

Materia: Sala & Vendita'
Classe 3 SALA

Insegnante: Prof.re Calabrese Francesco

PROGRAMMA FINALE
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA'

MODULO 1

Il reparto Food & Beverage

- 1.1 Il reparto cucina
- 1.2 Il reparto sala
- 1.3 Il reparto breakfast
- 1.4 Il reparto bar
- 1.5 Il reparto room service
- 1.6 Il reparto banqueting

Strumenti

Libro di testo, appunti.

Metodologia.

Lezioni frontali, di laboratorio e verifiche.

MODULO 2

La ristorazione in albergo

Contenuti

- 2.1 Tecniche avanzate di servizio
- 2.2 I servizi particolari
- 2.3 La cucina di sala
- 2.4 Il servizio a buffet
- 2.5 Il bar.
- 2.6 Il breakfast
- 2,7 Il room service

Strumenti

Libro di testo, laboratorio di sala.

Metodologia

Lezioni frontali e uso delle varie attrezzature in laboratorio.

Verifiche

Prova semi strutturata o strutturata a fine modulo per verificare gli obiettivi.

MODULO 3

Il servizio delle bevande

Contenuti

- 3.1 Il caffè(caratteristiche, preparazione e servizio)
- 3.2 Gli infusi(caratteristiche, preparazione e servizio)
- 3.3 Il vino e gli spumanti(caratteristiche, preparazione e servizio)
- 3.4 La birra(caratteristiche, preparazione e servizio)

Strumenti

Libro di testo

Metodologia

Lezioni frontali e verifiche

Civitavecchia 05/06/24

3 BS_ Programma svolto di lingua francese_ a.s. 2023/2024

PROF.SSA: FORLITI SIMONA

Materiale didattico utilizzato: libro di testo: “Sublime” _ Service”_ C. Duvallier_ ELI édition; materiale didattico inserito dalla docente sulla piattaforma Teams; dispense di grammatica consegnate dalla docente

Principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma

	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI		
		CONOSCENZE	COMPETENZE	GRAMMATICA
MODULO D. SERVICE	UNITÉ 13: EN SALLE	<ul style="list-style-type: none">- Le personnel de salle- La tenue du personnel de salle- Le matériel du restaurant- Le matériel de table- La mise en place et l'organisation du travail- L'histoire du service en salle (du Moyen Age a VIIIème siècle) _ photocopie- Les différents types de service- Les buffets	<ul style="list-style-type: none">- Prendre une réservation- Saluer et souhaiter la bienvenue- Faire patienter- Proposer poliment- S'excuser- Accepter des excuses/ Rassurer	<ul style="list-style-type: none">- Présent simple- Le conditionnel- Language formel- Choisir, servir, prendre- Le passé composé
	UNITÉ 14: CARTES ET MENUS	<ul style="list-style-type: none">- Carte ou menu- Comprendre une carte ou un menu- Les types de menus	<ul style="list-style-type: none">- Présenter la carte/ les plats- Commander/ Prendre la commande- Demander de l'aide/ Proposer de	<ul style="list-style-type: none">- Les gallicismes- Dialogue en salle

	<ul style="list-style-type: none"> - La conception de la carte - Les types de cartes 	l'aide	
<p>UNITÉ 15:</p> <p>TRADITIONS CULINAIRES EN FRANCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le petit déjeuner - casse-croute - le déjeuner - le goûter - le dîner 	<ul style="list-style-type: none"> - Décrire les repas français - Comprendre la différence entre le repas français et italien 	<ul style="list-style-type: none"> - Conseiller - Impératif - Le conditionnel

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	PREREQUISITI	ATTIVITA' DI CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • LEZIONE FRONTALE INTERATTIVA • LAVORI INDIVIDUALI E DI GRUPPO • ASCOLTO DI DIALOGHI IN CD • VISIONE DI FILM / VIDEO • STRATEGIE LOGICO-VISIVE, MAPPE, SCHEMI. 	<ul style="list-style-type: none"> • LIBRI DI TESTO • ALTRI TESTI DI RIFERIMENTO (DISPENSE) • MATERIALE AUDIO-VISIVO • E-BOOK • INTERNET 	<ul style="list-style-type: none"> • INTERROGAZIONI • PROVE STRUTTURATE /SEMISTRUTTURATE • ESERCIZI INDIVIDUALI E IN GRUPPO 	<ul style="list-style-type: none"> • Possedere una competenza comunicativa sufficiente che si traduce nei seguenti descrittori: ricezione, interazione e produzione (orale e scritta). 	<ul style="list-style-type: none"> • role play • flipped classroom
VERIFICHE E VALUTAZIONE				
<p>Prove Orali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il messaggio • Efficacia comunicativa e pertinenza degli interventi • Correttezza morfologica, lessicale e fonetica • Livello di conoscenza degli argomenti 			<p>Prove scritte</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacità di interpretare il messaggio scritto • correttezza morfologica e sintattica • Ampiezza dei contenuti • Coerenza e pertinenza degli elaborati 	

L'insegnante:

Prof.ssa Forliti Simona

Programma di letteratura a/a 2023/2024

Docente: Poce Gisella

Classe: III BS IPSEO A

Materia: Italiano

Ore settimanali: 4

Prove: scritto, orale

Testo adottato: A. Roncoroni M.M. Cappellini E. Sada, La mia nuova letteratura Dalle origini al Cinquecento, C. Signorelli Scuola

IL MEDIOEVO

LA NASCITA DELL'EUROPA

1. Il sistema feudale e le monarchie nazionali
2. La ripresa economica
3. Eresie e ordini mendicanti
4. Dal Comune alla Signoria

IL POTERE DELLA CHIESA E LA FORZA LAICA

1. La lettura allegorica del mondo
2. Spazio, tempo e conoscenza
3. La filosofia scolastica e l'aristotelismo medievale
4. il mondo culturale medievale
5. Alle origini della letteratura moderna

ALLE ORIGINI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE

1. In Francia: la chanson de geste e il romanzo cortese
Anonimo, La morte di Orlando
2. La poesia provenzale
- I generi della poesia provenzale
3. Le origini della poesia in Italia: la letteratura religiosa
- Francesco d'Assisi, Cantico di Frate Sole
4. La scuola siciliana
- Il sonetto

LO STILNOVO E LA POESIA COMICO-REALISTICA

1. Il "dolce stilnovo"
- G. Guinizzelli, Io voglio del ver la mia donna laudare
- G. Cavalcanti, Chi è questa che vèn, ch'ogn'om la mira

2. Donne, taverne e vita sregolata

- Cecco Angiolieri, S'i' fosse foco, arderei 'l mondo
- Cecco Angiolieri, Tre cose solamente m'anno in grado
- Rustico Filippi, Dovunque vai conteco porti il cesso

DANTE ALIGHIERI

1. La vita e le opere
 2. Il pensiero: un sistema profondamente religioso
 3. Le tre fasi della produzione poetica
 4. Vita Nuova e Rime
 5. La Commedia
- Lettura canti: una scelta di brevi letture(Inferno)

GIOVANNI BOCCACCIO

1. La vita e le opere
2. Il pensiero e la poetica: l'invenzione dell'arte del narrare
3. Il Decameron

Gli elaborati scritti sono stati strutturati e semistrutturati in base alle tipologie della prima prova dell'Esame di Stato

Docente

Gisella Poce

Programma di storia a/a2023/2024

Docente: Poce Gisella

Classe: III BS IPSEO A

Materia: storia

Ore settimanali: 2

Prove: orali

Attività di recupero: studio individuale

Testo adottato: Vittoria Calvani, Una Storia per il futuro Medioevo ed Età moderna, Mondadori Scuola

LA RINASCITA DEL BASSO MEDIOEVO

1. La mentalità europea tra Alto e Basso Medioevo

- Permanenze e cambiamento tra passato e presente
- La vita terrena e l'Aldilà
- La confusione tra reale e irreale
- Il peccato originale, colpa della donna
- La percezione dello spazio
- La percezione dello spazio
- Radici medievali del mondo esterno

2. Il risveglio delle campagne

- Il declino dell'agricoltura nell'Alto Medioevo
- Una prodigiosa crescita demografica
- La congiuntura positiva del Basso Medioevo
- La riconquista delle terre incolte
- Un'innovazione fondamentale per la produttività agricola: l'aratro pesante
- L'impiego dei buoi, cavalli e asini come animali da tiro
- La rotazione triennale delle colture
- la "grande macchina" medievale: il mulino
- La miseria della condizione contadina
- Dalla famiglia allargata alla famiglia ristretta
- I villaggi e i campi aperti
- La solidarietà del villaggio

3. Commerci e città

- Nell'Alto Medioevo molto baratto e pochi commerci a lunga distanza
- Le eccedenze rimettono in moto l'economia
- La rinascita dell'urbanesimo
- Le botteghe artigiane e le corporazioni

- L'arte della Lana e i "consumi di lusso"
- I mercanti, protagonista della rinascita
- Le Repubbliche marinare italiane
- Le grandi fiere
- La moneta
- I borghi e la formazione del ceto borghese

4. Strutture politiche e urbanistiche dei Comuni

- Il conte, il vescovo e la milizia nelle città carolingie
- La nascita dei Comuni
- I rapporti tra Comuni e signori feudali
- Magnati e popolani contro la Milizia
- Dal Comune oligarchico al Comune democratico
- il paesaggio urbano e le torri, simbolo della nobiltà
- Le mura, immagini delle forze cittadine
- I borghi ospitano nuovi quartieri
- Le prime università
- Le università si moltiplicano

POTERI IN LOTTA: IL PAPATO CONTRO L'IMPERO

1. Le Crociate: fede e commerci

- Il mito della Crociata
- Due giganti in crisi
- La *Reconquista* cristiana della Spagna
- Il movimento della "Tregua di Dio"
- Verità e dicerie sui pellegrinaggi a Gerusalemme
- Urbano II al Concilio di Clermont
- L'entusiasmo dei crociati
- La "Crociata dei poveri" e i massacri ebrei
- La conquista di Gerusalemme
- La fondazione dei Regni latini e la riconquista musulmana di Gerusalemme
- La Quarta crociata e il saccheggio di Costantinopoli
- Le conseguenze della Quarta crociata
- Un fecondo incontro di civiltà

2. L'Impero, la Chiesa e i Comuni

- La crisi del Papato e la ripresa del Papato
- Il Privilegio ottoniano e la nomina dei vescovi-conti

- Origini ed estensione del patrimonio della Chiesa
- La gestione delle donazioni e le sue conseguenze
- La riforma laica della Chiesa: i patarini milanesi
- La riforma monastica della Chiesa: i benedettini di Cluny
- Papa Gregorio VII e l'imperatore Enrico: la Lotta per le investiture
- La scomunica di Enrico IV e il Concordato di Worms
- Federico I di Svevia, detto Barbarossa
- Le lagnanze dei Comuni lombardi contro Milano
- La dieta di Roncaglia e lo scontro di Federico I con le città lombarde
- La sconfitta del Barbarossa a Legnano
- Matilde di Canossa

3. Innocenzo III: la teocrazia papale

- Papato e Impero da alleati a nemici
- Innocenzo III e la nascita della Chiesa moderna
- I laici deo "movimenti evangelici" – L'incompatibile dottrina degli albigesi
- La crociata contro gli albigesi
- Maestà e teocrazia papale
- Il tempo dell'Inquisizione
- Gli Ordini mendicanti e la rinascita spirituale
- L'azione di francescani e domenicani nella città

4. Federico II

- Le complesse modalità della nomina imperiale
- Federico II, pupillo di papa Innocenzo III, re di Germania e imperatore
- La riorganizzazione del Regno di Sicilia
- L'economia al servizio dello Stato
- Il sogno di unire l'Italia
- Gregorio IX contro Federico: le vittorie dell'imperatore
- Una mobilitazione clericale senza precedenti
- Manfredi, Corradino e il tramonto degli Svevi
- Napoli angioina e Palermo aragonese

5. L'Impero mongolo e Marco Polo

- L'Impero mongolo, il più grande del mondo
- Gengis Khan conquista la via della Seta e la Cina
- Tolleranza e solidità economica
- L'Impero diviso in quattro khanati
- Un pioniere in Mongolia: Giovanni da Pian del Carpine
- Altre tre missioni per convertire i Mongoli al cristianesimo

- Il primo e il secondo viaggio della famiglia Polo
- Verso la Cina sulla Via della Seta
- Il ritorno in patria e la stesura del “Milione”
- Il “Milione” dice la verità

IL TRAMONTO DEL MEDIOEVO

1. La grande Peste e la crisi del Trecento

- Il peggioramento del clima: carestie e villaggi abbandonati
- L'Europa sconvolta dalla peste
- Il lungo viaggio del bacillo
- Una catastrofe demografica
- Astrologia, superstizioni e processioni
- Nuovi massacri di ebrei
- Sulla via del tramonto
- I caratteri generali della crisi
- La caduta delle rendite signorili
- La reazione della nobiltà e le trasformazioni dell'agricoltura
- le rivolte contadine
- La figura del mercante-imprenditore e la nascita del proletariato urbano
- La fine del mondo

2. Imperi in declino e Stati nazionali

- Il declino dei poteri universali e l'ascesa delle monarchie nazionali
- La monarchia francese: accentramento e “re taumaturghi”
- Il contrasto con il Papato e l'“oltraggio di Anagni”
- Il Papato si trasferisce in Francia: “la cattività avignonese”
- Il governo repubblicano di Cola di Rienzo a Roma
- La cristianità si divide ancora: lo Scisma d'Occidente
- La monarchia inglese
- La *Magna Charta* e le prime assemblee rappresentative
- Francia contro Inghilterra nella Guerra dei Cento Anni
- Giovanna D'Arco e la vittoria della Francia
- Le monarchie spagnole e la l'impiezza de sangue
- La situazione nell'impero e il ritardo della Germania
- La situazione nell'Impero e il ritardo della Germania
- Il declino dell'impero bizantino

Gisella Poce

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)

Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020

✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it

Sito internet www.istitutostendhal.edu.it

PROGRAMMA
di
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2023/24

Classe 3BS

Ore settimanali 2

Insegnante Barbara Maiuri

OBIETTIVI DIDATTICI

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

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

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

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL"
PROGRAMMA SVOLTO
A.S 2023 /2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
BEATRICE RENZI	LINGUA INGLESE	3BS IPSEOA	2	"Flavours – English for cooking and service" (E.Assirelli A. Vetri) Rizzoli Languages

THE WAITING STAFF

- the restaurant staff
- the bar staff
- the staff's uniform

THE RESTAURANT AND THE BAR

- front / back of the house
- service equipment (furniture, linen, tableware)

THE SERVICE

- Italian service
- English service
- French service
- Russian service
- buffet service

THE SERVICE

- coffee

DIALOGUES

- making a phone reservation
- at the restaurant – welcoming the guest
- communicating at the restaurant (polite requests / imperative)

Per quanto riguarda la grammatica, oltre ad un ripasso delle strutture principali degli anni precedenti, sono stati affrontati argomenti scelti in base alle esigenze linguistiche della classe e per poter meglio integrare la specificità della materia studiata con la dinamicità della lingua parlata.

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 3[^] BS Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Articolazione "Sala e Vendita"

a.s. 2023/24

Docente: Gallelo Luigia

Testo in uso: C. De Luca, M. T. Fantozzi: "Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica" – Liviana

Ore settimanali: 5

L'ATTIVITÀ ECONOMICA

Bisogni umani e attività economica

- I bisogni
- I beni e i servizi
- L'evoluzione dell'attività economica
- Le fasi dell'attività economica

I soggetti dell'attività economica

- Che cos'è l'azienda?
- Le aziende di produzione o imprese
- Le aziende di consumo e composte
- Le relazioni fra i soggetti dell'attività economica

L'intervento dello Stato nell'attività economiche

- I sistemi economici
- La spesa pubblica e le entrate dello Stato
- I finanziamenti del disavanzo: i titoli pubblici

L'IMPRESA

Le caratteristiche dell'impresa

- La nozione di imprenditore
- Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- La ditta, il marchio e l'insegna
- La forma giuridica dell'impresa
- Requisiti e formalità amministrative per l'avvio di un'impresa

Le società commerciali

- Il contratto di società
- Le tipologie di società
- La personalità giuridica
- Le società di persona
- Le società di capitali
- Le società cooperative

Il mercato turistico

- Le componenti del mercato
- La domanda turistica
- L'offerta turistica

L'IMPRESA E I TERZI

L'impresa e le banche

- Le funzioni delle banche
- Operazioni di raccolta e impiego
- I servizi bancari complementari
- L'interesse semplice
- Lo sconto mercantile e lo sconto commerciale

L'impresa e i fornitori

- Il contratto di compravendita
- I documenti della compravendita: fattura e documento di trasporto
- L'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA)
- La base imponibile e il calcolo del totale fattura

L'impresa e i clienti

- La ricevuta fiscale e lo scontrino fiscale

I mezzi di pagamento

- I pagamenti elettronici
- Gli assegni
- La cambiale

Civitavecchia, 31 maggio 2024

La docente
Luigia Gallelo



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"**

Anno scolastico 2023/2024

Programma svolto di MATEMATICA

Classe 3BS – Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Libro di testo: M. Bergamini – G. Barozzi – A. Trifone – MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA,
IN ALBERGO – Zanichelli

RIPASSO

Prodotti notevoli. Scomposizione di polinomi: raccoglimento totale e parziale; scomposizione mediante il riconoscimento dei prodotti notevoli; scomposizione di particolari trinomi di secondo grado; somma e differenza di due cubi; MCD e mcm di polinomi. Equazioni di primo grado.

FRAZIONI ALGEBRICHE

Definizione di frazione algebrica; condizioni di esistenza; semplificazione di frazioni algebriche; operazioni con le frazioni algebriche.

DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO

Richiami sulle disequazioni; metodo risolutivo delle disequazioni di primo grado; sistemi di disequazioni e interpretazione grafica della tabella delle soluzioni.

EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

Equazioni di secondo grado, definizione e classificazione, equazioni complete e incomplete (pure, spurie e monomie); formula risolutiva.

EQUAZIONI FRAZIONARIE

Equazioni di primo e secondo grado fratte: definizione e metodo risolutivo.

PIANO CARTESIANO

Piano cartesiano: definizione e rappresentazione di punti e segmenti, punto medio e distanza tra punti.

LA RETTA NEL PIANO CARTESIANO

La funzione lineare: equazione esplicita della retta nel piano cartesiano; grafico di una retta; significato geometrico dei coefficienti m e q e relative rappresentazioni sul piano cartesiano al variare dei coefficienti; rette parallele; rette perpendicolari.

LA PARABOLA NEL PIANO CARTESIANO

Equazione della parabola nel piano cartesiano con asse di simmetria parallelo all'asse y ; legame tra i coefficienti dell'equazione della parabola e il suo grafico; concavità e apertura della parabola; definizione e rappresentazione caratteristiche della parabola (equazione dell'asse, vertice, fuoco ed equazione della direttrice).

Civitavecchia, 04.06.2024

Docente

Eugenia Civico

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	IIIBS	4 (di cui una in compresenza con la disciplina di Sala e vendita)	Silvano Rodato Alimentazione oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita

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, **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 style="text-align: center;">MODULO n. 0</p> <p style="text-align: center;">SCIENZA PROPEDEUTICA e COMPRESENZA</p> <p style="text-align: center;">Bioenergetica</p> <p style="text-align: center;">Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale, etichettatura.</p> <p style="text-align: center;">Basi di analisi sensoriale</p> <p style="text-align: center;">Qualità totale e marchi e certificazioni di qualità</p> <p style="text-align: center;">Calcolo calorico</p>	<p>A. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata.</p> <p>B. Riepilogo del metodo scientifico sperimentale, concetto di tesi e antitesi: il tema scientifico.</p> <p>C. Basi di analisi sensoriale: grafico QDA, panel test, panel leader, storia ed evoluzione del gusto.</p> <p>D. Concetto di qualità totale, singole qualità, marchi e certificazioni europei e non.</p> <p>E. Calcolo calorico di un piatto, di un cocktail, di una giornata tipo all'interno di una dieta equilibrata.</p>	<p>Primo biennio</p>	<p>A. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma.</p> <p>B. Riconoscere nella struttura del tema gli argomenti da utilizzare nell'introduzione, nello svolgimento, nella tesi e nell'antitesi, e nella conclusione di un testo scientifico.</p> <p>C. 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>D. Conoscere marchi e certificazioni di qualità, legale ed etica.</p> <p>E. Conoscere le basi del calcolo calorico/etilico.</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. Saper scegliere un alimento in base alla sua etichetta e ai suoi marchi di qualità.</p> <p>Saper effettuare un calcolo calorico semplice dei propri pasti quotidiani.</p>

<p>MODULO n. 2</p> <p>Alimenti</p> <p>Bevande nervine Oli e condimenti Spezie e Miele</p> <p>Alimenti ad alto valore nutrizionale: uova, latte e funghi ed alghe.</p> <p>Alimenti di origine animale e vegetale.</p>	<p>F. Alimenti (uno per ogni tipologia): bevande nervine, cacao, caffè, tè, spezie, erbe aromatiche, miele, uova, latte, yogurt e formaggi, funghi ed alghe, carne, pesce, frutta, ortaggi e legumi.</p> <p>G. Acqua: chimica, fisica, ecologia della risorsa più importante del pianeta. Protocollo di Milano, allevamenti intensivi nei testi di Liberti.</p>	<p>Modulo 1</p>	<p>C. Saper classificare gli alimenti in base alle loro proprietà nutrizionali e ai loro metodi di produzione e conservazione, conoscere la storia degli alimenti e la loro provenienza. Conoscere le loro proprietà chimiche, fisiche e la loro importanza ecologica: impronta idrica e piramide alimentare idrica.</p>	<p>F. Saper scegliere gli alimenti in base alla loro qualità e saperli utilizzare in cucina.</p> <p>G. Saper riconoscere alimenti con alto valore etico.</p>
--	---	-----------------	---	--

<p>METODOLOGIA</p>	<p>STRUMENTI</p>	<p>PROVE DI VERIFICA</p>	<p>ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Flipped classroom • Esperimenti • Analisi sensoriale • Visione/produzione filmati • Gruppo di lavoro • Classe virtuale • Studio del testo 	<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

autentico			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

<p><i>In itinere</i></p> <p>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.</p>	<p>Laboratori / Sportello didattico</p> <p>Al termine del primo quadrimestre, secondo le disposizioni d'Istituto può essere attivato un percorso di recupero pomeridiano.</p>
--	--

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

<p>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.</p>
--