

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

PROF.SSA : FORLITI SIMONA

Materiale didattico utilizzato: libro di testo “ Sublime”_ Oenogastronomie_ C.Duvallier_ ELI éditions ; materiale didattico inserito dalla docente sulla piattaforma Teams e appunti in classe

I QUADRIMESTRE: grammaire: REVISION GENERALE

- Les nombres de 0 à 100
- Les verbes ÊTRE et AVOIR
- Les verbes en ER-IR-RE
- Les verbes: devoir, pouvoir, savoir, vouloir, faire
- Le conditionnel et les gallicismes
- Révision du vin
- Fiche technique du vin (chaque élève réalise une fiche d'un vin en particulier)
- Le champagne et la méthode champenoise
- Un barman et ses compétences
- Le bar tender
- Les ustensiles utilisés par le barman

II QUADRIMESTRE

- Les distillats
- Les eaux-de- vie
- Les crèmes et les liqueurs
- Les apéritifs
- Les cocktails (expliquer les ingrédients et les processus pour la réalisation d'un cocktail)
- Les verres (types de verre à selon de la boisson)
- L'HACCP

Prof.ssa: FORLITI SIMONA

**Istituto statale di Istruzione Superiore
“Stendhal” Via della Polveriera 2
00053 Civitavecchia (RM)**

Disciplina

Enogastronomia settore cucina

ARGOMENTI DIDATTICI SVOLTI

Prof.re Comparone Domenico

Anno scolastico 2023/2024

Classe V[^] sez. B SALA

Argomenti trattati:

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

- La tutela dei prodotti di qualità
- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG
- Il disciplinare di produzione
- Altre attestazioni di qualità
- La filiera alimentare, la filiera lunga e corta, alimenti a km 0
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- Le gamme alimentari
- Gli allergeni Reg. (UE) 1169/2011, i pericoli per la clientela

LA SALUTE IN CUCINA

PIATTI E MENU' PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse agli alimenti
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- La celiachia
- L'intolleranza al lattosio

I CEREALI

- I CEREALI: il tasso di abburattamento, le ceneri, l'umidità, la forza della farina (W), il glutine

HACCP

- Haccp: definizione, cos'è, a cosa serve
- Haccp: origini e normativa
- Le 5 fasi preliminari
- I sette principi fondamentali dell'HACCP:
 - 1) Individuazione dei pericoli e analisi dei rischi
 - 2) Individuazione dei CCP
 - 3) Definizione dei limiti critici per ogni CCP
 - 4) Definizione delle procedure di monitoraggio
 - 5) Definizione e pianificazione delle azioni correttive
 - 6) Definizione delle procedure di verifica
 - 7) Definizione delle procedure di registrazione
- Normativa HACCP: formazione obbligatoria
- Il manuale HACCP

LA SICUREZZA SUL LAVORO

- Il D. Lgs n.81/2008
- I fattori di rischio in cucina
- I dispositivi di protezione individuale (DPI in cucina)
- Le ferite da taglio, ustioni e scottature, cadute accidentali, il rischio di scossa elettrica.

IL DOCENTE
Comparone Domenico

PROGRAMMA DI Matematica
Classe 5 B - Servizio sala e vendita

a.s. 2023/2024

DOCENTE - Prof.ssa Russo Giovanna

Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.

Funzioni, successioni e loro proprietà:

- Funzioni reali di variabile reale;
- Dominio di una funzione;
- Proprietà delle funzioni (funzioni iniettive, suriettive, biunivoche, pari, dispari, crescenti, decrescenti);
- Successioni numeriche (dato il termine generico e per ricorsione);
- Progressioni aritmetiche;
- Progressioni geometriche.
- Insiemi di numeri reali (intervallo, intorno, punto di accumulazione, punto isolato);

Limiti:

- Operazioni sui limiti;
- Forme indeterminate;
- Funzioni continue;
- Limite limitato, illimitato, per x che tende a un valore x_0 , oppure che tende a $\pm \infty$;
- Limite destro e limite sinistro;
- Funzioni continue;
- Punti di discontinuità di una funzione (di I, II e III specie);
- Asintoti (verticali e orizzontali).

Primi passi della struttura dello studio di funzione

Statistica:

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

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

Matematica a colori (LA) Edizione gialla leggera

STUDENTI:

Feltri Russo
Daniela Sorlo

DOCENTE:

Russo Giovanna

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 5^a BS Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Articolazione "Servizi di 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: 3

LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITÀ RISTORATIVA

- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le procedure concorsuali
- La tutela della privacy
- La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
- La sicurezza e l'igiene alimentare
- Il piano dell'autocontrollo
- La tracciabilità e la rintracciabilità
- Le informazioni al consumatore: l'etichettatura

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore
- La responsabilità del ristoratore

LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

- Il sistema della qualità
- Le certificazioni di qualità
- I marchi
- I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
- I marchi di qualità dei vini
- I prodotti a km zero

LE FUNZIONI DEL MARKETING

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale
- Il marketing strategico e operativo

IL PIANO DI MARKETING

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix

IL BUSINESS PLAN

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi di impianto

LA PROGRAMMAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE

- Le fasi della programmazione aziendale
- I tempi della programmazione
- Il budget
- I vantaggi e i limiti del budget

Civitavecchia, 31/05/2024

La docente

Luigia Gallelo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA
Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)

**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"**

PROGRAMMAZIONE
DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
ISTITUTO "STENDHAL" CIVITAVECCHIA
CLASSE 5BS IPSEO "L. CAPPANNARI"

Anno scolastico 2023/24

Ore settimanali 2

Insegnante: Barbara Maiuri

Programmazione curricolare

FINALITÀ

L'insegnamento delle scienze motorie nella scuola secondaria di secondo grado deve costituire il naturale proseguimento di quello svolto nella secondaria di primo grado. Esso concorre alla formazione degli studenti in un'era caratterizzata da rapidi ed intensi cambiamenti psico-fisici e da una grande disomogeneità, sia in relazione alle significative differenze esistenti fra i due sessi, sia per quanto concerne la variabilità del processo evolutivo individuale.

La ricerca di una identità personale, nella quale si realizza il passaggio all'età adulta, verrà seguita con attenzione particolare facendo ricorso a metodologie adeguate e pertinenti per una costante ricerca degli obiettivi didattici.

Il piano di lavoro per gli alunni del triennio terrà conto della maggiore maturità psicofisica e tenderà a un dialogo educativo basato oltre che sull'arricchimento ed approfondimento dei temi previsti per il biennio, anche sulla conoscenza dei principi teorico-scientifici, che sono alla base di tutte le attività di movimento.

Le attività pratiche riguarderanno più da vicino le tecniche specifiche delle diverse discipline sportive, per il raggiungimento di una motricità finalizzata all'apprendimento delle abilità motorie dei vari sport.

Pertanto si tenderà a:

- Favorire l'armonico sviluppo dell'adolescente agendo in forma privilegiata sull'area motoria, tramite il miglioramento delle capacità fisiche e neuromuscolari.
- Rendere l'adolescente cosciente della propria corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come capacità relazionale, al fine di aiutarlo a superare le difficoltà e le contraddizioni tipiche dell'età.
- Facilitare l'acquisizione di una cultura sportiva che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza e conoscenza dei diversi significati che le attività motorio-sportive assumono nell'attuale società.

OBIETTIVI FORMATIVI

Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico, tramite: il rispetto delle regole, la collaborazione, l'assunzione di ruoli e il senso di responsabilità e di giustizia.

COMPETENZE

Sono stati identificati due moduli nell'ambito dei quali sono state individuate le competenze generali da raggiungere. Successivamente sono state definite le conoscenze e le abilità relative alle singole competenze con riferimento ai descrittori per la valutazione dei diversi livelli.

METODI E MEZZI

In linea generale, si cercherà di presentare gli argomenti facilitando la comprensione con dimostrazioni e guidando i tentativi e le correzioni con incoraggiamenti. Per la parte pratica il lavoro sarà proposto individualmente, in gruppo o in squadra. Considerando le problematiche degli alunni, l'insegnante utilizzerà sia il metodo analitico per migliorare l'efficacia, la correttezza e la memorizzazione del gesto tecnico, che quello globale; in alcune discipline sarà preferibile il metodo ludico perché facilita il raggiungimento d'obiettivi educativi in quanto il gioco è comunicazione, socializzazione ed espressione della personalità. Ogni attività sarà dosata nel tempo e nell'intensità in maniera idonea e alternandola al gioco finalizzato. Inoltre si cercherà di coinvolgere e stimolare un numero sempre maggiore di allievi alla pratica sportiva, organizzando partite e tornei interni (anche al gruppo-classe), affidando agli allievi, eventualmente esonerati, o con problemi occasionali, compiti di giuria, organizzazione o arbitraggio. Se possibile si organizzeranno uscite didattiche.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Si osserveranno sistematicamente gli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. Le verifiche formative avverranno tramite: lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, brevi questionari.

Le verifiche sommative si effettueranno tramite: interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate. Si prevedono di massima due verifiche per quadrimestre.

La valutazione quadrimestrale, sarà espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre.

Pertanto la valutazione quadrimestrale e finale, come si evince dalle tabelle sotto riportate, sarà rappresentata dalla media delle verifiche disciplinari teorico/pratiche riguardanti le conoscenze, le capacità e le competenze acquisite, ma terrà altresì conto dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni.

CLASSI QUINTE

MODULO 1: Capacità condizionali e coordinative			
COMPETENZE	CONOSCENZE	CAPACITA'	VOTO DI VALUTAZIONE
<p>Essere consapevole dei principali metodi di allenamento per sviluppare e migliorare le proprie capacità condizionali e coordinative</p>	<p>Conoscere la definizione delle diverse capacità motorie. (Condizionali: forza, velocità, resistenza, mobilità articolare. Coordinative: coordinazione, equilibrio, destrezza, ecc.) Conoscere l'importanza del riscaldamento e dello stretching.</p>	<p>Saper eseguire attività e/o esercizi per lo sviluppo e il miglioramento delle capacità motorie (condizionali e coordinative) rispetto ai livelli di partenza. Riscaldamento. Corse lente, corse a varie andature. Stretching. Esercizi di mobilità articolare a corpo libero, a coppie, in gruppo. Attività e giochi di abilità e destrezza, a gruppo e a squadra.</p>	4
			<p>Non conosce, né ha sviluppato o migliorato alcuna qualità motoria rispetto ai livelli di partenza. Si rifiuta di svolgere gli esercizi o esegue le attività, con continue interruzioni e non le porta a termine.</p>
			5
			<p>Conosce in maniera lacunosa e parziale le qualità motorie. Esegue in modo parziale e impreciso alcuni esercizi specifici per il miglioramento delle capacità motorie.</p>
			6
			<p>Conosce in modo sommario le qualità motorie. Esegue l'attività richiesta senza interruzioni, anche se con qualche imprecisione.</p>
7			
<p>Conosce le qualità motorie. Conosce e sa eseguire alcuni esercizi e attività specifici per il miglioramento delle qualità motorie.</p>			
8			
<p>Conosce la classificazione e la definizione delle capacità motorie, condizionali e coordinative. Conosce le fasi del riscaldamento. Esegue gli esercizi in modo corretto e svolge l'attività proposta distribuendo la fatica nel tempo richiesto, mostrando un miglioramento rispetto al livello di partenza.</p>			
9			
<p>Conosce la classificazione e la definizione delle capacità motorie, condizionali e coordinative. Sa riconoscere le capacità motorie inerenti una disciplina sportiva. Esegue tutti gli esercizi utilizzando al massimo sia le capacità condizionali che coordinative, mostrando buoni miglioramenti rispetto ai livelli di partenza.</p>			
10			
<p>Conosce la classificazione e la definizione delle capacità motorie, condizionali e coordinative. Esegue tutti gli esercizi utilizzando al massimo sia le capacità condizionali che coordinative, mostrando buoni miglioramenti rispetto ai livelli di</p>			

partenza. Sa selezionare gli esercizi più idonei a un riscaldamento specifico. Sa organizzare un programma di miglioramento per almeno una capacità motoria.

MODULO 2: Salute - Benessere- Attività sportive

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	VOTO DI VALUTAZIONE
<p>Praticare e saper applicare i fondamentali e le posizioni tecnico-tattiche in almeno un gioco di squadra e in una disciplina individuale.</p> <p>Acquisire atteggiamenti corretti in difesa della salute, per prevenire infortuni e per creare una coscienza (consapevolezza) etica sullo sport e sulla società moderna.</p>	<p>Conoscere: i regolamenti e i fondamentali di almeno uno sport di squadra (pallavolo) nonché quelli di almeno una disciplina individuale (badminton)</p> <p>(Cenni sulla storia dello sport. Regole e ruoli di gioco. Tecniche di riscaldamento)</p> <p>Cenni sugli elementi di primo soccorso per la prevenzione di possibili infortuni o traumi durante l'attività fisica.</p> <p>Alimentazione.</p>	<p>Saper praticare almeno uno sport di squadra e una disciplina individuale.</p> <p>Esercizi, individuali, a coppie e a gruppo, sui fondamentali di gioco.</p> <p>Giochi, partite, tornei interni.</p> <p>Esercizi di riscaldamento.</p> <p>Mettere in pratica norme di comportamento per prevenire atteggiamenti posturali scorretti.</p> <p>Applicare principi per un corretto stile di vita.</p> <p>(Attività motoria e sportiva; attività in ambiente naturale; rispetto di se stessi, degli altri e dell'ambiente).</p>	4
			Non conosce o conosce in modo approssimativo gli argomenti e le regole degli sport trattati. Non sa eseguire o esegue con molta difficoltà i fondamentali. Si rifiuta di giocare o di svolgere gli esercizi, le attività proposte, l'applicazione di elementari principi per un corretto stile di vita. Partecipa con disinteresse alle lezioni. Non accetta le nozioni sugli argomenti trattati.
			5
			Conosce in maniera lacunosa e parziale le regole degli sport e gli argomenti teorici trattati. Esegue i fondamentali in modo approssimativo, partecipa saltuariamente al gioco e alle varie attività. Non ritiene di dover modificare, anche solo in parte, eventuali atteggiamenti scorretti.
			6
			Conosce in modo sommario le regole di almeno uno sport. Sa eseguire qualche fondamentale di squadra. Partecipa e riesce a svolgere esercizi e attività, anche se con qualche imprecisione. Conosce in modo sommario gli argomenti trattati. Cerca di mettere in pratica norme di comportamento per prevenire atteggiamenti scorretti.
7			
Conosce gli aspetti essenziali della storia di uno sport. Sa applicare le regole ed eseguire i fondamentali di almeno uno sport. Conosce le norme di primo soccorso e le principali regole per una corretta alimentazione. Partecipa alle varie attività, mettendo in pratica comportamenti corretti, per prevenire infortuni.			
8			
Conosce e pratica in modo essenziale e corretto almeno un gioco sportivo. Conosce la terminologia di base e le dinamiche di gioco. Conosce e applica le tecniche di riscaldamento, le norme di primo soccorso e le norme di una corretta alimentazione. Collabora con i compagni per la realizzazione di un progetto comune. Mette in atto comportamenti per tutelare la sicurezza propria ed altrui. E' in grado di applicare principi per la tutela della salute anche alimentare..			
9			
Conosce e pratica in modo essenziale e corretto almeno un gioco di squadra e uno sport individuale. Conosce e applica le regole, collaborando con i compagni per progetti comuni. Sa selezionare gli esercizi più idonei a un riscaldamento specifico. Utilizza correttamente i fondamentali nelle dinamiche di gioco. Sa affrontare una gara. Sa applicare le principali regole di primo soccorso. E' consapevole dell'importanza delle attività motorie e sportive, nell'acquisizione di corretti stili di vita. Svolge attività codificate e non, nel rispetto della propria e della altrui incolumità. È consapevole dei disturbi alimentari e dei relativi danni. Ha sviluppato un corretto rapporto uomo-ambiente.			

Conosce e pratica in modo essenziale e corretto almeno un gioco di squadra e uno sport individuale. Applica soluzioni tattiche adeguate alle varie problematiche di gioco. Sa affrontare una gara, dalla preparazione sino alla sua realizzazione, trovando la giusta motivazione. Può assumere incarichi e compiti organizzativi nella gestione di gare e tornei. Utilizza in modo appropriato strutture e attrezzi, applica alcune tecniche di assistenza e sa agire in caso di infortunio. È consapevole dei disturbi alimentari e dei relativi danni. È consapevole dell'importanza delle attività motorie e sportive, nell'acquisizione di corretti stili di vita. Ha sviluppato un corretto rapporto uomo-ambiente. Sa competere correttamente, all'insegna del fair-play.

ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI

Attività in relazione all'età degli studenti, ai loro interessi, agli obiettivi e ai mezzi disponibili

- a carico naturale e aggiuntivo;
- di opposizione e resistenza;
- con piccoli attrezzi e ai grandi attrezzi codificati e non codificati;
- di controllo tonico e della respirazione;
- con varietà di ampiezze e ritmo in condizioni spazio-temporali diversificate;
- di equilibrio in condizioni dinamiche complesse e di volo.

Esercitazioni relative a:

- attività sportive individuali e/o di squadra;
- Attività sportive e pre-sportive di squadra: pallacanestro, pallavolo, calcio a 5, badminton.
- Organizzazione di attività di arbitraggio degli sport individuali e di squadra praticati;
- Attività tipiche dell'ambiente naturale (ove possibile);

Informazione e conoscenze relative a:

- Teoria del movimento;
- Norme di comportamento per la prevenzione degli infortuni;
- Rapporto tra salute e sport;
- Alimentazione dello sportivo;
- Anatomia e fisiologia dei principali apparati ed effetti del movimento su di essi.

Obiettivi minimi per le classi quinte

- Conoscere sufficientemente l'apparato respiratorio, circolatorio, articolare e muscolare.
- Conoscere i principi fondamentali per una corretta alimentazione e per uno stile di vita sano.
- Conoscere gli effetti positivi prodotti dall'attività fisica sugli apparati del proprio corpo.
- Saper organizzare e gestire eventi sportivi scolastici ed extrascolastici.
- Praticare almeno due giochi sportivi mostrando di avere sufficienti competenze tecniche e di affrontare il confronto agonistico con etica corretta.

Definizione dei nuclei fondanti

- IL CORPO E LA SUA ESPRESSIVITA', LE CAPACITA' CONDIZIONALI
- LA PERCEZIONE SENSORIALE, IL MOVIMENTO E LA SUA RELAZIONE CON LO SPAZIO E IL TEMPO
- GIOCO E SPORT
- IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA', EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Indicazioni metodologiche

Si utilizzeranno diverse metodologie di insegnamento quali:

- Cooperative Learning
- Metodo globale
- Metodo analitico
- Problem solving
- Lezione frontale

Attività motoria nella disabilità

Qualora si presentasse la necessità saranno predisposti percorsi facilitanti sull'apprendimento degli schemi corporei e motori di base attraverso attività ludico motorie costruite sulla specifica necessità dell'alunno, inoltre sono state attivate collaborazioni con organizzazioni regionali e nazionali "Special Olympics" che prevedono la partecipazione a manifestazioni sportive integrate.

EDUCAZIONE CIVICA

Si proporrà il tema "Liberi di muoversi" che vede gli alunni impegnati nella partecipazione al progetto ICARO riguardante la sicurezza stradale, esaminata anche in rapporto alla sostenibilità ambientale. Il progetto è proposto dal Ministero dell'istruzione e del merito e dalla Polizia di Stato.

Civitavecchia, 31/10/2023

L'insegnante

Barbara Maiuri