

4BS _ 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.

La docente ha ritenuto opportuno trattare alcuni argomenti già affrontati l’anno scolastico precedente

Principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma

	UNITA’ DIDATTICHE	OBIETTIVI		
		CONOSCENZE	COMPETENZE	GRAMMATICA
MODULO D. SERVICE	UNITE 13: EN SALLE (Révision des sujets de l’année passée)	<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	<ul style="list-style-type: none">- Prendre une réservation- Saluer et souhaiter la bienvenue- Faire patienter- Proposer poliment- S’excuser- Accepter des excuses/ Rassurer- Présenter la brigade- Renseigner les clients qui posent des questions- Recevoir les clients aux restaurants	<ul style="list-style-type: none">- Présent simple- Le conditionnel- Language formel- Choisir, servir, prendre

			<ul style="list-style-type: none"> - Saluer les clients - Proposer des solutions aux problèmes de réservation - Composer des dialogues entre client et serveur. 	
	<p>UNITE 14: CARTES ET MENUS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Carte ou menu - Comprendre une carte ou un menu - Les types de menus - La conception de la carte - Les types de cartes - Travail de traduction d'un menu italien (avec le prof. De cuisine) - Dialogues 	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter la carte/ les plats - Commander/ Prendre la commande - Demander de l'aide/ Proposer de l'aide 	<ul style="list-style-type: none"> - Les gallicisme - COD/COI
	<p>UNITE 15:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le thé : histoire et les différents types de thé - Le café : histoire ; phases de production et la carte de café - Les BRSA (soda, frappé, boissons analcoliques) ; - La Bière : production et dégustation - Le vin : l'histoire ; les phases de productions ; les régions viticoles françaises ; les appellations ; la 	<ul style="list-style-type: none"> - Parler de la bière, du café et du thé - Conseiller sur le choix d'un vin - Demander ou proposer l'addition - Effectuer le paiement - Accompagner le départ du client 	<ul style="list-style-type: none"> - Conseiller - Impératif

		dégustation et les caractéristiques du vin ; Comment liure une étiquette ; l'accord vins-mets - Réaliser une fiche technique du vin - La classification des vins		
--	--	--	--	--

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 /SEMISTRUTTURE • 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				
Prove Orali <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di comprendere il messaggio • Efficacia comunicativa e pertinenza degli interventi 			Prove scritte <ul style="list-style-type: none"> • capacità di interpretare il messaggio scritto • correttezza morfologica e sintattica 	

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Correttezza morfologica, lessicale e fonetica• Livello di conoscenza degli argomenti | <ul style="list-style-type: none">• Ampiezza dei contenuti• Coerenza e pertinenza degli elaborati |
|---|--|

L'insegnante

Prof.ssa Forliti Simona

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

Programma svolto di Lab. Serv. Enog CUCINA

Classe 4[^] B Sala /vendita

A.S 2023/2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI
Valentina Feriozzi Comparone Domenico	Programma di Lab. Serv. Enog CUCINA	4 [^] B	3

La Ristorazione Commerciale e collettiva

- La ristorazione commerciale
- La classificazione delle varie forme di ristorazione commerciale
- Le diverse tipologie di rist. commerciale

La Ristorazione Collettiva/ Catering

- La ristorazione collettiva
- La classificazione, le varie tipologie di mense e collettività coinvolte
- I ticket restaurant o buoni pasto
- Il catering, il contratto di catering e le diverse tipologie di catering
- Il trasporto dei pasti: distribuzione con legame a caldo, a freddo e surgelato

Il banqueting: un servizio particolare

- Le caratteristiche del banqueting
- Gli aspetti gestionali e organizzativi del banqueting
- Il contratto di Banqueting
- La scheda evento

Marchi e certificazioni

(Argomenti trattati anche nelle ore di compresenza con Francese)

- I marchi DOP IGP E STG
- Le certificazioni nazionali De.Co. e PAT
- I prodotti presenti sul nostro territorio con certificazione

Il Menù

(Argomenti trattati nelle ore di compresenza con sc. Degli alimenti)

- Il menù ed il calcolo calorico

Materia: Sala-Bar e Vendita		Docente: Belli Simone	
		Classe: 4BS	
Testo/i in adozione: Maitre, Sommelier, Bartender		Materiale fornito dal docente : Libro di testo	
Numero di ore settimanali di lezione			4
Numero di ore annuali effettivamente svolte (al momento della redazione del Documento)			109
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: I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR</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: QUALITA', SICUREZZA E SALUTE NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione • La qualità alimentare • La sicurezza <p>UDA 3: IL SERVIZIO DI SALA: TECNICHE AVANZATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche avanzate di sala • Il catering e banqueting • La piccola colazione <p>UDA 4: ENOLOGIA E SOMMELIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vite e la vinificazione • La degustazione • La regola dell'enologia europea <p>UDA 5: TECNICHE AVANZATE DI BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'acqua e le bevande • Le bevande miscelate 	
Verifiche		Verifiche intermedie sia scritte che orali; esercitazioni pratiche Verifiche orali (anche con interventi, dibattiti e domande dal posto);	

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

PROGRAMMA
di
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2023/24

Classe 4AE

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. Consolidamento degli schemi motori di base.
3. Conoscenza e pratica di alcune discipline sportive e sport di squadra.
4. Definizione del carattere, incremento della socializzazione, senso civico e rispetto delle regole, maturità comportamentale.
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:

- potenziamento della funzione cardiocircolatoria con la corsa continua, lenta e prolungata su percorsi misti e con variazioni di ritmo
- esercizi di potenziamento muscolare e respiratori
- esercizi di mobilità, scioltezza articolare,
- esercizi per migliorare la coordinazione generale e specifica
- esercizi per migliorare l'attenzione e la concentrazione,
- esercizi di allungamento muscolare,
- pratica della pallavolo, nel basket, tennis tavolo, calcetto, badminton, anche in forma di partita
- comunicare con il corpo: la gestualità arbitrale
- 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 e del peer-to-peer

PROGRAMMA DI Matematica
Classe 4 B - Servizio sala e vendita

a.s. 2023/2024

DOCENTE - Prof.ssa Russo Giovanna

Il piano cartesiano. La retta:

- Insieme ai numeri reali;
- La retta orientata;
- Distanza tra due punti della retta e punto medio di un segmento;
- Il piano cartesiano ortogonale;
- Distanza tra due punti del piano cartesiano e punto medio di un segmento;
- La retta;
- Retta per l'origine, generica e parallela agli assi.
- Retta passante per un punto e avente coefficiente angolare assegnato;
- Retta passante per due punti.

Esponenziali:

- Potenze con esponente razionale o irrazionale;
- Funzioni esponenziali;
- Equazioni esponenziali;
- Disequazioni esponenziali;
- Interpretazione grafica.

Logaritmi:

- Proprietà dei logaritmi;
- Funzioni logaritmiche;
- Equazioni logaritmiche;
- Disequazioni logaritmiche;
- Equazioni e disequazioni esponenziali risolvibili tramite logaritmi.

Complementi sulle equazioni:

- Equazioni di grado superiori al secondo;
- Equazioni monomie, binomie e trinomie.

Richiami e complementi sulle disequazioni:

- Richiami sulle disequazioni di primo grado;
- Disequazioni di secondo grado;
- Disequazioni frazionarie di grado superiore al secondo;
- Sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di grado superiore al primo.

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

Matematica a colori (LA) Edizione gialla leggera

STUDENTI

Sehriyale

DOCENTE

Russo Giovanna

Lo Ripero Rosa

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

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
BEATRICE RENZI	LINGUA INGLESE	4BS IPSEOA	2	"Mastering – cooking and service" (C.E.Morris, A. Smith) ELI

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

HOT DRINKS

- tea
- coffee

COLD DRINKS

- soft drinks
- juices
- milk shakes
- mocktails

ALCOHOLIC BEVERAGES

- beer
- wine (classification and wine-making process)

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.

06/06/2024

prof.ssa Beatrice Renzi

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 4[^] BS Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Articolazione "Sala e Vendita"

a.s. 2023/24

Docente: Gallello Luigia

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

Ore settimanali: 3

LE RISORSE UMANE

L'assunzione del personale

- Scelte strategiche
- La normativa sul lavoro
- La pianificazione del personale
- Il reperimento e la selezione
- L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato

Il costo del lavoro

- I diritti dei lavoratori
- La retribuzione lorda
- I contributi previdenziali e assistenziali
- La retribuzione netta
- Il TFR

La normativa di settore

- Il diritto alla salute
- Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)
- Le misure antincendio

LE RISORSE TECNICHE

Il patrimonio dell'impresa

- Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio lordo
- I finanziamenti dell'impresa
- L'eguaglianza investimenti-finanziamenti
- Il prospetto del patrimonio: la Situazione patrimoniale
- Classificazione degli elementi del patrimonio
- Come si assegna il valore agli elementi del patrimonio?

LE RISORSE FINANZIARIE

La struttura finanziaria dell'impresa

- La stima del fabbisogno finanziario
- Le fonti di finanziamento interne ed esterne
- L'equilibrio tra le fonti e gli impieghi

- Da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

Analisi delle fonti di finanziamento

- Le fonti interne
- Le fonti esterne

Il sistema costi-ricavi-reddito

- Il reddito d'esercizio
- Il regolamento dei costi e dei ricavi
- L'aspetto amministrativo, finanziario ed economico delle operazioni
- I costi e i ricavi d'esercizio delle imprese turistiche
- La Situazione economica

La contabilità dei costi

- Come si classificano i costi
- Costi fissi e costi variabili
- Costi diretti e costi indiretti
- Il Break even point
- Il diagramma di redditività

Civitavecchia, 01/06/2024

*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"**

PROGRAMMA SVOLTO DI LETTERATURA

A.S. 2023/2024

CLASSE 4BS IPSEOA

Prof.ssa Silvia Bonelli

Libro di testo: Roncoroni, Cappellini, Sada, *La mia nuova letteratura*, Voll. 2

Il Seicento

U.D. 1 STORIA: un secolo di decadenza e sviluppo. Guerre di religione, assolutismo e focus sul Seicento in Italia;

U.D. 2 CULTURA: il mondo culturale del Seicento, la nascita della scienza moderna, la repressione culturale e religiosa, la letteratura barocca;

U.D. 3 LA POESIA BAROCCA: il concetto di meraviglia, Giambattista Marino e i marinisti.
Testi: La donna che cuce (Marino);

U.D. 5 GALILEO GALILEI: vita, opere e pensiero di Galileo, nel contesto della nascita della scienza moderna. Il Dialogo sopra i due massimi sistemi.

Il Settecento

U.D. 1 STORIA: un secolo di grandi trasformazioni politiche, culturali, sociali ed economiche: le grandi rivoluzioni,

l'Illuminismo, la Prima Rivoluzione industriale;

U.D. 2 CULTURA: l'Illuminismo, la sua nuova concezione della Storia, le sue dottrine politiche. Neoclassicismo e preromanticismo;

U.D. 3 L'ILLUMINISMO: l'illuminismo in Francia.

Testi: Trattato sulla tolleranza, capp. 22-23 (Voltaire);

L'illuminismo in Italia.

Lavoro di gruppo in ppt su Montesquieu, Voltaire e Rousseau

U.D. 4 SETTECENTO MAGGIORE:

Carlo Goldoni e il teatro. *La Locandiera*

Giuseppe Parini, la satira e *Il giorno*
Vittorio Alfieri la poesia, *Le Rime*

L'Ottocento

U.D. 1 CULTURA: il Romanticismo e la nuova sensibilità ottocentesca;

U.D. 2 ROMANTICISMO E RISORGIMENTO: la poesia romantica in Europa.

Il mondo culturale ottocentesco

La poesia romantica in Europa e in Italia

U.D. 3 UGO FOSCOLO

Vita e opere

Il pensiero e la poetica

Le ultime lettere di Jacopo Ortis

Testo: *Il bacio a Teresa* tratto da *Le ultime lettere di Jacopo Ortis*

Le poesie

I Sepolcri

Le Grazie

U.D.4 IL ROMANZO DELL'OTTOCENTO

Attraverso un power point unico di tutta la classe è stata approfondita la figura di

Alessandro Manzoni

Vita e opere

Il pensiero e la poetica

I promessi Sposi

Ilvia Bonelli

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

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2023-2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETT.	TESTO IN USO
Daniele Maria Benedetto Armellino	Storia	IV BS	2	Calvani, <i>Storia per il futuro</i> , vol. 2

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA

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

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

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Sapersi orientare a livello spazio-temporale;
- saper comprendere un evento storico e sintetizzarlo con un'esposizione fluida e una discreta padronanza del linguaggio di settore;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- saper riconoscere le parole chiave;
- utilizzare un linguaggio specifico e quindi appropriato;
- saper collegare le vicende storiche anche alle manifestazioni artistiche.

COMPETENZE TRASVERSALI

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

STRATEGIE DIDATTICHE

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

MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
MODULO n. 1 Il Seicento e la modernità	<ul style="list-style-type: none">• U.D. 1 Introduzione al secolo XVII: secolo della vera e piena modernità• U.D. 2 Stato assoluto e stato parlamentare: Francia e Inghilterra• U.D. 3 Il primato europeo nel mondo: la seconda grande proiezione mondiale delle Potenze europee• U.D. 4 Focus sull'Italia dominata dalla Spagna
MODULO n. 2 Il Settecento, l'età delle rivoluzioni	<ul style="list-style-type: none">• U.D. 1 La Prima Rivoluzione industriale• U.D. 2 L'Età dei lumi: l'illuminismo, erede dell'Umanesimo e di Galileo• U.D. 3 Le guerre europee di successione in Spagna, Polonia e Austria; la Guerra dei Sette anni• U.D. 4 La Rivoluzione Americana• U.D. 5 La Rivoluzione Francese
	<ul style="list-style-type: none">• U.D. Napoleone Bonaparte e il Primo Impero• U.D. 2 Il Congresso di Vienna

<p>MODULO n. 3</p> <p>L'Ottocento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • U.D. 3 L'Età della Restaurazione: moti e riforme (cenni) • U.D. 4 Il 1848 e la I Guerra d'Indipendenza italiana (cenni).
---	---

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

VALUTAZIONI

Si valuterà la situazione di partenza di ogni studente e i miglioramenti ottenuti. A eventuali *insuccessi* si porrà rimedio con interrogazioni o test di recupero.

La valutazione formativa verrà effettuata *in itinere*, per la verifica dell'acquisizione dei concetti; poi ci sarà anche una valutazione sommativa, finale, per la verifica dei concetti recepiti e rielaborati.

Sono previste almeno due verifiche orali per ogni quadrimestre, e una prova strutturata di verifica sommativa.

L'Insegnante
Daniele Maria Benedetto Armellino

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “ STENDHAL”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2023/2024

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	Ore settimanali	TESTO IN USO
Matteucci Maja	Scienza e cultura degli alimenti	IVBS	5 (di cui due in compresenza con lab di sala e lab di cucina)	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 - REQUI SI TI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>MODULO n. 0</p> <p>SCIENZA PROPEDEUTICA e COMPRESENZA</p> <p>Bioenergetica</p> <p>Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale, etichettatura.</p> <p>Basi di analisi sensoriale</p> <p>Qualità totale e marchi e certificazioni di qualità</p> <p>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. Ripasso del concetto di qualità totale, singole qualità, marchi e certificazioni europei e non.</p> <p>D. Calcolo calorico di un piatto, di un cocktail.</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. Conoscere marchi e certificazioni di qualità, legale ed etica.</p> <p>D. Conoscere le basi del calcolo calorico/etico e della bioenergetica.</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.</p> <p>C. Saper scegliere un alimento in base alla sua etichetta e ai suoi marchi di qualità.</p> <p>D. Saper effettuare un calcolo calorico semplice di abbinamenti cibo-bevanda.</p>

<p>MODULO n. 1</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>Bevande alcoliche: fermentazione e distillazione.</p> <p>Basi di bioenergetica: riepilogo dei nutrienti</p>	<p>E. Acqua, chimica, fisica ed ecologia dell'acqua, impronta idrica e piramide idrica rovesciata. Vino, vinificazione, fermentazione: approfondimento sulla domesticazione dei lieviti e sui Glucidi.</p> <p>F. Tecniche di abbinamento cibo-vino: approfondimento con percorso PCTO con esperto esterno: bartender e sommelier.</p> <p>G. Omeotermia, protoendotermia, eterotermia, autotrofia ed eterotrofia. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata.</p>	<p>Mod. 0</p>	<p>E. Saper classificare gli alimenti, le bevande e i nutrienti in base alle loro proprietà nutrizionali, chimico-fisiche, ai loro metodi di produzione e conservazione, conoscere la storia degli alimenti e la loro provenienza. Conoscere le loro proprietà chimiche.</p> <p>F. Conoscere i processi biochimici di base che portano alla fermentazione e alla distillazione.</p> <p>G. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma.</p>	<p>E. Saper scegliere gli alimenti in base alla loro qualità e saperli utilizzare ed abbinare.</p> <p>F.Saper gestire in laboratorio una fermentazione semplice.</p> <p>G. Capacità di calcolare il bilancio energetico (proprio o altrui), di calcolare MB, FET e stilare una dieta per un individuo sano dopo aver effettuato una diagnosi completa sul suo fabbisogno energetico.</p>
--	---	---------------	---	---

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Flipped classroom 	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Testo autentico 	<ul style="list-style-type: none"> • Test scritto misto di conoscenze e competenze: strutturato, 	<ul style="list-style-type: none"> • L'attività di recupero viene assicurata dalla tipologia di verifiche a "Stepping stone": ovvero verifiche graduali e

<ul style="list-style-type: none"> • Esperimenti • Analisi sensoriale • Visione/produzione filmati • Gruppo di lavoro • Classe virtuale • Studio del testo autentico 	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe e schemi • Video, mp3 • Materiale web 	<p>semistutturato e libero.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temi, saggi e relazioni scientifiche • Relazioni e orali di gruppo • Orali singoli • Comprensioni del testo scientifico 	<p>complementari permettono una individuazione rapida ed un recupero dell'insufficienza prima del termine dell'unità didattica successiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

<p>In itinere</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.</p> <p>Gli allievi DSA e gli eventuali BES seguiranno un Pdp redatto e concordato dal Consiglio di Classe.</p>
--

L'insegnante Maja Matteucci