

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
 UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL L.210  
**ISTITUTO DISTRIZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
 Via della Polveriera n.28 - 00053 Chivavecchia (Roma)  
 Distrito 29° - cod.mecc. **RMIS04600D** ☎ 06121126020  
 ✉ **RMIS04600D@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  
 "GIULIO BACCHELLI"

ISTITUTO PERI SERVIZI DI  
 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
 ALBERGHIERA  
 "LUIGIO CAMPANARI"

Professore:  
 Classe:  
 Ore settimanali:

Federico Peppi  
 1C  
 3

<b>UDA 0</b>	<b>GRAMMAR</b>	<b>VOCABULARY</b>	<b>COMMUNICATION AND SPEAKING</b>	<b>COMPETENCES</b>
	Present Simple/verb "to be"	Greetings	Meeting people	Answering simple questions
	Question words	Dates	Personal information	Small talk
			how to introduce yourself	
<b>UDA 1</b>	<b>GRAMMAR</b>	<b>VOCABULARY</b>	<b>COMMUNICATION AND SPEAKING</b>	<b>COMPETENCES</b>
	Present simple, positive and negative	Everyday activities	Agreeing and disagreeing	Agreeing or disagreeing with someone I know
	Present simple, short answers			
	Adverbs and expressions of frequency			
	Object pronouns			
<b>UDA 2</b>	<b>GRAMMAR</b>	<b>VOCABULARY</b>	<b>COMMUNICATION AND SPEAKING</b>	<b>COMPETENCES</b>
	you are what you eat	Food and drinks	Giving instructions	Giving instruction on how to do something simple
	how much /how many	Containers	Ordering food	Giving directions
	A lot of / too much, many / some, any, no	Cooking		
<b>EXTRA</b>	The Mediterranean diet			
<b>UDA 3</b>	<b>GRAMMAR</b>	<b>VOCABULARY</b>	<b>COMMUNICATION AND SPEAKING</b>	<b>COMPETENCES</b>
	looking good	Appearance		Describing something or someone I know
	present continuous	Personality		
	Present simple vs present continuous			
<b>UDA 4</b>	<b>GRAMMAR</b>	<b>VOCABULARY</b>	<b>COMMUNICATION AND SPEAKING</b>	<b>COMPETENCES</b>
	world famous		Talk about the past	Talking about a past activity
	Past simple: verb "to be"			
	Past simple regular form (positive, questions and negative)			

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

## Programma Svolto

Docente: NUNZIA RUGIADA

Classe: 1C 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° C – 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 DI ISTRUZIONE SUPERIORE “STENDHAL”

Programma svolto A.S. 2023/24

Classe: 1° C 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

<b>Materia: Sala-Bar e Vendita</b>		<b>Docente: Belli Simone</b>	
		<b>Classe: 1C</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);		



## **Programma di storia a/a 2023/2024**

**Docente: Poce Gisella**

**Classe I C IPSEO A**

**Materia: storia**

**Ore settimanali: 1**

**Prove: orali**

**Attività di recupero: studio individuale**

**Testo: S. Zaninelli C. Cristiani, Entrare nella storia, Atlas**

### **LA STORIA COME DISCIPLINA DI STUDIO**

- La conoscenza storica
- La ricostruzione storica

### **NEL TEMPO E NELLO SPAZIO**

- Le coordinate della Storia: tempo e spazio
- Il tempo degli eventi
- Secoli e millenni
- Le età della Storia
- Lo spazio degli eventi
- Le scienze ausiliarie della Storia

### **GLI ESORDI DELLA PREISTORIA**

Storia e Preistoria

- Un nuovo punto di vista su Storia e Preistoria
- La “prima Storia” dell’umanità

### **DAI PRIMI OMINIDI A *HOMO SAPIENS***

- Gli australopithecini, antenati dell’uomo
- *Homo Habilis*
- *Homo Erectus*
- Dall’uomo di Neandertal all’*Homo Sapiens*
- L’uomo popola il pianeta
- Le rotte di popolamento

### **IL PALEOLITICO**

- I periodi della Preistoria
- L’uomo del Paleolitico
- la lavorazione della Pietra

- La scoperta del fuoco
- Il culto dei morti
- Arte, magia e religione

## LE RIVOLUZIONI DEL NEOLITICO- Nascita e sviluppo dell'agricoltura

- Nascita e sviluppo dell'allevamento
- Le conseguenze della rivoluzione agricola
- La ceramica e la tessitura
- Il tornio e la ruota

## I MEGALITI

### DAL NEOLITICO ALL'ETÀ DEI METALLI

- La lavorazione dei metalli
- Le tre ere dei metalli

## LA NASCITA DELLE PRIME CIVILTÀ

### LE CIVILTÀ URBANE E FLUVIALI

- L'inizio della storia e delle civiltà
- Le civiltà della Mezzaluna Fertile

## LA STRUTTURA SOCIALE E I COSTUMI

- Il governo della comunità: sacerdoti e re
- Funzionari e guerrieri
- Nasce e si struttura la città
- La "piramide sociale"
- L'invenzione della scrittura
- Perchè è nata la scrittura?

## LA MESOPOTAMIA: TANTI POPOLI, UNA SOLA CIVILTÀ

### LA COESISTENZA FRA POPOLI

- Migrazioni e scontri

## LE POPOLAZIONI NOMADI E LE LINGUE INDOEUROPEE

- La terra tra i fiumi

## POPOLI, REGNI E IMPERI DELLA MESOPOTAMIA

- I Sumeri
- Gli Accadi
- Amorrei e Babilonesi

- Il Codice di Hammurabi
- Gli Hittiti
- gli Assiri
- Medi e Persiani

## LE CARATTERISTICHE DELLA CIVILTÀ MESOPOTAMICA

- Il tempio e la religione
- Il palazzo del sovrano e l'organizzazione della società
- Letteratura e arte
- Scienza e tecnica

## LA CIVILTÀ EGIZIA

### LE VICENDE POLITICHE E MILITARI

- Uno stretto rapporto tra storia e ambiente
- Le condizioni ambientali
- La storia dell'impero egizio

### L'ORGANIZZAZIONE POLITICA E SOCIALE

- Il Faraone: un re-dio
- Le classi sociali

### ECONOMIA, RELIGIONE E CULTURA

- Le attività economiche
- la religione e il culto di morti
- Tecniche e significati della mummificazione
- Cultura, arte, scienza e tecnica
- La piramide di Cheope

## GLI EBREI E I FENICI

### GLI EBREI

- La Valle del Giordano, culla della civiltà ebraica
- La nascita del popolo ebraico
- La fuga dall'Egitto e il ritorno nella Terra di Canaan
- L'inizio del Regno d'Israele
- Salomone e la divisione del regno
- La Bibbia: testo sacro e fonte storica

### I FENICI

- Un popolo di mercanti e marinai
- Le colonie lungo il Mediterraneo

- Le attività commerciali e la diffusione dell'alfabeto
- La Sardegna: dalla civiltà nuragica alla colonizzazione fenicia

## LE ANTICHE CIVILTÀ DELL'INDO E DELLA CINA

- Le civiltà indiane (cenni)
- La civiltà cinese (cenni)

## LE CIVILTÀ DI CRETA E DI MICENE

### LA CIVILTÀ CRETESE

- Uno stretto rapporto fra storia e ambiente
- La civiltà dei palazzi
- Un elevato tenore di vita
- Splendore e declino della civiltà cretese

### LA CIVILTÀ MICENEA

- gli Achei
- Città indipendenti governate da re-sacerdoti
- Una civiltà ricca e raffinata
- Il declino della potenza micenea

## NASCITA E SVILUPPO DELLA CIVILTÀ GRECA

### LE ORIGINI

- Dal 1200 al 750 a.C: quattro secoli di profonde trasformazioni
- La prima colonizzazione
- La nascita della *pòlis*
- L'*agorà*: cuore della polis
- La seconda colonizzazione
- Una religione e una cultura comuni
- Gli dèi dell'Olimpo

### Le principali divinità greche

- L'importanza dei santuari e delle feste religiose
- Il teatro e la filosofia

## SPARTAE ATENE

### IL MODELLO OLIGARCHICO DI SPARTA

- Una rigida organizzazione sociale
- l'organizzazione politica

### ATENE, CULLA DELLA DEMOCRAZIA

- Il regime aristocratico e le leggi di Dracone
- La riforma oligarchica di Solone

- La tirannide di Pisistrato
- La riforma democratica di Clistene
- La democrazia si allarga

Docente  
Gisella Poce

## **Programma di Italiano 2023/2024**

**Docente: Poce Gisella**

**Classe: I C IPSEOA**

**Materia: Italiano**

**Ore settimanali: 4**

**Prove: scritte e orali**

**Testi adottati: B. Donati, S. Noferi, S. F. Re L. Ventura, Letture in circolo  
Narrativa, epica e teatro, poesia, scrittura vol., Unico, Atlas; M. Sensini,  
A tutto campo strumenti per conoscere e usare l'italiano, vol. A,  
Mondadori Scuola**

**Attività di recupero: studio individuale**

### **NARRATIVA**

#### **LA STRUTTURA DEL TESTO NARRATIVO**

- La divisione in sequenze
- Lo schema della narrazione
- L'ordine della narrazione
- La velocità del racconto
- I livelli della narrazione
- La struttura del testo narrativo. Lettura M. Balzano, "La distruzione della vecchia Curon"

#### **I PERSONAGGI**

- Un elemento imprescindibile
- Il ruolo dei personaggi
- La tipologia dei personaggi
- La presentazione dei personaggi
- La caratterizzazione dei personaggi
- I personaggi. A. Carlo, "Mario e Guido"

#### **IL NARRATORE E IL PUNTO DI VISTA**

- L'autore e il lettore
- Il narratore interno ed esterno
- Il narratore e il punto di vista
- I tipi di discorso

#### **LO SPAZIO E IL TEMPO DELLA NARRAZIONE**

- Lo spazio nel testo narrativo

- I luoghi della storia: le rappresentazioni, le descrizioni ed il punto di vista della descrizione
- Le funzioni della descrizione
- Lo spazio e la relazione con il personaggio. C. Dickens, La casa del Signor Scrooge

## LO STILE

- Definiamo lo stile
- Le scelte lessicali
- La struttura sintattica della frase
- Le figure retoriche ( similitudine e metafora)
- I registri linguistici

## MODI E FORME DELLA NARRAZIONE

- La fiaba e la favola
- La novella
- Il racconto
- il romanzo

## I GENERI LETTERARI

- Il fantastico e l'horror(che cos'è, origine e sviluppo)
- Il fantasy(che cos'è, origine e sviluppo)
- Il giallo(che cos'è, origine e sviluppo)
- La narrativa realistica
- La narrativa storica

## IO E LE MIE PAURE:

- A. Carli, "Paure nuove"
- E. Intini, "La paura fa bene?"
- R. Sorrentino, " La paura, nostra alleata"
- G. Romagnoli, " Éric doveva morire ( ma prima voleva giocare)

## SCRIVERE PER RIASSUMERE

- Il riassunto: che cos'è
- Riassumere un testo narrativo
- Riassunto di un testo non narrativo

## SCRIVERE PER DESCRIVERE

- Il testo descrittivo: che cos'è

## COMPRENSIONE DEL TESTO

- Comprendere un testo narrativo
- Comprendere diversi testi

## Epica

### GLI STRUMENTI DELL'EPICA

- Cos'è e caratteristiche
- L'epica greca
- La parafrasi

### I tre grandi poemi epici

- Iliade (cenni); Ettore e Andromaca
- Odissea (cenni)
- Eneide (cenni)

In viaggio nelle nostre emozioni: il coraggio

## Grammatica

### I SUONI E LE LETTERE DELLA LINGUA ITALIANA (RIPASSO)

### LABORATORIO DI ORTOGRAFIA

### LABORATORIO DI PUNTEGGIATURA

### LE FORME DELLE PAROLE: LA MORFOLOGIA

- L'articolo determinativo, indeterminativo, partitivo
- Il nome: il significato, la forma e la struttura
- L'aggettivo: qualificativo(i gradi dell'aggettivo) e determinativo( a. possessivi, dimostrativi, identificativi, indefiniti, numerali, interrogativi, esclamativi)
- Il pronome: personali, possessivi, dimostrativi, indefiniti, relativi, misti
- Il verbo: le forme; i modificati e indefiniti; v. transitivo e intransitivo; i v. impersonali; i v. ausiliari, servili, fraseologici.
- L'avverbio: a.determinativi, i gradi dell'avverbio
- La preposizione: semplice e articolata
- La congiunzione: coordinante e subordinante

Docente

Gidella Poce





**PROGRAMMA DI Matematica**  
**Classe 1 C**

a.s. 2023/2024

**DOCENTE - Prof.ssa Russo Giovanna**

**Insiemi:**

- Gli insiemi;
- Sottoinsiemi;
- Operazioni con gli insiemi

**Numeri Naturali:**

- Rappresentazione e ordinamento;
- Operazioni e operandi;
- Proprietà delle operazioni;
- Proprietà delle potenze;
- Multipli, divisori, MCD, mcm.

**Numeri interi:**

- Definizioni;
- Confronto fra numeri interi;
- Operazioni e le loro proprietà;
- Potenze;

**Numeri razionali e numeri reali:**

- Numeri razionali;
- Frazioni equivalenti;
- Numeri razionali assoluti e relativi;
- Rappresentazione sulla retta orientata;
- Confronto di numeri razionali;
- Operazioni;
- Potenza;
- Numeri decimali
  - da frazione al numero decimale;
  - da numero decimale alla frazione.

**Proporzionalità, percentuali, equivalenze:**

- Proporzionalità;
- Percentuali;
- Approssimazioni;
- Notazione scientifica;
- Numeri decimali ed equivalenze.

**Monomi:**

- Definizione di monomio;
- Grado di monomio;
- Monomi simili, opposti, uguali;

- Operazioni con i monomi;
- Potenza di monomio;
- MCD e mcm.

**Polinomi:**

- Definizione di polinomio;
- Grado di un polinomio;
- Polinomio omogeneo, ordinato rispetto a una lettera, completo rispetto a una lettera;
- Operazioni con i polinomi;
- Prodotti notevoli.

**Statistica:**

- Rilevazione dei dati statistici;
- Frequenze;
- Media, mediana e moda.

**Enti geometrici fondamentali:**

- Geometria euclidea;
- Proprietà della retta e del piano;
- Rette, semirette e segmenti;
- Figure concave e convesse;
- Angolo;
- Angoli consecutivi e adiacenti;
- Angoli opposti al vertice;
- Linee, poligonali e poligoni;
- Operazioni con segmenti e angoli;
- Punto medio;

**Triangoli:**

- Triangoli e classificazione rispetto ai lati e agli angoli;
- Bisettrice, media e altezza;
- Criteri di congruenza.

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE**

Matematica in cucina in sala in albergo

ALUNNI

Paolucci Claudia  
Giannini Maria Giulia

DOCENTE

Russo Federico

20/05/2024



## 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

### Scienze Integrate

A.S. 2023/2024

CLASSE: I C

Metà delle lezioni sono state svolte in compresenza con il docente di Laboratorio di Enogastronomia-cucina e l'altra metà con la docente di laboratorio di Scienze.

#### Modulo 1: CHIMICA

- UNITA' 1 LE GRANDEZZE  
Aspetti generali  
Gli stati della materia e la massa  
Il volume e la densità  
La temperatura ed i passaggi di stato
- UNITA' 2 LA COMPOSIZIONE DELLA MATERIA  
Aspetti generali  
Cosa sono le soluzioni  
Soluzioni sature e solubilità  
Metodi di separazione
- UNITA' 3 LE TRASFORMAZIONI DELLA MATERIA  
Aspetti generali  
Differenza tra fenomeni chimici e fenomeni fisici  
La legge di conservazione della massa
- UNITA' 4 LA STRUTTURA DELLA MATERIA  
Aspetti generali  
La tavola periodica degli elementi  
I composti chimici  
La scala del pH

Prove sperimentali:

- La scala del pH e reazioni acido base
- La solubilità
- Le proprietà dell'acqua

#### Modulo 2: SCIENZE DELLA TERRA

- UNITA' 1 LA TERRA ED I SUOI MOTI  
Forma della terra ed orientamento  
I moti della terra (rotazione e rivoluzione) e conseguenze  
La rappresentazione della terra

- UNITA' 2     L'ATMOSFERA IL TEMPO ED IL CLIMA  
La composizione dell'aria e dell'atmosfera  
I venti e la circolazione dell'aria  
Il clima ed i suoi cambiamenti
- UNITA' 3     L'IDROSFERA  
L'acqua sulla terra  
Il ciclo dell'acqua  
Le acque superficiali e sotterranee
- UNITA' 4     VULCANI E TERREMOTI  
Aspetti generali  
La struttura della terra  
Teoria della tettonica delle placche  
Eventi sismici e tellurici

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 1C 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:  
Il Latte;
- 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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" -

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

A.S. 2023/2024

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

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

### 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><b>C. Dalla fame alla sazietà. Storia dell'alimentazione, alimentazione nelle grandi religioni monoteiste. Storia delle piramidi alimentari. (Flipped classroom)</b></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"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Esperimenti</li> <li>• Analisi sensoriale</li> <li>• Visione/produzione filmati</li> <li>• Gruppo di lavoro</li> <li>• Classe virtuale</li> <li>• Studio del testo autentico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Testo autentico</li> <li>• Mappe e schemi</li> <li>• Video, mp3</li> <li>• Materiale web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test scritto misto di conoscenze e competenze: strutturato, semistrutturato e libero.</li> <li>• Temi, saggi e relazioni scientifiche</li> <li>• Relazioni e orali di gruppo</li> <li>• Orali singoli</li> <li>• - Comprensioni del testo scientifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>			
<p><b>Prove orali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper esporre in modo coerente e sintetico</li> <li>• Saper esporre in modo corretto citando le fonti</li> <li>• Saper utilizzare un linguaggio scientifico di base</li> <li>• Saper analizzare e risolvere un problema in modo scientifico, saper individuare i rischi e le responsabilità del proprio settore.</li> <li>• Saper riferire di esperienze ed esperimenti in modo sintetico</li> <li>• Utilizzare un vocabolario semplice ma specialistico</li> </ul>		<p><b>Prove scritte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispetto delle consegne</li> <li>• Correttezza morfologica, sintattica e ortografica dell'elaborato</li> <li>• Correttezza scientifica</li> <li>• Utilizzo di un linguaggio e di un vocabolario scientifico / specialistico</li> <li>• Saper collegare gli argomenti studiati alle esperienze di cucina, sala, stage e di vita personale (abitudini alimentari e consumatore consapevole)</li> <li>• 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).</li> </ul>	

### 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