

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"

Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE A.S. 2024/2025

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: III – A

Articolazione: Enogastronomia

Materia: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Silvia Ferrazza

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- * agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- * controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- * correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Metodologia e strumenti di lavoro: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione – volume 3" di Machado – Poseidonia e delle dispense.

Verifiche di apprendimento e valutazione: Le verifiche di apprendimento saranno periodiche, composte di prove orali (interrogazioni, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, elaborati scritti, esercitazioni in classe). Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Per quanto riguarda la valutazione, si terrà conto anche della partecipazione in classe, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MODULO I: I fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
<u>Competenze</u> – Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<u>Abilità</u> – Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	
UDA 1 – Macronutrienti	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
UDA 2 – Micronutrienti	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
MODULO II: La merceologia alimentare	
<u>Competenze</u> – Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
<u>Abilità</u> – Selezione e trasformazione delle materie prime. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	
UDA 3 – Alimenti del Gruppo I	Il frumento e i suoi derivati: la pasta e il pane. Il riso. Il mais.
UDA 4 – Alimenti del Gruppo II	I prodotti ortofrutticoli.
UDA 5 – Alimenti del Gruppo III	Il latte. Lo yogurt. I formaggi.
UDA 6 – Alimenti del Gruppo IV	Le uova. La carne e i suoi derivati. I prodotti ittici. I legumi.
UDA 7 – Alimenti del Gruppo V	Il burro. Lo strutto. L'olio d'oliva.
MODULO III: Conservazione e cottura degli alimenti	
<u>Competenze</u> – Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi di riferimento.	
<u>Abilità</u> – Applicare le modalità di trasformazione delle materie prime. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	
UDA 8 – Conservazione degli alimenti	La conservazione e l'alterazione. I metodi di conservazione
UDA 9 – Cottura degli alimenti	I metodi di cottura. Le modificazioni dei nutrienti in cottura.

Programmazione Diritto e tecniche della struttura ricettiva
Classe 3° IPSEOA (ENO)
Anno scolastico 2024/2025

Materia: Discipline Giuridiche ed Economiche
Docente: NECCI ELISABETTA

Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.1) S.Rascioni-F.Ferriello

MODULO A: Il turismo e il mercato turistico

Lezioni:

1. Il turismo
2. La domanda turistica
3. L'offerta turistica
4. Il mercato turistico

MODULO C: La costituzione e la gestione dell'impresa

Lezioni:

1. L'attività economica e l'azienda
2. La forma giuridica dell'impresa
3. Le norme sulla costituzione dell'impresa
4. La gestione dell'impresa

MODULO D: I documenti delle operazioni di gestione

Lezioni:

1. La fattura -Il documento di trasporto (Ddt). L'Imposta sul Valore Aggiunto -Il documento commerciale
2. I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
3. Gli assegni Le carte di debito e le carte di credito
4. I servizi bancari di incasso elettronico
5. Le cambiali

MODULO E: Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative

Lezioni:

1. Le imprese di viaggio
2. Le Agenzie di viaggio
3. I tour operator e i tour organizer
4. Le imprese ricettive
5. La gestione delle imprese ricettive
6. Le imprese ristorative
7. La gestione delle imprese ristorative
8. L'analisi dell'andamento della gestione

ISTITUTO ALBERGHIERO “G. FALCONE” COLLEFERRO
PROGRAMMAZIONE CLASSE: III IPSEOA ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: HELOISE PALLUCCI

LIBRO DI TESTO: “Saveurs & cuisine” Le français professionnel pour l’oenogastronomie
M.Olivieri, P. Beupart. Rizzoli Languages

OBIETTIVI:

L’obiettivo fondamentale è accrescere le competenze/conoscenze sia in relazione al profilo linguistico, sia letterario. Alla fine dell’anno scolastico gli studenti dovranno essere in grado di comprendere e analizzare testi e messaggi orali di differente natura e di saper rielaborare analiticamente il contenuto di essi. Per raggiungere tali obiettivi verranno sistematicamente proposte attività di lettura, scrittura, ascolto, comprensione e traduzioni di testi scritti; Saranno promosse e incentivate attività di gruppo e in coppia, attraverso il cooperative learning.

METODO DI INSEGNAMENTO:

Lezione in lingua, dibattiti, dialoghi, lavori di gruppo, ricerche ed esposizione del proprio lavoro. Lo studio della lingua francese tiene conto del livello di partenza di ognuno, delle abilità, degli interessi culturali e il grado di maturità raggiunto dagli studenti.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verranno effettuate verifiche mensili di tipo scritto (comprensione/analisi testuale) e orale (interrogazioni, colloqui, interventi spontanei da parte degli studenti).

CRITERI DI VALUTAZIONE:

La valutazione complessiva terrà conto delle conoscenze e competenze acquisite, delle capacità espressive, dell’interesse, della serietà, dell’impegno e della partecipazione, dei progressi compiuti dagli allievi.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

Ripasso delle principali norme e strutture grammaticali

Unité 1 Inspiration cuisine

Section 1 Les chefs et les autres

Section 2 Le menu, s’il vous plaît!

Unité 2 Les services du menu

Section 3 Pour ouvrir l’appétit

Section 4 Les plats de résistance

Section 5 Pour terminer le repas

Unité 3 La pâtisserie et la boulangerie

Section 6 La pâtisserie

Section 7 La boulangerie-viennoiserie

Unité 4 L'alimentation au coeur de la santé

Section 8 Une alimentation correcte

Section 9 À chacun son régime

Unité 5 Le monde de la restauration

Section 10 La restauration

Section 11 Le métier de traiteur

Section 12 La gestion du restaurant

Section 13 Les rapports avec les fournisseurs

Unité 6 Hygiène et sécurité

Section 14 Hygiène et conservation des aliments

Section 15 Les systèmes de contrôle et de prévention

Section 16 Qualité des produits et sécurité

Unité 7 Objectif emploi

Section 17 Les premiers pas dans le monde du travail

Section 18 Le recrutement et l'embauche

15/09/2022

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell’Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE: III A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

E. Assirelli, A. Vetri, “Flavours – English for cooking and service”, Rizzoli Languages

OBIETTIVI

L’azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua inglese. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e la conoscenza degli elementi prioritari della cultura anglosassone, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica anglosassone in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l’insegnante attraverso l’interpretazione di ruoli relativi all’argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) tramite l’ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l’obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell’interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 3 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto). La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l’impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI

Unit 0 – *Let’s start*

- Types of restaurants and bars

Unit 1 – *Being a cook*

- The cook's uniform
- The chef's hat
- Personal hygiene
- The kitchen brigade
- The Michelin restaurant rating system

Unit 2 – *The kitchen*

- Kitchen areas and equipment

Unit 3 – *Ingredients*

- Food ingredients: vegetable- and animal-origin ingredients (vegetables, fruit, pulses, cereals, herbs, spices, meat, fish, eggs, milk and dairy products)

Unit 4 – *Cooking processes*

- Food preparation techniques
- Cooking methods

Unit 5 – *Meals and menus*

- Daily meals (breakfast, brunch, lunch and dinner)
- Types of menus
- Special menus

Unit 12 – *Food and health*

- The Eatwell guide
- Food groups
- The Mediterranean Diet Pyramid
- Food allergies and intolerances

Unit 13 – *Food safety and hygiene*

- Food contamination
- Food poisoning
- Food preservation
- HACCP

Unit 14– *Think globally, eat locally*

- Sustainable food and organic food
- 0 km food
- Slow food movement

Colleferro, 12/09/2024

La docente
Francesca Rizzi

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: III A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

- S. Orozco González, G. Riccobono, Nuevo ¡En su punto!, Hoepli.

OBIETTIVI

L'azione didattica ha la finalità di fornire agli studenti una conoscenza e competenza intermedia della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e la conoscenza degli elementi prioritari della cultura spagnola, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica spagnola in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) tramite l'ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l'obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell'interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 3 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto). La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI

MÓDULO 1 – UNIDAD 1: Comiendo bien;

MÓDULO 1 – UNIDAD 2: Los reyes de la mesa: los embutidos;

MÓDULO 1 – UNIDAD 3: Tradiciones queseras;

MÓDULO 2 – UNIDAD 4: Primeros platos;

MÓDULO 2 – UNIDAD 5: La huerta;

MÓDULO 3 – UNIDAD 7: Profesionales de cocina;

MÓDULO 3 – UNIDAD 10: En cocina: maquinaria, utensilios, haccp y seguridad en el trabajo;

CULTURA

- España: geografía y arquitectura
- La Comunidad de Navarra
- Comunidad Valenciana
- Andalucía;
- Castilla y León;
- Dulces típicos de Halloween;
- Dulces típicos de Navidad;
- Dulces típicos de Pascua.

Colleferro, 12/09/2024

La docente
Francesca Rizzi

PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO DI ITALIANO

CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA IPSEOA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE

- CONTESTO STORICO
- LINGUA D'OC E D'OIL
- LA CORTE DI FEDERICO II DI SVEVIA
- NASCITA DELLO STIL NOVO
- GUIDO GUINIZZELLI
- GUIDO CAVALCANTI

2 DANTE IL PADRE DELLA LINGUA ITALIANA

- CONTESTO STORICO FIORENTINO
- VITA E PENSIERO
- OPERE
- DIVINA COMMEDIA

3 PETRARCA

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

4 BOCCACCIO

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

5 IL QUATTROCENTO

- RINASCIMENTO
- CONTESTO STORICO
- CENNI FILOSOFICI

6 MACHIAVELLI

- VITA
- PENSIERO
- "IL PRINCIPE"

7 ACCENNO LE "CROCIATE"

8 ARIOSTO

- VITA

- PENSIERO
- "L'ORLANDO FURIOSO"

9 TASSO

- VITA
- PENSIERO
- "LA GERUSALEMME LIBERATA"

10 CUCINA MEDIEVALE E RINASCIMENTALE

LIBRO DI TESTO

Roncoroni A, Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *la mia letteratura. Dalle origini al cinquecento.* Signorelli Scuola Mondadori, Milano , 2020

Roncoroni A., Cappellini M., Dendi A., Sada E., Tribulato O., *La mia letteratura. Dante Alighieri. Divina Commedia,* a cura di Re S., Signorelli Scuola Mondadori, Milano, 2020

FINALITA' GENERALI

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testi narrativi, poetici
- Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

ASCOLTARE

Ascoltare e comprendere un testo orale

PARLARE

Parlare in forma corretta ed adeguata alla situazione comunicativa

Fare interventi coerenti all'argomento trattato

Saper partecipare a un dibattito

LEGGERE

Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo

Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

SCRIVERE

Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE

Comprendere i fenomeni letterari

Saper distinguere i diversi movimenti letterari e generi letterari

Colleferro, 12 settembre 2024

La docente

Martina Calvano

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13
00034,Colleferro RM

Programmazione di cucina

Classe: Terza

Anno scolastico 2024/2025

TECNICO DI CUCINA: GIANLUCA RAPONE

TESTO: ALMA/TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA B.

Premessa:

Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative; Conoscere, nelle linee generali, la normativa in materia di sicurezza; Conoscere le figure professionali che compongono la brigata di cucina; Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale;

Sviluppare la cura e l'igiene della persona, saper applicare la corretta manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili.

Obiettivi:

Al termine del primo biennio lo studente deve dimostrare di:

Conoscere e rispettare la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro (D.lgs 81/08) e quella relativa all'igiene dei prodotti alimentari (D.lgs155/97).

Riconoscere le situazioni che si presentano in cucina e che possono originare problemi relativi alla sicurezza ed all'igiene del personale e degli alimenti.

Raggiungere capacità di autodisciplina e autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata.

Conoscere le strutture ristorative ed i loro reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.

Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili e delle principali operazioni di preparazione e cottura degli alimenti.

1. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata di cucina conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente.
2. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella preparazione cottura e presentazione delle pietanze.
3. Saper gestire i rapporti con il reparto di sala.
4. Saper rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti.
5. Saper rilevare mediante osservazione e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi fra gli ingredienti, e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e dei principali metodi di cottura.

PROGRAMMA PER L'INTEGRAZIONE ALLA CLASSE QUARTA.

1. Tecniche di lavorazione avanzate: Tagli, cottura e preparazione di pesci, crostacei, molluschi.
2. Menù e abbinamenti: Creazione di menù per esigenze dietetiche, stagionali o culturali.
3. Cucina internazionale: Piatti tipici di culture estere.
4. Economia di cucina: Gestione dei costi e rapporti con l'economato.
5. Impiattamento e presentazione: Estetica del piatto e decorazione.

DATA

FIRMA

12/09/24

RAPONE GIANLUCA

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2024/2025

Classe: III A IPSEOA ENOGASTRONOMIA

Docente: Ilaria Passetti

Metodologia didattica:

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

Strumenti:

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

. Verifiche e valutazioni:

Si espliciteranno in prove scritte , interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

OBIETTIVI

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado
- Saper scrivere l'equazione di una retta conoscendo i suoi parametri
- Individuare le intersezioni tra rette
- Saper scrivere l'equazione di una circonferenza conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra circonferenza e retta.
- Saper scrivere l'equazione di una parabola conoscendo i suoi parametri
- Individuare i punti di intersezione tra parabola, circonferenza e retta

COMPETENZE TECNICHE

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico
- Rappresentare rette, circonferenze, parabole sul piano cartesiano
- Confrontare ed analizzare le caratteristiche geometriche delle curve studiate, individuando le differenze a livello algebrico.
- Individuare le strategie adeguate per la risoluzione dei problemi (problem solving).

Unità Didattica 1

“Equazioni di II° grado”

Le Equazioni di II° grado;

I problemi di II° grado;

I sistemi di secondo grado.

Unità Didattica 2

“Disequazioni di II° grado”

Le Disequazioni di II° grado;

Il segno di un trinomio di secondo grado;

I sistemi di disequazioni di II° grado.

Unità Didattica 3

LA RETTA

Definizione di Retta;

Il Piano Cartesiano;

Il Punto Medio di un segmento;

Come scrivere l'equazione di una Retta;

La distanza di un punto da una retta.

Unità Didattica 4

LA PARABOLA

Definizione di Parabola;

La parabola con asse parallelo all'asse y;

La parabola con asse parallelo all'asse x;

Come ricavare l'equazione di una parabola;

Posizioni reciproche di una parabola e di una retta.

Unità Didattica 5

LA CIRCONFERENZA

La Circonferenza e la sua equazione;

Come ricavare l'equazione di una circonferenza;

Posizioni reciproche di una circonferenza e di una retta

IL DOCENTE

Prof.ssa Ilaria Passetti

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"
Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

Programma di RELIGIONE

Classe: III IPSEOA A.S. 2024/2025

Docente: Boschi Donato

Testo di riferimento: Provocazioni, A. Campoleoni, C. Beacco, L. Raspi, La Spiga Edizioni, 2020

FINALITA'

L'insegnamento della religione cattolica (Irc) risponde all'esigenza di riconoscere nei percorsi scolastici il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano. Nel rispetto della legislazione concordataria, l'Irc si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa specifica, offerta a tutti coloro che intendano avvalersene. Contribuisce alla formazione con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita civile e sociale, nel mondo universitario e del lavoro. L'Irc, partecipando allo sviluppo degli assi culturali, con la propria identità disciplinare, assume il profilo culturale, educativo e professionale; si colloca nell'area linguistica e comunicativa, tenendo conto della specificità del linguaggio religioso e della portata relazionale di ogni espressione religiosa; offre un contributo specifico sia nell'area metodologica, arricchendo le opzioni epistemologiche per l'interpretazione della realtà, sia nell'area logico-argomentativa, fornendo strumenti critici per la lettura e la valutazione del dato religioso, sia nell'area storico-umanistica, per gli effetti che storicamente la religione cattolica ha prodotto e produce nella cultura italiana, europea e mondiale; si collega, per la ricerca di significati e l'attribuzione di senso, all'area scientifica, matematica e tecnologica. Lo studio della religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. A questo scopo l'Irc affronta la questione universale della relazione tra Dio e l'uomo, la comprende attraverso la persona e l'opera di Gesù Cristo e la confronta con la testimonianza della Chiesa nella storia. In tale orizzonte, offre contenuti e strumenti per una riflessione sistematica sulla complessità dell'esistenza umana nel confronto aperto fra cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato. L'Irc, nell'attuale contesto multiculturale, mediante la propria proposta, promuove tra gli studenti la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

Gli obiettivi specifici di apprendimento, come le stesse competenze, nello spirito delle indicazioni e dell'autonomia delle istituzioni scolastiche, sono essenziali e non esaustivi; sono declinati in conoscenze e abilità, non necessariamente in corrispondenza tra loro, riconducibili in vario modo a tre aree di significato: antropologico-esistenziale; storico-fenomenologica; biblico-teologica.

CONOSCENZE

Come approfondimento delle conoscenze e abilità già acquisite, lo studente:

- approfondisce, in una riflessione sistematica, gli interrogativi di senso più rilevanti: finitezza, trascendenza, egoismo, amore, sofferenza, consolazione, morte, vita;
- studia la questione su Dio e il rapporto fede-ragione in riferimento alla storia del pensiero filosofico e al progresso scientifico-tecnologico;
- rileva, nel cristianesimo, la centralità del mistero pasquale e la corrispondenza del Gesù dei Vangeli con la testimonianza delle prime comunità cristiane codificata nella genesi redazionale del Nuovo Testamento;
- conosce il rapporto tra la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;

ABILITA'

Lo studente:

- confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo;
- collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo;
- legge pagine scelte dell'Antico e del Nuovo Testamento applicando i corretti criteri di interpretazione;
- descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali;

METODOLOGIA DIDATTICA

Trasmissivo-ricettivo, Collaborativo-costruttivo, Simulativo, Dimostrativo-laboratoriale, Collaborativo-costruttivo, Attivo, Esplorativo, Interrogativo, Metacognitivo-autoregolativo, Psico-sociale, Ermeneutico-esistenziale.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Domande dal posto, Impegno, Partecipazione, Collaborazione

Colleferro, 01/10/2024

Il Docente
Donato Boschi

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
Via dell'Artigianato 13, 00034 Colferro (RM)
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Anno Scolastico 2024/2025

Classe: III

Articolazione: Enogastronomia

Docente: Alessia Paulis

MODULO I

IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA'

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- Apparato scheletrico e articolare
- Sistema muscolare
- Approfondimento sulla colonna vertebrale: abitudini motorie e posturali scorrette
- Paramorfismi e dismorfismi

MODULO II

LO SPORT E I SUOI PRINCIPI. SPORT, REGOLE E FAIR PLAY

- La classificazione degli sport
- Gli sport di squadra, i fondamentali individuali e i loro regolamenti
- Gli sport individuali, i fondamentali individuali e i loro regolamenti
- Il fair play
- Lo sport e la disabilità: le Paralimpiadi

MODULO III

SALUTE E BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

- Il concetto di salute
- Educazione alla salute e prevenzione della salute
- I rischi della sedentarietà
- La sicurezza a scuola e in palestra

Colferro
12 Settembre 2024

**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRINOMIA E
L'OSPITALITA'ALBERGHIERA ISTITUTO " G. FALCONE "-COLLEFERRO (RM)**

PROGRAMMA DI STORIA

a.s 2024/2025

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE TERZA INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 MEDIOEVO

- . SISTEMA FEUDALE
- . LA NASCITA DELLE CITTA' E DEI COMUNI
- . SCONTRO TRA CHIESA E IMPERO

2 IMPERO DI FEDERICO II

- . MONARCHIE EUROPEE
- . IL REGNO DI SICILIA

3 DAL MEDIOEVO ALL'ETA' MODERNA

- . LA RISCOPERTA DEI CLASSICI : L'UMANESIMO
- . IL RINASCIMENTO
- .LE SCOPERTE GEOGRAFICHE
- .LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CONTRO - RIFORMA CATTOLICA
- .IL CINQUECENTO L'EUROPA E I NUOVI MONDI

4 IL SEICENTO

- . CRISI E TRASFORMAZIONI
- . LA GUERRA DEI TRENT'ANNI
- .LA RIVOLUZIONE SCIENTIFICA

LIBRO DI TESTO:

GIOVANNI BORGOGNONE, DINO CARPANETTO , *ABITARE LA STORIA 1. DAL MILLE ALLA META' DEL SEICENTO*.EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI, MILANO 2020

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO X AL SECOLO XVI IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO

Colleferro, 12 settembre 2024

DOCENTE

Martina Calvano