

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

UDA 0	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	Present Simple/verb "to be"	Greetings	Meeting people	Answering simple questions
	Question words	Dates	Personal information	Small talk
			how to introduce yourself	
UDA 1	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	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			
UDA 2	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	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		
EXTRA	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	The Mediterranean diet	Appearance		Describing something or someone I know
UDA 3	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	looking good	Personality		
	present continuous			
	present simple vs present continuous			
UDA 4	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
	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 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° 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

Materia: Sala-Bar e Vendita		Docente: Belli Simone	
		Classe: 1C	
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);		

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

COMPRESIONE 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 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"

PROGRAMMA SVOLTO

Scienze Integrate

A.S. 2023/2024

CLASSE: I C

Metà delle lezioni sono state svolte in presenza 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 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 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

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
Matteucci Maja	Scienza e cultura degli alimenti	IC	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