

## ISTITUTO PARITARIO "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:** V – A

**Articolazione:** Enogastronomia

**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;
- \* predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**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 5" 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

<b>MODULO I: I fondamenti delle Scienze e Cultura dell'Alimentazione</b>	
<i>Competenze</i> – Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<i>Abilità</i> – Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari. Distinguere la digestione e l'assorbimento nelle diverse fasi. Conoscere il concetto di metabolismo.	
<b>UDA 1</b> – I principi nutritivi	I macronutrienti e micronutrienti. L'acqua.
<b>UDA 2</b> – Digestione e metabolismo	L'apparato digerente. Il metabolismo e il fabbisogno energetico.
<b>MODULO II: La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche</b>	
<i>Competenze</i> – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	
<i>Abilità</i> – Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	
<b>UDA 3</b> – L'alimentazione nelle diverse fasi della vita	Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età.
<b>UDA 4</b> – Diete e stili alimentari	La dieta mediterranea e la dieta vegetariana.

<b>MODULO III: La dieta nelle principali patologie</b>	
<i>Competenze</i> – Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	
<i>Abilità</i> – Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	
<b>UDA 5</b> – <i>L'alimentazione nelle patologie cardiovascolari</i>	L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.
<b>UDA 6</b> – <i>L'alimentazione nelle metaboliche</i>	Il diabete mellito. L'obesità. L'osteoporosi.
<b>UDA 7</b> – <i>L'alimentazione nelle patologie dell'apparato digerente</i>	I disturbi gastrointestinali: la gastrite e l'ulcera. Le patologie epatiche: l'epatite e la cirrosi epatica.
<b>UDA 8</b> – <i>Allergie e intolleranze alimentari</i>	Differenza tra allergia e intolleranza. L'intolleranza al lattosio. La celiachia. Le patologie alimentari con componente genetica: il favismo e la fenilchetonuria.
<b>MODULO IV: Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori</b>	
<i>Competenze</i> – Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e tutela dei consumatori.	
<i>Abilità</i> – Prevenire e gestire i rischi da contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche connessi alla manipolazione degli alimenti. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	
<b>UDA 9</b> – <i>La contaminazione degli alimenti</i>	La contaminazione fisico-chimica. La contaminazione biologica. Le malattie trasmesse dagli alimenti.
<b>UDA 10</b> – <i>Il sistema HACCP e la qualità</i>	L'igiene degli alimenti. Le fasi preliminari e i principi dell'HACCP. La certificazione di qualità.

**ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE  
VIA DELL'ARTIGIANATO COLLEFFERRO**

**Classe: 5 A IPSEOA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: ELISABETTA NECCI

a.s. 2024-2025

*Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.3) S.Rascioni-F.Ferriello*

Elenco dei contenuti

**Unità di apprendimento I: Il mercato turistico**

1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali

- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

**Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne**

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

**Unità di apprendimento 2: Il Marketing**

L 1 Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

**Marketing strategico**

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

**Il marketing operativo**

- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

**Il Web marketing**

- Il Web marketing

- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

### **Unità di apprendimento 3 : Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

- Pianificazione e la programmazione

- I fattori della strategia d'impresa

- La vision e la mission dell'impresa

- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

- Il vantaggio competitivo

- Le funzioni del controllo di gestione

#### **Il budget**

- Il budget

- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

- Articolazione e redazione del budget del budget

- Il controllo budgetario

#### **Il business plan\* (cenni)**

- Il business plan

- il contenuto del business plan

### **Unità di apprendimento 4:**

#### **La normativa del settore turistico-ristorativo- I contratti delle imprese ristorative e ricettive**

##### **- Gli elementi di un contratto**

- I contratti del settore ristorativo

- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di

Banqueting

-Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Colleferro 12 settembre 2024

Elisabetta Necci

**Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro**  
**Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2024/2025**

**Docente : Heloise Pallucci**

**Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Servizi per l'enogastronomia.**

**Libro di testo : I. Medeuf B. Monaco, A. Bailly “SAVEURS DE FRANCE”,  
éditions Ducroz.**

**SITUAZIONE DI PARTENZA:**

La classe è composta da studenti con una conoscenza sufficiente della lingua francese; sono state tuttavia rilevate delle carenze di natura grammaticale e lessicale. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere un ripasso generale delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori lacune e portare la classe a un livello più elevato. La classe dimostra profondo interesse e impegno per tutte le attività svolte individualmente e in gruppo e verso ogni tematica affrontata.

**OBIETTIVI:**

Tra i principali obiettivi da perseguire vi è il consolidamento delle facoltà espressive, la pratica ragionata della lingua e l'acquisizione di competenze ed abilità operativocomportamentali, soprattutto attraverso i momenti didattici dedicati alla cultura/civiltà. In tal modo sono state fissate le conoscenze precedenti e sono stati favoriti metodi di lavoro trasferibili ad altri contesti. Lo studio della disciplina ha cercato, anzitutto, di soddisfare i bisogni comunicativi degli studenti, che hanno imparato a realizzare le proprie intenzioni comunicative in situazioni reali, utilizzando il lessico e le strutture morfo-sintattiche in modo generalmente adeguato.

Di seguito vengono elencate ulteriori importanti finalità:

- Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi;
- Saper leggere e comprendere in modo globale ed analitico testi di vario genere (articoli, testi letterari, ecc.);
- Saper analizzare e valutare informazioni e argomentazioni proprie e altrui; esporre delle soluzioni a un problema;
- Saper descrivere e commentare un fenomeno/un fatto naturale o di società;
- Saper riferire, riassumere e riformulare quanto detto da altri.
- Saper argomentare e conversare adeguatamente su specifiche tematiche di letteratura ed attualità;

- Saper comprendere ed analizzare in modo semplice ma chiaro dei testi letterari cogliendone i caratteri specifici.

### **METODO DI INSEGNAMENTO:**

Per le lezioni di lingua, oltre a lezioni frontali con spiegazioni grammaticali, si prevedono lezioni di ascolto (con CD, DVD), visione di video, lavori con strumenti informatici. Si prevedono altresì lavori di ripetizione di modelli strutturali da riutilizzare, lavori di gruppo (soprattutto per i dialoghi). In questo ambito sarà sempre tenuta presente la necessità di lavori mirati e personalizzati per gli alunni con difficoltà, ai fini del recupero (fotocopie di pagine di esercizi). Per la lettura di testi e la relativa analisi, si procederà con la seguente scansione: lettura globale (per la comprensione generale), lettura esplorativa (per la ricerca di informazioni specifiche), lettura analitica (per la comprensione dettagliata del testo).

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Le abilità riguardanti lo scritto e l'orale sono verificate con esercizi analoghi a quelli utilizzati nel corso dell'attività didattica. Le prove previste per la valutazione scritta saranno programmate con ampio anticipo. Per quanto riguarda la valutazione orale si prevedono continui controlli, anche dal posto, controllo di esercizi alla lavagna e prove oggettive. 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. La tipologia delle prove è la seguente: scritto: test oggettivi (grammatica, lessico), comprensioni del testo, brevi produzioni, brevi traduzioni; orale: controllo esercizi, test oggettivi (grammatica, lessico), dialoghi; riassunti orali, esposizione testi, questionari. Sia per l'orale che per lo scritto si controlla la correttezza grammaticale e sintattica del testo prodotto, la concatenazione logica dei concetti e l'acquisizione di un bagaglio lessicale adeguato.

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA:**

Dossier 1 Bretagne, Normandie et pays de la Loire

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Ouvrir un restaurant en France

Dossier 2 Alsace, Lorraine et franche-comté

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: La cuisson et la conservation

### Dossier 3 Région paca et corse

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Les ogm et les produits bio

### Dossier 4 Région rhône-alpes, champagne-ardenne et bourgogne

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: L'hygiène alimentaire

### Dossier 5 L'outre-mer

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Allons un peu plus loin

28/10/2024

Firma docente

Heloise Pallucci

Firma studenti

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO-ROMA

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO ITALIANO

CLASSE V INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA IPSEOA

**POSITIVISMO FRANCESE**

GIOVANNI VERGA- VITA-OPERE-PENSIERO

**VERISMO ITALIANO**

**DECADENTISMO**

GABRIELE D'ANNUNZIO VITA-OPERE-PENSIERO

GIOSUE' CARDUCCI VITA-OPERE-PENSIERO

GIOVANNI PASCOLI VITA-OPERE-PENSIERO

**FUTURISMO ITALIANO**

LUIGI PIRANDELLO VITA-OPERE-PENSIERO

ITALO SVEVO VITA-OPERE-PENSIERO

GIUSEPPE UNGARETTI VITA-OPERE-PENSIERO

SABA-QUASIMODO VITA-OPERE-PENSIERO

EUGENIO MONTALE VITA-OPERE-PENSIERO

**NEOREALISMO**

PRIMO LEVI- PASOLINI VITA-OPERE-PENSIERO

**FINALITA'**

- Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura
- Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato
- Leggere e comprendere testinarrativi e poetici



-Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia data

## **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

### **ASCOLTARE**

-Ascoltare e comprendere un testo orale

### **PARLARE**

-Parlare in forma corretta ed adeguata

-Fare interventi coerenti all'argomento trattato

### **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**

-Comprendere i fenomeni letterari, saper distinguere i diversi movimenti e generi letterari

## **LIBRI DI TESTO**

La mia nuova letteratura, volume 3 dall'unità d'Italia a oggi. A-Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada.

Colleferro, 12 settembre 2024

DOCENTE

Martina Calvano



# **Istituto paritario Giovanni Falcone**

Anno scolastico 2024/25

Classe v eno

Docente: D'Emilia Luca

Libro Nuovo Chef

## **Obiettivo:**

La didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza tecnico pratica avanzata che può introdurre il ragazzo con un buon approccio nel mondo del lavoro al termine del periodo di studio.

## **Metodologia**

Le lezioni verranno suddivise in due fasi, la parte teorica con l'ausilio del libro di testo e video integrativi, la parte pratica nel laboratorio di cucina dove vengono applicate le metodologie di lavoro, cottura e conservazione.

Le lezioni verranno integrate anche con l'ausilio del prof. di sala per avere nozioni base di abbinamenti cibo vino.

## **Programma teorico:**

- Conoscenza normativa sicurezza sul lavoro
- Norme haccp
- La carne, tipologie, sezionatura, cotture
- Il pesce, tipologie, sfilettamento, cotture
- I vari tipi di cottura
- Conoscenza varie strutture ricettive
- I vari reparti
- Utensili adeguati
- La terminologia adeguata
- Comportamento e comunicazione nella brigata
- Gestione del rapporto con il reparto sala

- Food cost
- Utilizzare i cinque sensi durante il lavoro

### Programma pratico:

- Perfezionamento paste fresche lunghe, corte, ripiena
- Cucine regionali in chiave moderna
- Cotture sottovuoto
- Salse di carne, pesce, vegetariane
- Utilizzo del roner
- Utilizzo del sottovuoto anche come metodo di conservazione
- Secondi piatti vegetariani, pesce e carne
- Pizza, pane focacce
- Prodotti di rosticceria in chiave moderna
- Decorazioni edibili

### Pasticceria

- Dolci al cucchiaio composti
- Dolci lievitati
- Pasticceria secca
- Torte
- Semifreddi
- Decorazioni di cioccolato e zucchero

### Valutazione

La valutazione avverrà con lo svolgimento di tre prove scritte a quadrimestre e verifiche orali durante la lezione in laboratorio e in classe.

La valutazione terrà conto dell'impegno e la partecipazione durante la lezione, il lavoro in brigata, il problem solving e le conoscenze tecnico pratica acquisite nella fine del percorso didattico.

12/09/2024

Luca D'Emilia

# Istituti paritari “Giovanni Falcone” Collevero

## PROGRAMMA A.S. 2024/2025

### “LABORATORIO SALA E VENDITA”

#### INSEGNANTE PEPE’ SCIARRIA LUCA CLASSE: 5 IPSEOA

**OBIETTIVI:** Essere in grado di applicare le regole e normative attinenti l’igiene e la sicurezza sul lavoro; conoscere le caratteristiche degli alimenti; Conoscenze di base inerenti all’enologia; Regole relative al servizio del vino e delle ipotesi di abbinamento; Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

**ABILITA’/CAPACITA’:** acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione, Operare nel Servizio al Ristorante e al Bar con una certa autonomia seguendo le indicazioni date; Operare nella preparazione degli spazi operativi in autonomia; acquisire le capacità di abbinamento cibo e bevanda .

#### > La ristorazione e le figure professionali

- Ristorazione Commerciale
- Ristorazione Collettiva
- La Brigata di sala
- La divisa

#### > La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Igiene dei locali, delle attrezzature e de personale di sala
- HACCP e il piano di autocontrollo igienico

#### > Tecniche avanzate di sala

- Gli stili di servizio
- I servizi particolari
- La cucina di sala
- Il servizio a buffet
- Il catering e il banqueting

#### > Gli alimenti

- Definizione e caratteristiche
- Le caratteristiche organolettiche
- L’analisi sensoriale
- La degustazione

#### > Il vino

- Le caratteristiche della vite

- La produzione
- Tecniche di vinificazione
- L'evoluzione
- I vini spumanti
- Vini passiti e vini liquorosi
- Enografia nazionale

### > La degustazione e l'abbinamento

- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto-olfattivo
- Alterazioni, difetti e malattie del vino
- L'abbinamento per concordanza e per contrasto

### > La birra

- Gli ingredienti
- La produzione
- La degustazione, il servizio e l'abbinamento

### > Il Bar

- I distillati e i liquori
- Le bevande miscelate
- La codificazione IBA
- La miscelazione

**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**

**PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

**MATERIA: Matematica**

**CLASSE: V 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).

Ripartire il concetto di funzione nel mondo della cucina applicando le nozioni del food cost, della Shelf life e del Break even point.

**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 e 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.

### MODULO 5 – I limiti

- limite di una funzione (definizioni, regole, calcolo);
- concetto di limite per  $X \rightarrow X_0$
- concetto di limite per  $X \rightarrow \infty$
- calcolo dei limiti
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

### MODULO 6 – lo studio di funzione

- funzioni continue;
- punti di discontinuità;
- gli asintoti di una funzione;
- la derivata (definizioni, regole, calcolo);

- significato geometrico della derivata;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

#### MODULO 7

- proporzioni e percentuali
- definizioni;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

#### MODULO 8 – le funzioni in cucina

- Shelf life;
- Break even point
- Food cost

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Maria Elisa Diurni**

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

Programma di RELIGIONE

Classe: V IPSEO 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

Nella fase conclusiva del percorso di studi, lo studente:

- riconosce il ruolo della religione nella società e ne comprende la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
- conosce l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone;
- studia il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo, ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione;
- conosce le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.

## ABILITA'

Lo studente:

- motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo;
- si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristianocattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura;
- individua, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere;
- distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.

## 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:** VA Enogastronomia

**Docente:** Alessia Paulis

## **MODULO I**

### **CONOSCENZA E SVILUPPO DELLA PERCEZIONE DI SÉ**

- Esercizi complessi per le capacità fisiche (velocità, forza, resistenza)
- Esercizi complessi per le capacità motorie sensoperceptive (coordinazione, capacità cognitive)
- Esercizio fisico e memoria

## **MODULO II**

### **IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- Apparato scheletrico e articolare
- Sistema muscolare
- Abitudini motorie e posturali scorrette

## **MODULO III**

### **STORIA DELLO SPORT**

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici
- La storia delle Olimpiadi antiche e moderne
- Sport e comunicazione di massa

## **MODULO IV**

### **SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE**

- L'educazione alla salute
- I rischi della sedentarietà
- Il movimento come prevenzione
- La corretta alimentazione
- I disturbi alimentari
- Il doping

## **MODULO V**

### **SPORT E TECNOLOGIA**

- La tecnologia negli sport individuali e di squadra
- Tecnologia: allenamento e sicurezza
- Tecnologia e disabilità

## **MODULO VI**

### **SPORT E SICUREZZA**

- Prevenzione degli infortuni
- Sicurezza degli impianti sportivi
- Dispositivi di protezione individuale nello sport

## **MODULO VII**

### **I VALORI DELLO SPORT**

- Il fair play
- Sport è inclusione
- Sport e disabilità
- I giochi Paralimpici

Colleferro

12 Settembre 2024

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFFERRO-ROMA

**PROGRAMMA DI STORIA**

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO STORIA

CLASSE V INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

RIVOLUZIONE INDUSTRIALE- contesto storico-contesto sociale

PRIMO 900-crisi economica e sociale

PRIMA GUERRA MONDIALE

RIVOLUZIONE RUSSA

REGIME FASCISTA-nascita del Partito fascista-ideologia

CRISI'29

REGIME NAZISTA-nascita del Partito nazista-ideologia

SECONDA GUERRA MONDIALE-OLOCAUSTO

DOPOGUERRA-COSTITUZIONE ITALIANA

GUERRA FREDDA

BOOM ECONOMICO

**OBIETTIVI**

-Conoscere i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal Secolo XX al Secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.

**LIBRI DI TESTO**

La nostra avventura 3, edizione verde. Società, economia e tecnologia. G.De Vecchi, G.Giovannetti

Colleferro, 12 settembre 2024

DOCENTE

Martina Calvano





## **ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”**

**Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)**

### **PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE**

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

- 1) Cristofoli, Garbero, Jordan, Catering@School, Il Capitello;
- 2) Morris, Smith, Mastering – Cooking & Service, ELI Publishing.

#### **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 B2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura britannica e statunitense nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma. Al termine della proposta didattica, lo studente dovrà essere in grado di comprendere strutture lessicali specifiche, di esprimersi con cognizione in determinate situazioni, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

#### **METODOLOGIA**

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, 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) anche 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**

Da Catering@School:

## MODULE 1

UNIT 2: The history of sandwiches;

How sandwiches became popular;

UNIT 3: The origins of dinner;

Dinner habits through centuries;

Table manners;

The great american sandwiches: burgers.

UNIT 4: The history of barbecuing;

## MODULE 2

UNIT 5: Cook and chill;

Blast chillers;

UNIT 6: HACCP;

UNIT 7: Organic food;

GMOs;

UNIT 8: Slow food;

UNIT 9: Superfoods;

Energy drinks;

## MODULE 4

UNIT 14: Wines;

UNIT 15: Spirits and liqueurs;

UNIT 16: Beer.

Da Mastering / Cooking & Service:

## MODULE 1

The catering;

Types of restaurants;

Typical bars and restaurants in the UK and USA;

Famous food outlet chains;

## MODULE 2

Marketing and promotion

## MODULE 3

The kitchen brigade  
A chef's uniform;  
Hygiene rules;

MODULE 7  
Cooking techniques

MODULE 8  
Menu planning;

MODULE 9  
The Mediterranean diet;  
Food allergies and intolerances;  
Eating disorders;

MODULE 10  
Safety procedures

CULTURE  
The origins of cooking;  
Hybrid cuisine;  
The slow food movement;  
Future food

Colleferro, 12/09/2024

La docente

Francesca Rizzi

# ISTITUTI PARITARI “GIOVANNI FALCONE”

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

**CLASSE:** V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2024/2025

**DOCENTE:** Francesca Rizzi

### LIBRI DI TESTO:

Orozco Gonzales Susana / Riccobono Giada, “*Nuevo ¡En su punto! / El español en cocina, restaurantes y bares*”, 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 B2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue) e l'ampliamento delle conoscenze relative alla cultura spagnola e centro-sudamericana nell'ambito enogastronomico. Ulteriore obiettivo sarà lo sviluppo della comprensione e l'esposizione degli argomenti trattati nel programma.

Al termine della proposta didattica, lo studente dovrà essere in grado di comprendere strutture lessicali specifiche, di esprimersi con cognizione in determinate situazioni, comprendere messaggi orali a velocità normale e produrre testi scritti privi di errori grammaticali.

### METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, 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) anche 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 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 6– UNIDAD 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonias en un vaso: aperitivos y cócteles;

MÓDULO 7– UNIDAD 22: Destilados, licores y fermentados;

MÓDULO 7– UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes;

MÓDULO 7– UNIDAD 24: En busca de trabajo.

## **CULTURA**

- Las islas de España;
- Conocer Hispanoamérica;
- La gastronomía mexicana;
- República Dominicana y Cuba;
- Perú y Colombia;
- Bolivia y Chile;
- Argentina;
- Dulces típicos de Halloween;
- Dulces típicos de Navidad;
- Dulces típicos de Pascua.

Colleferro, 12/09/2024

La docente  
Francesca Rizzi