

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: IV – 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:

- * 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;
- * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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 4", 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	
<i>Competenze</i> – Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.	
<i>Abilità</i> – Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Saper descrivere il processo digestivo.	
UDA 1 – Macronutrienti	I macronutrienti: glucidi, lipidi e proteine.
UDA 2 – Micronutrienti	I micronutrienti: sali minerali e vitamine. L'acqua.
UDA 3 – Digestione	L'apparato digerente: struttura e funzioni.
MODULO II: Il fabbisogno energetico e l'alimentazione equilibrata	
<i>Competenze</i> – Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<i>Abilità</i> – Conoscere il concetto di metabolismo. Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e le "linee guida dietetiche" e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.	
UDA 4 – Metabolismo	Il metabolismo. Il fabbisogno energetico. Il bilancio energetico.
UDA 5 – Raccomandazioni e standard nutrizionali	I LARN e le "linee guida dietetiche".
UDA 6 – Diete e stili alimentari	La Piramide Alimentare. La dieta mediterranea. Lo stato nutrizionale.
MODULO III: Sicurezza e qualità alimentare	
<i>Competenze</i> – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	
<i>Abilità</i> – Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.	
UDA 7 – Conservazione e cottura degli alimenti	I metodi di conservazione e cottura degli alimenti. Le modificazioni dei nutrienti durante la cottura.
UDA 8 – Qualità e sicurezza	La qualità del prodotto alimentare. La sicurezza alimentare.

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”
“Programma definitivo di DIRITTO E TECNICHE
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA”

Anno Scolastico 2024/2025

CLASSE IV IPSEOA – ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

E. Rascioni - F. Ferriello; - “Gestire le imprese ricettive” – Editore Rizzoli Education

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni scritte in classe per spiegare ed apprendere i concetti fondamentali applicati alla realtà quotidiana aziendale.

Sarà utilizzato il libro in adozione, integrato a test di valutazione eseguiti in classe e svolti sul quaderno dei ragazzi.

Le interrogazioni seguiranno un calendario predefinito dall’insegnante e dagli stessi alunni. In caso di valutazioni insufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di un apprendimento adeguato di tutte le competenze.

CONTENUTI

La gestione aziendale

- *Principi di gestione*
- *Il patrimonio aziendale*
- *Il risultato economico di gestione* • *Le diverse tipologie di società* • *I segni distintivi dell'azienda*

L'aspetto amministrativo della gestione

- *Le imposte e la loro classificazione* • *Il calcolo dell'IVA*
- *Il calcolo della base imponibile* • *La fattura*
- *Il documento di trasporto*
- *La ricevuta e lo scontrino fiscale*

Il fabbisogno finanziario delle imprese

- *Il Fabbisogno*
- *Le fonti di finanziamento*
- *I finanziamenti bancari*

I titoli di credito

- *I titoli di credito*

- *I modi di circolazione*
- *Le cambiali*
- *L'avallo*
- *Il mancato pagamento*

I mezzi di pagamento bancari

- *L'assegno bancario*
- *L'assegno circolare*
- *La clausola dell'assegno*
- *Bonifico*

Tipologie di finanziamenti

- *Capitale di terzi a breve termine e lungo termine*
- *Caratteristiche del leasing*
- *Il factoring*
- *I finanziamenti pubblici*

Il mercato e politica economica

- *Adam Smith e la mano invisibile*
- *Il socialismo utopistico e scientifico, Karl Marx*
- *L'evoluzione del mercato*

Evoluzione storica dei diritti umani

- *La Magna Carta Libertatum*
- *Il Bill of Rights*
- *Dichiarazione d'indipendenza degli Stati Uniti*
- *Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino*

L'Europa, nascita di una nuova realtà

- *Nascita delle Nazioni Unite (ONU)*
- *Struttura dell'ONU e dichiarazione universale dei diritti dell'uomo* • *Le origini dell' UE ed il trattato di Maastricht*
- *La PESC, politica estera e sicurezza economica*
FIRMA DOCENTE.

DATA

12/09/2024

Istituti Paritari Giovanni Falcone - Colferro (RM)

Programmazione di lingua francese

Anno scolastico 2024/2025

Classe IV I.P.S.E.O.A. ENOGASTRONOMIA

Docente: HELOISE PALLUCCI

Materiali:

Libro di testo: Isabelle Médeuf et Sylvie Sturani, Planète cuisine , libro misto/testo+ CD audio. Ed. Eureka.

SITUAZIONE DI PARTENZA:

La classe è composta da studenti con una conoscenza discreta della lingua francese ma non omogenea. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere una revisione delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori carenze e portare la classe a un livello più elevato.

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; questionari di letteratura) 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:

DOSSIER 1 La formation

- Unité 1: Les métiers de la restauration
- Unité 2: Les formes de restauration
- Unité 3: Carte ou menu?

DOSSIER 2 Bienvenue en cuisine

- Unité 1: La brigade de cuisine
- Unité 2: Visite guidée de la cuisine
- Unité 3: Le petit matériel de cuisine

DOSSIER 3 Pour commencer...

- Unité 1: L'univers de recettes
- Unité 2: Les hors-d'oeuvre froids et chauds
- Unité 3: Quelques sauces froides

DOSSIER 4 Direction le potager

- Unité 1: Du jardin à la cuisine
- Unité 2: Voyage au pays de la soupe
- Unité 3: Herbes aromatiques et épices

DOSSIER 5 Chez le boucher

- Unité 1: Rouge, blanche ou noire?
- Unité 2: Les viandes et leur découpe
- Unité 3: Feu vert à la créativité

DOSSIER 6 Chez le poissonnier

- Unité 1: Les mille et un poisson
- Unité 2: Feu vert à la créativité
- Unité 3: Quelques sauces d'accompagnement

DOSSIER 7 Riz, pâtes et cuisine alternative

- Unité 1: À propos de riz
- Unité 2: Mettez la main à la pâte
- Unité 3: Cuisine alternative

DOSSIER 8 Un dessert pour terminer...

- Unité 1: Tarte ou gâteau

- Unité 2: Les entremets

- Unité 3: Les crêpes et quelques fruits

24/10/2024

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

PROGRAMMA DI ITALIANO

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO DI ITALIANO

CLASSE QUARTA INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1. CAPOSALDI DELLA LETTERATURA OCCIDENTALE DEL SEICENTO

- CONTESTO STORICO
- BAROCCO
- SHAKESPEARE
- CERVANTES

2. GALILEO GALILEI

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

3. ILLUMINISMO

- CONTESTO STORICO
- ILLUMINISMO FRANCESE VOLTAIRE
- ILLUMINISMO ITALIANO CESARE BECCARIA

4. IL TEATRO DI GOLDONI

- LA LOCANDIERA

5. ROMANTICISMO

- CONTESTO STORICO

6. FOSCOLO

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

7. LEOPARDI

- VITA
- PENSIERO
- OPERE

8. MANZONI

- VITA
- PENSIERO
- I PROMESSI SPOSI

9. CUCINA DELL' OTTOCENTO

LIBRI DI TESTO

LA MIA NUOVA LETTERATURA, dal Seicento all'Ottocento. A.Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada.

Edizioni C.Signorelli Scuola

OBIETTIVI

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

Colleferro, 12 settembre 2024

DOCENTE

Martina Calvano

ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

CLASSE: IV A ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRO DI TESTO:

De Chiara A., Gambari V., Torchia C., Catering today, Trinity Whitebridge.

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 1: The history of food and beverages;

UNIT 2: Ingredients and cooking techniques;

UNIT 3: Food today;

UNIT 4: Good, clean and fair;

UNIT 5: Diets;

UNIT 6: Food safety;

UNIT 7: wine, beer and cocktails;

UNIT 8: An international journey;

CULTURA

- Halloween
- Thanksgiving day
- Christmas
- Saint Valentine's day
- Easter
- Independence day

Colleferro, 12/09/2024

La docente

Francesca Rizzi

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: IV 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 consolidamento da parte degli studenti del livello linguistico B1 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e la conoscenza degli elementi basilari della cultura spagnola, i suoi usi e costumi. 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 4– UNIDAD 11: Establecimientos de bebidas;

MÓDULO 4– UNIDAD 13: Bebidas calientes;

MÓDULO 4– UNIDAD 14: De tapas y bocadillos;

MÓDULO 5 – UNIDAD 15: Joyas del mar;

MÓDULO 5 – UNIDAD 16: Asados y más;

MÓDULO 5 – UNIDAD 17: Blancos, claretes y tintos;

CULTURA

- Cataluña;
- Región de Murcia;
- Aragón;
- Galicia;
- País Vasco.

Colleferro, 12/09/2024

La docente

Francesca Rizzi

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13
00034,Colleferro RM

Programmazione di cucina

Classe: Quarta

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 avanzate di cucina: Preparazione di piatti complessi, uso di nuove tecnologie e attrezzature in cucina.
2. Cucina regionale e internazionale: Approfondimento di piatti tipici italiani e di altre nazioni.
3. Gestione della cucina: Pianificazione delle attività, organizzazione delle risorse, e tecniche di conservazione.
4. Scienza e cultura dell'alimentazione: Approfondimento su nutrizione, sicurezza alimentare e igiene.
5. Tecniche di gestione: Controllo dei costi e gestione economica della cucina

DATA

FIRMA

12/09/24

RAPONE GIANLUCA

PIANO DI LAVORO DELLA DISCIPLINA DI SALA E VENDITA

Classe: 4^E sala e vendita

ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

DOCENTE: PEPE' SCIARRIA LUCA

MATERIA: Laboratorio di Servizi enogastronomici di Sala e Vendita INDIRIZZO: SALA E VENDITA

CLASSE: 4^E E SALA E VENDITA

FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

COMPETENZE E ABILITÀ CHE SI INTENDONO RAGGIUNGERE A FINE ANNO SCOLASTICO IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA E AI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

ABILI

T

À DISCIPLINARI COMPETENZE

ABILITA' DISCIPLINARI	CONOSCENZE
1°	Conosce l'evoluzione del ruolo dell'alimentazione

<p>sa individuare i fattori che influenzano le abitudini alimentari</p>	<p>Conosce il rapporto cibo-cultura Conosce le abitudini alimentari di alcune zone culturali</p>
<p>2° Sa orientarsi all'interno del mercato della ristorazione</p>	<p>Conosce la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva Conosce i prodotti ristorativi come "pacchetto" Conosce le caratteristiche della produzione di servizi Conosce le aziende di ristorazione come attività produttrici di servizi</p>
<p>3° Sa individuare le caratteristiche delle diverse tipologie ristorative</p>	<p>Conosce le principali forme di offerta delle aziende di ristorazione tradizionali e moderne</p>
<p>4° Il menu in funzione alle caratteristiche della clientela</p>	<p>Sa definire il menu e collocarlo nella storia Sa pianificare e progettare il menu in base alle diverse circostanze Sa calcolare il food cost ed i prezzi del menù Conosce la storia del menu Conosce il menu come prezioso strumento di vendita Conosce le regole per l'elaborazione del menu Conosce le principali tipologie di carte delle vivande e menu Conosce l'aspetto gastronomico, tecnico grafico e contabile di un menu</p>
<p>5° Sa fornire un servizio di qualità in ristorazione</p>	<p>Conosce il concetto di qualità nei servizi ristorativi Conosce la certificazione di qualità i marchi comunitari e i marchi nazionali Conosce le denominazioni dei prodotti (DOP, IGP, STG) Conosce i prodotti agroalimentari tradizionali PAT Conosce i prodotti a denominazione comunale di origine De.C.O Conosce le certificazioni non ufficiali Conosce la definizione di presidio Slow Food e arca del gusto Conosce le procedure dell'offerta ristorativa</p>

	Conosce la cultura della tavola
	<p>6° Conosce la classificazione delle bevande.</p> <p>Sa organizzare nei fondamenti la carta dei vini</p> <p>Sa organizzare nei fondamenti la carta del bar</p> <p>Sa valorizzare il contributo che le bevande apportano all'immagine dell'azienda</p> <p>Conosce le nozioni fondamentali per affrontare la degustazione dei prodotti del beverage</p>

CONOSCENZE

1°

Le abitudini alimentari ieri e oggi

La cucina contemporanea

L'alimentazione e la nutrizione

L'alimentazione delle diverse popolazioni

Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali nazionali ed internazionali

2°

La ristorazione commerciale e collettiva

Il mercato della ristorazione e le esigenze della clientela

L'offerta ristorativa

Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'estero

Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole"

Lineamenti di organizzazione del lavoro: Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pesi

3°

Le strutture ristorative.

Legislazione di settore

L'imprenditore e l'impresa

Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.

Nuove tendenze

4°

Le tipologie di menu e di carte in base alla ristorazione alla clientela e alla tipologia di pasto

L'aspetto gastronomico del menu

L'aspetto tecnico-grafico del menu

L'aspetto contabile amministrativo del menu

I menu programmati

Lessico professionale in lingua straniera

5°

Le certificazioni di qualità

I marchi comunitari e nazionali

Le denominazioni dei vini e dei prodotti Le varie certificazioni

Il servizio di qualità

Le tipologie di servizio

Le regole del servizio

La mise en place

Le decorazioni

6°

L'acqua

Le bevande analcoliche

Le bevande alcoliche, con particolare approfondimento sulla produzione del vino

Le bevande superalcoliche

Le schede di degustazione del vino e della birra La carta dei vini

La carta del bar

La gestione del bar

Il drink cost e il prezzo di vendita.

Colleferro.

L'insegnante
Pepè Sciarria Luca

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MATERIA: Matematica

CLASSE: IV Enogastronomia

DOCENTE: Maria Elisa Diurni

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

Sviluppare un linguaggio razionale basato su un ragionamento deduttivo e logico legato alle regole della matematica.

Padroneggiare le nozioni matematiche alla base delle equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per comprendere il concetto base di funzione ed il relativo rapporto con il suo campo di esistenza.

Utilizzare i mezzi logico-matematici per analizzare l'andamento di una funzione in relazione ad un dato valore (limite).

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- prodotti notevoli;
- equazioni razionali intere di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- disequazioni razionali intere di I grado;
- disequazioni frazionarie di I grado;
- sistemi di equazione di I grado;
- sistemi di disequazione di I grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali intere di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;

- disequazioni razionali intere di II grado;
- disequazioni frazionarie di II grado;
- problemi di II grado;
- sistemi di equazione di II grado;
- sistemi di disequazione di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – La parabola

- definizione di parabola;
- come trovare l'equazione di una parabola: vertice nell'origine e non;
- la parabola con asse parallelo all'asse y;
- la parabola con asse parallelo all'asse x;
- posizioni reciproche di una parabola e di una retta: le intersezioni e la condizione di tangenza;
- altri problemi sulla parabola;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – Le funzioni

- definizione, classificazione e concetti (continuità, discontinuità, crescita e decrescenza);
- funzioni reali di variabile reale;
- dominio e codominio di una funzione;
- il segno di una funzione;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

LA DOCENTE

Prof.ssa Maria Elisa Diurni

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

Programma di RELIGIONE

Classe: IV 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:

- arricchisce il proprio lessico religioso, conoscendo origine, significato e attualità di alcuni grandi temi biblici: salvezza, conversione, redenzione, comunione, grazia, vita eterna, riconoscendo il senso proprio che tali categorie ricevono dal messaggio e dall'opera di Gesù Cristo;
- conosce lo sviluppo storico della Chiesa nell'età medievale e moderna, cogliendo sia il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili e della fraternità, sia i motivi storici che determinarono divisioni, nonché l'impegno a ricomporre l'unità;
- conosce, in un contesto di pluralismo culturale complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento a bioetica, lavoro, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.

ABILITA'

Lo studente:

- riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico;
- rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa;
- opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.

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 Colleferro (RM)
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Anno Scolastico 2024/2025

Classe: IV

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

Colleferro
12 Settembre 2024

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

PROGRAMMA DI STORIA

a.s 2024/2025

INSEGNAMENTO DI STORIA

CLASSE QUARTA INDIRIZZO

ENOGASTRONOMICO

PROF.SSA MARTINA CALVANO

ARGOMENTI

1 ILLUMINISMO

- . SOCIETA' ED ECONOMIA NELL'EUROPA DEL SETTECENTO
- . MOVIMENTO CULTURALE, SOCIALE E POLITICO DELL'ILLUMINISMO
- . PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

2 L' ETA' DELLE RIVOLUZIONI

- . RIVOLUZIONE AMERICANA
- . LA RIVOLUZIONE FRANCESE
- . L' ETA' NAPOLEONICA
- . IL CONGRESSO DI VIENNA

3 LA SOCIETA' INDUSTRIALE

- . L' EUROPA TRA IL 1848 E IL 1870
- . IL RISORGIMENTO E L'UNITA' D' ITALIA
- .L'UNITA' D' ITALIA

LIBRO DI TESTO:

GIORGIO DE VECCHI,GIORGIO GIOVANNETTI,*LA NOSTRA AVVENTURA 2. L'ETA' DELL'INDUSTRIA E DEGLI STATI NAZIONALI. EDIZIONE ROSSA*.EDIZIONI SCOLASTICHE MONDADORI, MILANO 2020

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

- . CONOSCERE I PRINCIPALI AVVENIMENTI STORICI E LE PROBLEMATICHE AD ESSI CONNESSE DAL SECOLO XII AL SECOLO XIX IN ITALIA E IN EUROPA
- . STABILIRE LE RELAZIONI TRA I VARI AVVENIMENTI STORICI
- . COLLOCARE TALI AVVENIMENTI NELLO SPAZIO E NEL TEMPO
- . LEGGERE ED ANALIZZARE UNA FONTE

Colleferro, 12 settembre 2024

DOCENTE
Martina Calvano