOLOGIA**

DIETOLOGIA

Dieta e dietologia

Dieta nell'età evolutiva

Dieta del lattante

Dieta nelle varie fasce d'età

Dieta mediterranea

Civitavecchia 28 maggio 2024

La docente

Erika Lalli





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](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://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 svolto per la classe 1B IPSEOA- LAB SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Primo quadrimestre

- U.D.A 1:  
Le figure professionali in cucina;
- U.D.A 2:  
Le attrezzature di cucina e gli ambienti di lavoro.

Secondo Quadrimestre

- U.D.A 1 :  
La salute in cucina;
- U.D.A 2:  
Cuocere e conservare gli alimenti;
- U.D.A 3:  
La verdura e la frutta;
- U.D.A 4:  
I fondi e le salse;
- U.D.A 5  
La carne;
- U.D.A 6  
Le uova;
- U.D.A 8  
La pasticceria di base.

Civitavecchia 06/06/2024

Il docente  
Salvatore Fiandra