ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
STENDHAL

TECNICO PER IL TURISMO B. CROCE | TECNICO ECONOMICO G. BACCELLI | ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA L. CAPPANNARI

PROGRAMMA DI ITALIANO – A.S. 2022/ 2023

LIBRO DI TESTO: Letture in circolo (ATLAS – M.Mainardi, G. Pellegrini);
A tutto campo (Mondadori – M. Senserini).

DOCENTE: TEMPESTA Rita

CLASSE: 1° B

NARRATIVA

- La struttura del testo narrativo;
- La divisione in sequenze;
- Lo schema della narrazione;
- L'ordine della narrazione: fabula e intreccio;
- La velocità del racconto;
- I livelli della narrazione;
- Lettura e analisi del brano "La distruzione della vecchia Curon" MARCO BALZANO.

I PERSONAGGI

- Il ruolo dei personaggi;
- La tipologia dei personaggi;
- La presentazione dei personaggi;
- La caratterizzazione dei personaggi;
- Lettura e analisi del brano "Mario e Guido" ANDREA DE CARLO.

IL NARRATORE E IL PUNTO DI VISTA

- L'autore e il lettore;
- Il narratore interno ed esterno;
- Il narratore e il punto di vista
- I tipi di discorso;
- Lettura e analisi del brano " Oliver Twist a Londra" CHARLES DICKENS.

LO SPAZIO E IL TEMPO DELLA NARRAZIONE

- Lo spazio del testo narrativo;
- I luoghi della storia: le rappresentazioni;
- I luoghi della storia: il punto di vista della descrizione;
- Le funzioni della descrizione;
- Il tempo nel testo narrativo;
- Lettura e analisi del brano " La casa del signor Scrooge" CHARLES DICKENS.

LO STILE

- Le scelte lessicali;
- La struttura sintattica della frase;
- Le figure retoriche;
- I registri linguistici;
- Lettura e analisi del brano "Il samurai Soseki" MAXCENCE FERMINE;
- "Fanta-Ghirò, persona bella" ITALO CALVINO; Il topo di campagna e il topo domestico" ESOPO.

IL FANTASTICO E L'HORROR

- Definiamo il fantastico;
- Origine e sviluppo dei generi fantastico e horror.

IL FANTASY

- Origine e sviluppo del genere.

EPICA

- Caratteristiche dell'epica;
- L'epica greca;
- La parafrasi;
- I tre grandi poemi epici: Iliade, Odissea, Eneide.

GRAMMATICA

- Le forme delle parole: Morfologia.
- L' ARTICOLO
  - L'articolo determinativo, indeterminativo, partitivo.

- IL NOME
  - Il genere e il numero;
  - I nomi primitivi, derivati, alterati, composti.

- L’AGGETTIVO
    - L’aggettivo qualificativo;
    - I gradi dell’aggettivo qualificativo;
    - Gli aggettivi determinativi.

- IL PRONOME
    - I pronomi personali;
    - I pronomi possessivi;
    - I pronomi dimostrativi;
    - I pronomi indefiniti;
    - I pronomi relativi.

- IL VERBO
    - Il verbo e le sue forme;
    - L’uso dei modi e dei tempi;
    - Il genere del verbo: i verbi transitivi e i verbi intransitivi;
    - La forma del verbo: attiva, passiva e riflessiva.

- L’AVVERBIO
    - Gli avverbi qualificativi o avverbi di modo;
    - Gli avverbi determinativi;
    - I gradi dell’avverbio.

- LA PREPOSIZIONE
    - Le preposizioni proprie;
    - Le preposizioni improprie;
    - Le locuzioni prepositive.

- LA CONGIUNZIONE
    - Le congiunzioni coordinanti;
    - Le congiunzioni subordinanti.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
STENDHAL

TECNICO PER IL TURISMO B. CROCE | TECNICO ECONOMICO G. BACCELLI | ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA L. CAPPANNARI

PROGAMMA DI STORIA – A.S. 2022/ 2023

LIBRO DI TESTO: "ENTRARE NELLA STORIA" vol. 1 (Atlas - S. ZANINELLI C. CRISTIANI)

DOCENTE: TEMPESTA Rita

CLASSE: 1° B

Storia: istruzioni per l'uso

- La conoscenza storica;
- Le coordinate della storia: tempo e spazio;
- Il tempo degli eventi;
- Secoli e millenni;
- Le età della Storia;
- Lo spazio degli eventi;
- Le scienze ausiliarie della Storia.

AREA 1 – LA PREISTORIA

Uda 1: gli esordi della Preistoria

- La "Prima storia dell'umanità" ;
- I fossili;
- Gli australopitechi, antenati dell'uomo;
- Homo habilis;
- Homo erectus;
- Dall'uomo di Neandertal all'Homo sapiens;
- L'uomo popola il pianeta;
- Le rotte di popolamento;
- IL PALEOLITICO;
- I periodi della Preistoria;
- L'uomo del Paleolitico: nomade e cacciatore;
- La lavorazione della pietra;
- La scoperta del fuoco;
- Il culto dei morti;
- Arte, magia, religione.

Uda 2: le rivoluzioni del Neolitico

LA RIVOLUZIONE AGRICOLA

- Nascita e sviluppo dell'agricoltura;
- Nascita e sviluppo dell'allevamento;
- Le conseguenze della rivoluzione agricola;
- Le abitazioni e i villaggi neolitici;

LA RIVOLUZIONE TECNOLOGICA

- Gli attrezzi per l'agricoltura;
- La ceramica e la tessitura;
- Il tornio e la ruota.

AREA 2 – LE CIVILTà URBANE E FLUVIALI

Uda 1: la nascita delle prime civiltà

LE CIVILTà URBANE E FLUVIALI

- L'inizio della Storia e della civiltà;
- Le civiltà della Mezzaluna fertile.

LA STRUTTURA SOCIALE E I COSTUMI

- Il governo della comunità: sacerdoti e re;
- Funzionari e guerrieri;
- Nasce e si struttura la citta;
- La "piramide sociale" ;
- L'invenzione della scrittura.

Uda 2: La Mesopotamia: tanti popoli, una sola civiltà

- Migrazioni e scontri;
- La "terra tra i fiumi" ;
- I Sumeri;
- Gli Accadi;
- Amorrei e Babilonesi;
- Gli Ittiti;
- Gli Assiri;
- Medi e Persiani;
- Il palazzo del sovrano e l'organizzazione della società;
- Letteratura e arte.

Uda 3: La civiltà egizia

- Le vicende politiche e militari;
- L'organizzazione politica e sociale;
- Economia, religione e cultura.

Uda 4: I Fenici

- Un popolo di mercanti e marinai;

- Le colonie lungo il mediterraneo;
- Le attività commerciali e la diffusione dell'alfabeto.

Uda 5: Le antiche civiltà dell'Indo e della Cina
- Le civiltà indiane;
- La civiltà cinese.

AREA 3 – LE CIVILTA' DELLA GRECIA

Uda 1: Le civiltà di Creta e Micene
- La civiltà cretese;
- La civiltà dei palazzi;
- Splendore e declino della civiltà cretese;
- La civiltà micenea;
- Gli Achei;
- Città indipendenti governate da re-sacerdoti;
- Il declino della potenza micenea.

Uda2: Nascita e sviluppo della civiltà greca

LE ORIGINI
- La prima colonizzazione;
- La nascita della pòlis;
- La seconda colonizzazione greca;
- L'agorà;
- Gli dèi dell'Olimpo;
- Il teatro e la filosofia.

Uda3: Sparta e Atene

- Due diversi modelli di pòlis.

IL MODELLO OLIGARCHICO DI SPARTA
- Una rigida organizzazione sociale;
- L'organizzazione politica.

ATENE, CULLA DELLA DEMOCRAZIA
- Il regime aristocratico.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" -

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2022 /2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
BEATRICE RENZI	LINGUA INGLESE	IB IPSEOA	3	"In time PRO – essential" (A. Thomas, A. Greenwood, F. O'Dell, T. Brelstaff, A. Zanella,) DeA Scuola - Black Cat

	GRAMMAR	SPEAKING ACTIVITY	VOCABULARY
U.D. 0: THAT'S MY STUFF!	-articles – definite and indefinite -present simple - to be - special uses of *to be* -plural - regular and irregular nouns -this / that / these / those	- Dialogue: exchange of personal information	-greetings -classroom objects -everyday objects -days of the week - months - seasons
U.D. 1: BACK TO REALITY	-question words -subject pronouns and possessive adjectives -possessive's	- Regional menus	-countries and nationalities -cardinal numbers -school subjects
U.D. 2: MY PEOPLE	-present simple - have got -how many...?		-jobs -family

U.D. 3: I LIKE GETTING UP LATE	-prepositions of time -present simple (positive, negative, questions + short answers)		- daily activities - free-time activities
U.D. 4: GETTING AROUND	- there is / there are		

L’insegnante

Prof.ssa Beatrice Renzi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

"Lucio Cappannari"

Via Della Polveriera, 76 – 00053 Civitavecchia (RM)

PROGRAMMA SVOLTO TEORICO-PRATICA DI LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Classe I° Sez. B

Anno scolastico 2022-2023

Docente: CALABRESE FRRANCESCO

Premessa

La classe I sezione A è composta da 26 alunni, di cui 12 alunne e 14 alunni.
La materia **ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA** è finalizzata, sia sotto il profilo tecnico-pratico che teorico, a far acquisire ai discenti un graduale accostamento agli aspetti e alle caratteristiche di questa professione.

PREREQUISITI

Conoscere l'impostazione del corso di studi
Ripensare alle esperienze fatte soggiornando in un albergo o pranzando in un ristorante
Ricordare quanto appreso nella macroarea 1, sulle figure professionali di sala e bar, sui ruoli e sulla gerarchia della brigata, sulle diverse forme di ristorazione e di menu
Conoscenze di base relative alla sicurezza sugli ambienti di lavoro
Conoscenze sull'importanza dell' igiene personale e sulla cura della persona
Ricordare quanto appreso sulle diverse forme di ristorazione (Macroarea 2 unità 1) e sull'organizzazione dei reparti di sala e bar

OBIETTIVI TRASVERSALI

Acquisire conoscenza di sè, dei propri limiti e delle proprie capacità
Acquisire capacità di autovalutazione
Acquisire capacità di autodisciplina ed autocontrollo
Saper relazionarsi e collaborare con i compagni
Rispettare l'altro, accettare di punti di vista altrui, avere senso di solidarietà
Avere consapevolezza dei propri doveri e dei propri diritti di studente
Acquisire un comportamento responsabile e corretto, in classe e nei laboratori
Partecipare attivamente alle lezioni
Usare in maniera appropriata strumenti, attrezzature, materiale scolastico
Essere puntuali nell' esecuzione dei lavori assegnati
Avere puntualità nel portare la divisa nei giorni dell'esercitazione
Conoscere e comprendere gli aspetti più significativi degli argomenti trattati
Affinare le proprietà di linguaggio e di comportamento in relazione alle esigenze specifiche della disciplina

COMPETENZE

Saper lavorare in equipe
Sviluppare capacità di ascolto e di risposta efficienti
Sviluppare capacità di autovalutazione delle proprie potenzialità e dei propri limiti
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio del proprio lavoro, per ottimizzare il servizio

VERIFICHE

Prove scritte e orali tendenti a valutare l'allievo nella sua capacità di acquisire conoscenze, abilità e competenze.

MACROAREE

La programmazione si articola in 3 MACROAREE. Le ore preventivate per il programma modulare che segue sono circa 120 (4 ore settimanali)
I moduli sono stati formulati nel rispetto delle indicazioni ministeriali, del POF, della riunione per materia e del consiglio di classe.

MACROAREA 1 UNITA' 1

I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR- LEZIONE SPECIALE:IL MENU A LA CARTE

CONOSCENZE	ABILITA'
- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni - La professione di maitre e di barman/bartender - Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar - Elementi di deontologia professionale applicata alla vendita dei servizi - Il ruolo del personale di contatto - Il cliente nelle imprese ristorative - Il menu: che cos'è, chi lo redige e che cosa valuta - I momenti ristorativi - La successione delle portate - I principali tipi di menu - Le carte: che cosa sono e come si redigono - La carta del bar	- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti - Relazionarsi con i colleghi in modo professionale - Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello degli altri - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico - Distinguere il menu dalla carta - Descrivere i principali tipi di menu - Pianificare menu adeguati ai momenti ristorativi, alle occasioni e all'utenza - Descrivere e applicare l'ordine classico delle portate - Pianificare carte per portate, alimenti o bevande specifici - Descrivere e redigere la carta del bar - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 2 UNITA' 1

SICUREZZA E IGIENE- LEZIONE SPECIALE LA RISTORAZIONE

CONOSCENZE	ABILITA'
- La progettazione di un'impresa ristorativa - Le regole di marcia avanti e separazione dei percorsi - Il laboratorio di cucina: aree di lavoro e loro caratteristiche - I locali per la vendita e la somministrazione - I locali per il deposito -Il mercato del fuori casa: ristorazione commerciale e collettivo (o sociale) - Differenti tipologie di strutture ristorative - Il catering - La ristorazione viaggiante - Le cucine per grandi numeri	- Identificazione attrezzature e utensili di uso comune - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico - Riconoscere le differenze tra le tipologie di strutture ristorative esisteti - Descrivere l'organizzazione delle cucine per grandi numeri di pasti - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 2 UNITA' 2

L'HACCP E L'IGIENE-LEZIONE SPECIALE: LA QUALITA' E LA SICUREZZA ALIMENTARE

CONOSCENZE	ABILITA'
- L'HACCP: obiettivi dell'applicazione e fasi - L'igiene nella ristorazione: igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente - La divisa - Il lavaggio delle mani - L'igiene dei locali: sanificazione, gestione dei rifiuti e lotta agli infestanti - Requisiti igienici di utensili e attrezzature - Il lavaggio di utensili, macchinari e attrezzature di sala - Il ripasso delle attrezzature - La qualità alimentare - La sicurezza alimentare - Il quadro normativo europeo e nazionale: il Pacchetto Igiene - La tracciabilità e la rintracciabilità	- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia del laboratorio - Mantenere pulito il luogo di lavoro - Mantenere pulita la propria postazione di lavoro - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico -Descrivere che cosa si intende per qualità - Individuare gli elementi che concorrono alla definizione della qualità alimentare - Descrivere il quadro normativo europeo e nazionale - Individuare i principi alla base delle strategie per la sicurezza - Spiegare che cosa si intende per rintracciabilità e come può essere verificata - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 2 UNITA' 3

LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE-

LEZIONE SPECIALE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE

CONOSCENZE	ABILITA'
- I contaminanti di origine fisica - I contaminanti di origine chimica I contaminanti di origine biologica (parassiti, prioni, virus, batteri, funghi) -La prevenzione della contaminazione - Norme di comportamento professionale - La gestione di acquisti e scorte - La valutazione dei fornitori - Il controllo al check-in - La verifica prima dell'uso - La conservazione in azienda - Regole per la manipolazione e la cottura - Lo scopo della conservazione - Le alterazioni subite dagli alimenti - La classificazione delle tecniche di conservazione - La conservazione mediante basse temperature - La conservazione mediante alte temperature - La conservazione mediante sottrazione di acqua - La conservazione in ambienti modificati - I conservanti naturali e artificiali - Le fermentazioni	- Individuare i rischi di contaminazione Alimentare e le regole per prevenirli - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti a alla pulizia del laboratorio - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico - Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti - Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura a alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 2 UNITA' 4

LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO-

LEZIONE SPECIALE PREVENZIONE DEL RISCHIO E PRIMO SOCCORSO

CONOSCENZE	ABILITA'
-Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro -Gli obiettivi del sistema sicurezza -Gli attori del sistema sicurezza -Le caratteristiche del sistema sicurezza - Il documento di Valutazione dei Rischi (DVR) - I requisiti di locali e postazioni di lavoro - I requisiti delle attrezzature - La sicurezza operativa: fattori di rischio e regole comportamentali - La gestione del rischio in cucina - Rudimenti di primo soccorso - Il rischio di incendio e ustioni - Il rischio di disturbi muscolo-scheletrici e circolari - Il rischio di lesioni dorso-lombari e cadute - Il rischio di folgorazioni - Il rischio chimico - Il rischio di ferite da taglio	- Descrivere il quadro normativo in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro - Individuare e descrivere i requisiti di sicurezza di locali, postazioni di lavoro e attrezzatura - Utilizzare correttamente il lingiaggio specialistico - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Applicare la normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro - Utilizzare attrezzature e utensili nel rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza - Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza - Individuare e applicare procedure corrette in termini di cicurezza - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 3 UNITA' 1

Il servizio di sala: La sala, zone di lavoro e attrezzature- Lezione speciale-I coltelli: Regole per la sicurezza

CONOSCENZE	ABILITA'
L'organizzazione della sala - L'office - La cantina - Gli arredi di sala: caratteristiche e funzionindi sedie, tavoli, consolle, gueridon e carrelli di servizio -La dotazione di sala: composizione, caratteristiche e funzioni - Il tovagliato: caratteristiche e funzioni - Il tovagliolo di servizio: caratteristiche e funzioni - Il vasellame: caratteristiche e funzioni di piatti, ciotole, tazze e sottotazza, bricchi - Le posate: caratteristiche e impieghi - I bicchieri: caratteristiche e impieghi dei principali bicchieri usati nel servizio di sala (bicchiere da acqua, bicchiere da vino e bicchiere per il servizio bar) - Le principali attrezzature per il servizio: caratteristiche e impieghi - Il trasporto delle attrezzature - La clips: caratteristiche e impieghi - La posizione durante il servizio - La pulizia del tavolo - Le principali situazioni di rischio - Il rischio di contaminazioni alimentari - I dispositivi di protezione individuale da utilizzare - Le regole da rispettare a garanzia della sicurezza operativa	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle prepparazioni di bar - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative - Individuare la disposizione dei tavoli più adeguata - Valorizzare i punti di forza strutturali - Individuare piatti, posate e bicchieri adeguati al servizio - Controllare attrezzature e utensili - Usare correttamente il tovagliolo di servizio - Trasportare piatti e vassoi in modo professionale - Fare la suite - Usare correttamente la clip - Assumere la posizione corretta durante il servizio - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Relazionarsi con gli altri in modo professionale - Accogliere e interagire con l'ospite in modo professionale e adeguato - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Applicare la normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro - Utilizzare attrezzature e utensili nel rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza - Individuare e applicare procedure corrette in termini di sicurezza - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 3 UNITA' 2

LA MISE EN PLACE DEI TAVOLI- LEZIONE SPECIALE: La mise en place della sala

CONOSCENZE	ABILITA'
-La mise en place: obiettivo e fasi - La stesura del tovagliolo: piegare, stendere e sostituire tovaglia e coprimacchia - L'allestimento del coperto: la disposizione di piatto segnaposto, tovagliolo, piatti, posate, piatto da pane e bicchieri - Il coperto per menu a la carte - La mise en place per singole portate - L'aggiunta e la rimozione di coperti - Il rimpiazzo delle posate - Definizione di mise en place - Le fasi della mise en place: pulizia della sala, allestimento dei tavoli, preparazione delle attrezzature di servizio, controllo conclusivo e briefing	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative - Stendere, rimuovere e /o sostituire il tovagliolo - Individuare piatti, posate e bicchieri adeguati al servizio - Controllare attrezzature e utensili - Trasportare le attrezzature in modo professionale - Aggiungere o rimuovere coperti completi, posate e/o bicchieri - Disporre correttamente posate e bicchieri - Allestire correttamente un coperto per menu fisso e per menu a la carte - Disporre gli elementi secondari senza errori - Assumere la posizione corretta - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Relazionarsi con gli altri in modo professionale - Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello altrui - Interagire con l'ospite in modo professionale e adeguato - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico - Identificare attrezzature e utensili di uso comune - Utilizzare attrezzature, utensili e prodotti nel rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza - Applicare la normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro - Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza - Individuare e applicare procedure corrette in termini di sicurezza - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale - Attuare semplici metodologie di programmazione in relazione al contesto operativo - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative - Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello altrui - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

MACROAREA 3 UNITA' 3

LE FASI DEL SERVIZIO-LEZIONE SPECIALE: IL VINO

CONOSCENZE	ABILITA'
- Le fasi del servizio - La prenotazione - L'accoglienza - La presa della comanda e il buono di comanda - Il servizio delle pietanze - Il servizio di acqua, caffè e digestivi - La presentazione del conto - Il commiato - Il galateo nel servizio di sala: assegnazione dei posti a tavola, precedenze di servizio, titoli e forme di cortesia, presentazioni - Il servizio del vino: strumenti, bicchieri, allestimento del gueridon, temperatura e sequenza di servizio - Le modalità di servizio di vini bianchi e rossi, di vini rossi di lungo invecchiamento e di vini spumanti - Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti - Le tecniche di vinificazione - Le fermentazioni - L'evoluzione del vino - L'abbinamento cibo-vino	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative - Servire correttamente i vini bianchi, rossi, rossi di lungo invecchiamento e spumanti - Scegliere il bicchiere adeguato al vino da servire - Individuare la temperatura più adeguata al servizio di un determinato vino - Servire i vini nella sequenza più adeguata - Controllare attrezzature e utensili - Assumere la posizione corretta - Descrivere sommariamente il processo di vinificazione - Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini - Descrivere le linee guida per l'abbinamento vino-cibo - Proporre alcuni abbinamenti di vini locali a piatti - Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

Griglia di Valutazione

	Conoscenze	Competenze	Abilità
1-3	Assenti	Assenti	Assenti
4	Conoscenza scarsa e disorganica dei contenuti minimi della disciplina. Presenta numerose lacune.	Applica le poche conoscenze solo se guidato. Commette gravi errori.	Propone argomentazioni errate in forma lacunosa. E' in grado di svolgere le mansioni affidate solo se guidato.
5	Conoscenza superficiale e approssimativa dei contenuti minimi della disciplina. Presenta varie lacune.	Applica le conoscenze commettendo errori rilevanti.	Propone argomentazioni non sempre corrette in maniera poco precisa. E' in grado di svolgere le mansioni affidate con parziale autonomia.
6	Ha acquisito i contenuti minimi della disciplina.	Esprime le conoscenze minime richieste, commettendo errori lievi.	Propone argomentazioni semplici senza approfondirne lo studio. Applica i concetti teorici alla pratica di laboratorio, lavorando con parziale autonomia.
7	Possiede una solida conoscenza dei contenuti fondamentali della disciplina.	Esprime correttamente le conoscenze fondamentali.	Propone argomentazioni essenziali in maniera corretta. Svolge le mansioni affidate in maniera autonoma, applicando gli schemi standard.
8	Possiede un'ampia conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze con precisione. Presenta minime incertezze.	Rielabora autonomamente le argomentazioni, proponendole in maniera corretta. E' in grado di personalizzare il lavoro, trovando valide alternative agli schemi standard.
9	Possiede una conoscenza esauriente dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze con precisione e sicurezza.	Compie collegamenti all'interno della disciplina, in modo autonomo. E' in grado di personalizzare il lavoro, svolgendo le mansioni affidate in maniera corretta e rispettando i tempi programmati.
10	Possiede un'approfondita e dettagliata conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze con precisione e sicurezza, in maniera autonoma e con stile personale, anche in relazione a tematiche complesse.	Propone collegamenti interdisciplinari, in maniera corretta e personale. E' in grado di pianificare e gestire autonomamente il proprio lavoro. Riesce a determinare le procedure adeguate per coordinare il lavoro di gruppo.

OBIETTIVI MINIMI

Come emerge dalla griglia di valutazione proposta, si ritengono raggiunti obiettivi minimi di formazione, nel caso in cui l'alunno pervenga a conoscenze essenziali ed applichi le abilità in modo accettabile, dimostrando capacità organizzative essenziali.
Nel caso di studenti con PDP o PEI, si procederà in accordo con il Consiglio di classe o con i docenti di sostegno, nel definire gli obiettivi conoscitivi delle singole unità, privilegiando l'aspetto pratico della disciplina e un raggiungimento soddisfacente delle abilità specifiche di settore.

STRUMENTI:

- Libro di testo

"Maitre, Sommelier, Bartender-Tecniche di Sala-bar e vendita Edizione Riforma" ALMA La scuola Internazionale di Cucina Italiana Edizioni PLAN

attrezzature, strumenti ed utensili di lavoro

- Dispense e fotocopie fornite dal docente
- Pc, ricerca – web su siti del settore

SETTING:

- Aula
- Laboratorio

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale
- Learning by doing
- Esercitazioni individuali
- Apprendimento cooperativo

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Verifiche scritte
- Verifiche orali
- Esercitazioni in laboratorio

Data 06/06/2023

]

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ *06 121126020 fax 06 67663972*
✉ ***RMIS04600D@istruzione.it*** **PEC:** ***rmis04600d@pec.istruzione.it***
Sito internet ***www.istitutostendhal.gov.it***

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"
PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
Classe IB - a.s. 2022/2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
SIMONA FORLITI	LINGUA FRANCESE	I B	2	- « #français_ livre de l'élève et cahier » Berger ; Frémiaux ; Porey ; Walther - Photocopies

PRINCIPALI NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NELLO SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI

	UNITA' DIDATTICHE	PREREQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
MODULO n. 1	• 1.Rencontres		• Les nationalités • La famille • Les auxiliaires • Les verbes du premier groupe • Les articles définis et indéfinis • Les adjectifs possessifs • La formation du féminin • La formation du pluriel • La forme négative	• Saluer • Se présenter • La description • Demander et donner des renseignements personnels La France
	• 2: C'est à quelle heure?		• Les nombres • La forme interrogative • Les articles contractés • TRÈS-BEAUCOUP-BEAUCOUP DE • La forme interrogative • Verbes irreguliers au présent de l'indicatif	• Demander et dire l'heure • Les actions quotidionnes • Les loisirs • Parler de ses habitudes • Les matières scolaires • Les jours de la semaine Comment fonctionne l'école en France?
MODULO n. 2	• 3: En famille		• La famille • Le pronom on • Les pronoms personnels toniques • Les adj possessifs • L'Impératif • Les gallicismes	• La famille • Parler de sa famille • Les sports • L'aspect physique • Le caractère Les ados français adorent le sport
	• 4: Bienvenue chez nous		• Le logement • Les pièces, les meubles et les appareils ménagers • Les adjectifs démonstratifs • Le comparative • COD/COI	• Décrire sa maison • Faire des comparaisons • Situer dans l'espace Les maisons traditionnelles
	• 5: A' table		• Les adverbes de quantité • L'article partitive • Pas de • Boire, voiloir et prendre • Le pronom en	• Les aliments • Parler de ses gouts et des ses preferences • Les magasins • Faire les courses Un trouble de l'alimentation, c'est quoi? L'equilibre alimentaire chez les jeunes

La grammaire est analysée à travers la lecture des dialogues en classe, la communication parmi les étudiants et les exercices d'écoute.

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
• Metodo funzionale – comunicativo • Metodo strutturale - deduttivo	• Libro di testo • Supporto audio del libro di testo • Supporto Siti web	• Verifiche orali: Interrogazioni singole, attraverso attività di: comprensione/interazione/produzione • Verifiche scritte: Questionari di civiltà a risposta aperta – prove strutturate con domande aperte e esercizi di sintesi (riassunto)	• Le attività di recupero costituiranno un elemento costante dell'attività didattica, attraverso esercizi mirati, sia di tipo strutturale, che funzionale-comunicativo • Per il potenziamento, si proporranno attività extracurricolari: certificazione DELF; stage all'estero.

L'insegnante : Prof.ssa Simona Forliti

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL"

PROGRAMMA SVOLTO MATEMATICA

CLASSE I B Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

A.S. 2022 /23

DOCENTE: RUGGIERO ANNA

TESTO IN USO: ***Matematica in cucina in sala in albergo*** – Bergamini Barozzi Cerneaz Cannas - Zanichelli

ORE SETTIMANALI: 4 ore

UNITÀ 2 – NUMERI NATURALI

- Ordinamento e operazioni
- Proprietà delle operazioni
- Proprietà delle potenze
- Multipli, divisori, MCD, mcm

UNITÀ 3 – NUMERI INTERI

- Definizioni
- Addizione e sottrazione
- Moltiplicazioe e divisione
- Potenza

UNITÀ 4 – NUMERI RAZIONALI E NUMERI REALI

- Numeri razionali
- Rappresentazione e confronto
- Operazioni
- Numeri decimali
- Numeri reali

UNITÀ 5 – PROPORZIONALITÀ, PERCENTUALI, EQUIVALENZE

- Proporzionalità
- Funzioni e proporzionalità
- Percentuali

UNITÀ 6 – MONOMI

- Definizioni
- Addizione e moltiplicazione
- Divisione e potenza
- MCD e mcm

UNITÀ 7 – POLINOMI

- Definizioni
- Addizione e moltiplicazione
- Prodotti notevoli

L'INSEGNANTE
Ruggiero Anna

CIVITAVECCHIA, 4/6/23

Programma svolto di
Laboratori di Servizi di Ricettività Alberghiera
Libro di testo: Nuovo Hotel Italia
Prof.ssa *Carrozzo Francesca*
A.S. 2022/23
Classe 1°A e 1°B IPSEOA L. Cappannari

Introduzione

L'arte dell'Accoglienza

- Ospitalità e accoglienza
- L'accoglienza dei turisti
- Le regole dell'accoglienza
- Le opportunità professionali

Il laboratorio a scuola

- L'importanza del laboratorio
- La sicurezza in laboratorio e sul lavoro

Il sistema turismo

- Fare turismo oggi
- Il turismo moderno
- Il turismo oggi
- Il turismo in Europa
- Il turismo in Italia
- Il turismo sostenibile e responsabile

Turismo e mercato turistico

- Il mercato turistico
- Il bisogno turistico
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Le tipologie di turista
- Le tipologie di turismo
- Le risorse turistiche dell'Italia

Il sistema turistico italiano

- La normativa sul turismo
- L'organizzazione pubblica del turismo
- Le imprese turistiche
- Le professioni turistiche

Le imprese ricettive in Italia

Le tipologie di strutture ricettive

- Le imprese ricettive
- Le strutture ricettive in Italia
- Le strutture alberghiere
- Le strutture extralberghiere
- I servizi alberghieri su strutture mobili

La classificazione

- La classificazione delle strutture ricettive
- La classificazione a stelle
- La classificazione degli alberghi

L'albergo oggi

L'albergo

- L'albergo, un'impresa turistica
- L'edificio alberghiero
- Gli ambienti interni
- L'edificio e la sicurezza

Organizzazione e reparti

- L'impresa alberghiera e la sua organizzazione
- Tipi di gestione alberghiera
- I reparti e il personale
- L'organizzazione del personale
- Le divise del personale
- Il rapporto con il cliente

Il reparto piani

- Il servizio ai piani
- La struttura e l'arredamento delle camere
- Le dotazioni delle camere
- Le tipologie di camera
- L'identificazione delle camere

Il mondo del Front Office

Il front office

- Gli spazi e i reparti del front office
- Operazioni di front desk e di back office
- Il personale del front office
- Il personale di ricevimento
- Il personale di portineria
- Il personale di segreteria e cassa

Il ciclo cliente

- Accenni

Civitavecchia, li 29 maggio 2023

Firma

Francesca Carrozzo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972
✉ *RMIS04600D@istruzione.it* PEC: *rmis04600d@pec.istruzione.it*
Sito Internet *www.istitutostendhal.edu.it*

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA "L. CAPANNARI"

Programma di Geografia - Anno Scolastico 2022/23

Classe: 1°B – Docente: Prof. Barretta Aniello

Unità 1 – Leggere e Rappresentare il territorio

- Che cos'è la Geografia
- Il reticolato geografico
- La carta geografica
- Carte geografiche e rappresentazioni del territorio

Unità 2 – Il pianeta Terra e il clima

- La Terra nell'Universo
- Il sistema Terra
- Le terre emerse
- Il sistema delle acque
- Gli elementi del clima
- Geotema: Global warming: un rischio globale

Unità 3 – Il territorio europeo e italiano

- Il continente Europa
- I monti d'Europa
- Le pianure d'Europa
- I fiumi e i laghi d'Europa
- Il mare e il clima in Europa
- Coste, isole e penisole

Unità 4 – Gli abitanti d'Europa e d'Italia

- La popolazione Europea
- La situazione in Italia
- La lingua e le Religioni
- Gli ambienti urbani
- Geotema: Migrazione, problema o risorsa?

Unità 5 – L'economia Europea e Italiana

- Le attività economiche
- Settori Economici
- Geotema: L'acqua, oro liquido

Unità 6 – Gli Stati e l'Unione Europea

- Gli stati d'Europa
- L'Unione Europea

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972
✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Sito internet www.istitutostendhal.edu.it

Unità 7 – Economia e Globalizzazione

- Che cos'è la Globalizzazione
- L'espansione del Terziario
- Le sfide del futuro

Civitavecchia (RM), 06/06/2023

Prof. Barretta Aniello

Aniello Barretta

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA

Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)

Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020 fax 0766 501672

✉***RMIS04600D@istruzione.it*** Sito internet ***www.iisadige.it***

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO "BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO Amministrazione, Finanza e Marketing "GUIDO BACCELLI"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA "LUCIO CAPPANNARI"

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

A.S. 2022/2023

CLASSE 1° B – IPSEOA

DIRITTO

- I fondamenti dell'ordinamento giuridico
- Le fonti normative e la loro gerarchia
- Le caratteristiche delle norme giuridiche
- L'efficacia delle norme giuridiche
- I soggetti giuridici
- Il rapporto giuridico
- L'oggetto del diritto
- La classificazione dei beni
- Il concetto di Costituzione
- La nascita della Costituzione italiana

- I caratteri della Costituzione italiana

- Costituzione e cittadinanza: i principi fondamentali

ECONOMIA

- Fondamenti dell'attività economica (beni e bisogni) in relazione ai diversi soggetti economici (famiglie, impresa, Stato ed enti pubblici, enti non profit) e al loro rapporto con i beni economici

- Rapporti tra i diversi soggetti economici e le relazioni che da essi derivano

Civitavecchia, 08/06/2023 Prof. Marconi Andrea

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “STENDHAL”

Corso per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Lucio Cappannari

Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)

Materia: Lab. Servizi enogastronomici A.S. 2022/23

Prof. Di Biase Cristofaro Classe: 1B

Unità 1 Lo chef e la brigata di cucina.

- Chi è, e che cosa fa lo chef di cucina.
- Che cosa studia lo chef di cucina.
- Che cos’è la brigata di cucina.
- Chi sono il food and beverage manager e il banqueting manager.

Lezione Speciale: I menù e le carte.

Unità 2

La cucina e le altre aree operative.

- Come è strutturata un’impresa ristorativa.
- Come va progettata una cucina.
- Come devono essere i locali per la vendita e la somministrazione.
- Come devono essere i locali per il deposito.

Lezione Speciale: La Ristorazione.

Unità 3 La batteria di cucina.

- Che cos’è la batteria di cucina.
- Quali sono i principali coltelli
- Quali sono le caratteristiche dei taglieri.
- Quali sono le macchine di preparazione.
- Quali sono i principali utensili.
- Quali sono le macchine per la cottura.
- Quali sono le caratteristiche del pentolame.
- Quali sono le macchine per la rigenerazione.
- Quali sono le macchine refrigeranti.
- Quali sono le macchine per il lavaggio.

Unità 4L’HACCP e l’igiene.

- Che cos’è l’HACCP
- Quali sono le fasi dell’HACCP.
- Che cos’è l’igiene.
- Come si gestisce l’igiene del personale.
- Come si gestisce l’igiene dei locali.
- Come si gestisce l’igiene delle attrezzature.

Lezione speciale: la sicurezza alimentare.

Unità 5 La prevenzione della contaminazione alimentare.

- Che cosa sono i contaminanti
- Quali sono i contaminanti di origine fisica.
- Quali sono i contaminanti di origine chimica
- Quali sono i contaminanti di origine biologica
- Come si previene la contaminazione.

Lezione speciale: le tecniche di conservazione.

Macroarea 2

Unità 2 le tecniche di cottura.

- Che cos’è la cottura.
- Come si trasmette il calore.
- Da cosa dipendono la temperatura ed il tempo di cottura.
- Come si classificano le tecniche di cottura.

Civitavecchia, 06/06/23

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

IPSEOA "Cappannari"

PROGRAMMA
di
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2022/23

Classe 1B IPSEOA

Ore settimanali 2
Insegnante Iacusso Tiziana

OBIETTIVI DIDATTICI
Gli obiettivi didattici generali proposti all'inizio dell'anno scolastico sono stati i seguenti:

1. Potenziamento:
- fisiologico generale
- specifico di alcuni distretti muscolari.
2. Rielaborazione e affinamento degli schemi motori di base.
3. Conoscenza e pratica di alcune discipline sportive e sport di squadra.
4. Consolidamento del carattere, socializzazione, senso civico e rispetto delle regole.
5. Conoscenza del corpo umano e dei vari apparati, tutela della salute, prevenzione degli infortuni.

In linea di massima tutti questi obiettivi sono stati raggiunti attraverso:

- lavoro di capillarizzazione e miglioramento della funzione cardiocircolatoria con la corsa continua, lenta e prolungata su percorsi misti e con variazioni di ritmo,
- giochi di atletica, skipp, balzi, allunghi, scatti su varie distanze,
- esercizi di potenziamento muscolare,
- esercizi di mobilità , scioltezza articolare,
- esercizi per migliorare la coordinazione generale e specifica
- esercizi per migliorare l'attenzione e la concentrazione,
- saltelli di vario tipo sul posto e in spostamento
- esercizi respiratori,
- esercizi di allungamento muscolare,
- fondamentali e regolamento della pallavolo, del basket, tennis tavolo,calcetto e badminton
- preatletici in generale e velocità
- giochi per favorire la collaborazione reciproca e il rispetto delle regole,
- esercitazioni ai grandi attrezzi :asse di equilibrio, quadro svedese e spalliera
- nozioni generali sul corpo umano, sulla tutela della salute, prevenzione degli infortuni e primo soccorso, il doping
- esercizi ritmici, per il miglioramento dell'equilibrio statico e dinamico, esercizi spazio-temporali ,esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi per l'affermazione della lateralità,

Tutto ciò si è svolto nella palestra dell'istituto ed è stato ottenuto per mezzo di:

- Spiegazione e dimostrazione degli esercizi
- Esercitazioni individuali, a coppie, a gruppi;
- Metodo analitico – globale – analitico
- Discussione guidata
- Metodo della problemizzazione

Civitavecchia,06/06/2023 L'insegnante

Iacusso Tiziana

INFORMATICA

PROGRAMMA AS 2022/2023

Strumenti informatici del **pacchetto Office** e **Open Office**

Word - Videoscrittura

Creare fogli di testo usando le principali funzioni fornite dal programma

Excel - Calcoli e analisi dati

Creare tabelle e fogli, ordinare e filtrare i dati, controllare la validità dei dati, usare le formule e le funzioni fornite dal programma.

PowerPoint - Presentazioni

Usare il programma per creare diversi tipi di presentazioni. Da quelle di tipo professionale a quelle personale

Flowgorythm - E' uno strumento di programmazione grafico che consente di scrivere ed eseguire programmi utilizzando diagrammi di flusso.

Approfondimento per comprendere il funzionamento del calcolatore attraverso vari esercizi di logica.

Dal punto di vista teorico, oltre ai temi elencati, sono stati anche affrontati i temi dell'Etica e del senso civico digitale. Sono stati affrontati i problemi della sicurezza dei dati, le notizie e le fake news, la navigazione in internet, i social network e il corretto uso dei dispositivi.

Civitavecchia 07/06/2023

Prof. Carlo Quondamangelomaria

Prof. Mauro Campo

PROGRAMMA DI ALIMENTAZIONE

Prof. Ruggiero Ciro Francesco
Classe IB A.A. 2022/2023

A. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata.

B. Atomi, molecole e materia, stati della materia e passaggi di stato, formule e legami chimici, reazioni chimiche e l'energia delle reazioni, composti, acidi e basi e sali, misura del pH, prime nozioni di chimica del Carbonio.

C. Autotrofi ed eterotrofi.

D. Microrganismi, classificazione, riproduzione. Procarioti ed eucarioti

E. Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo.
Detergenza, disinfezioni e disinfestazioni, gestione dei rifiuti e igiene personale. Conservazione degli alimenti. Controllo, qualità e sicurezza alimentare. HACCP.