]

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 2A - a.s. 2022/2023

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

Sur la base du niveau linguistique de la classe après le texte d'entrée , on a décidé de revoir tous les sujets de la première année.

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 et la circulation		• Le logement • Les pièces, les meubles et les appareils ménagers • Les adjectifs démonstratifs • Le comparative • COD/COI • La circulation	• Décrire sa maison • Faire des comparaisons • Situer dans l'espace • Donner des informations dans la route • Dialogues entre un touriste et un habitant 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"
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ *06 121126020*
✉*RMIS04600D@istruzione.it* **PEC:** *rmis04600d@pec.istruzione.it*
Sito internet *www.istitutostendhal.edu.it*

A. S. 2022/2023

PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE II A Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Funzioni	**Grammatica**
Presentarsi e daily routine	Verbo essere e verbi al present simple
Descrivere avvenimenti passati Routine al passato Raccontare una favola Personaggi famosi del passato	Verbo essere al passato Verbi regolari/irregolari Avverbi di tempo
Parlare di avvenimenti futuri	Il futuro dei tempi verbali Present simple Present continuous To be going to will
Avvenimenti passati utili nel presente Le interviste e le passate esperienze	Present perfect dei verbi Been/gone Ever/never For/since Already/just/yet
Descrivere un piatto	I quantificatori Nomi numerabili e non numerabili
Descrivere una foto; descrivere se stessi; esprimere somiglianze	Present continuous Verbo look/look like/seem
Epsrimere ipotesi	Periodo ipotetico tipo 0 Tipo1 Tipo 2
Produzione scritta condivisa La mia favola Personaggi famosi del passato Il mio ristorante: ricette	

04/06/2023

Carla Celani

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2022-2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETT.	TESTO IN USO
Armellino Daniele Maria Benedetto	Italiano	II A	4	Galli, Quinzio, *Libri in movimento* *Poesia, teatro, temi, attualità*

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) sono state in particolare tre, così suddivise:

- avvicinamento alla lettura e rafforzamento delle capacità di ascolto e comprensione di un testo;
- acquisire i principali elementi di grammatica (morfologia e sintassi);
- acquisire abilità di redazione e analisi di un testo narrativo, descrittivo e argomentativo.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso molteplici strumenti comunicativi, distinguendo tra fatti e opinioni;
- arricchire il proprio patrimonio lessicale;
- essere in grado di orientarsi in maniera autonoma nell'analisi logica e del periodo di un testo;
- essere capaci di leggere, comprendere e analizzare un testo poetico e teatrale;
- riuscire a scrivere testi di vario genere: riassunti, racconti, articoli di giornale, testi descrittivi e argomentativi;
- essere capaci di comprendere e veicolare a propria volta messaggi di genere e complessità diversi, mediante molteplici supporti, utilizzando una varietà di linguaggi;
- essere in grado di individuare collegamenti e relazioni, rappresentandoli poi, con argomentazioni coerenti, e individuandone analogie e differenze.

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
  - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
  - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
  - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
  - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
  - capacità di creare fiducia e provare empatia;
  - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
  - capacità di negoziare;
  - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
  - capacità di gestire il proprio apprendimento;
  - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
  - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
  - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
  - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
  - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
  - curiosità nei confronti del mondo.

STRATEGIE DIDATTICHE

Si è cercato di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che facilitasse il processo di apprendimento. Essa ha cercato di tenere insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
MODULO n. 1 Grammatica e lessico	• U.D. 1 RIPASSO DELLE PARTI DEL DISCORSO E DELL'ANALISI GRAMMATICALE; • U.D. 2 LA SINTASSI DELLA FRASE SEMPLICE: Che cos'è la frase semplice; Il soggetto e il predicato; • U.D. 3 L'ATTRIBUTO E L'APPOSIZIONE; • U.D. 4 I COMPLEMENTI: I complementi diretti: complemento oggetto; I complementi indiretti: 1. specificazione; 2. termine; 3. partitivo; 4. d'agente e di causa efficiente; 5. causa; 6. fine o scopo; 7. i complementi di luogo; 8. i complementi di tempo; • U.D. 5 LA SINTASSI DELLA FRASE COMPLESSA; la struttura del periodo: proposizioni principali, coordinate e subordinate; • U.D. 6 LA PROPOSIZIONE PRINCIPALE: i vari tipi di principale; la proposizione incidentale; • U.D. 7 LA COORDINAZIONE; diverse forme di coordinazione; la proposizione coordinata; • U.D. 8 LA SUBORDINAZIONE: la proposizione subordinata; la forma delle subordinate: implicite ed esplicite; subordinate circostanziali; le proposizioni subordinate e le loro coordinate.

MODULO n. 2 Poesia e teatro	• U.D. 1 LA STRUTTURA DEL VERSO: il verso e le sillabe metriche; accenti e ritmo; • U.D. 2 LA STRUTTURA DEL TESTO POETICO: rime; strofe; forme poetiche. • U.D. 3 LE FIGURE RETORICHE: le figure retoriche in poesia. • Testi poetici analizzati e spiegati in classe tratti dalle opere di Giuseppe Artale, Stefano Benni, Ugo Foscolo, Saffo (5).

L'Insegnante
Daniele Maria Benedetto Armellino

PROGRAMMA SVOLTO
di
LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA
a.s. 2022/2023

Docente: Prof.ssa Rosaria Cacchillo
Classe: II A
Testo in uso: Nuovo Hotel Italia di Franco Giani, Flora D'Amico, Pier Paolo De Rinaldis

UNITÀ 1: IL SISTEMA TURISMO

- Lezione 1: Fare turismo oggi
  - Il turismo moderno
  - Il turismo oggi
  - Il turismo in Europa
  - Il turismo in Italia
  - Il turismo sostenibile e responsabile

- Lezione 2: 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

- Lezione 3: Il sistema turistico italiano
  - La normativa sul turismo
  - L'organizzazione pubblica del turismo
  - Le imprese turistiche
  - Le professioni turistiche

UNITÀ 2: LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA

- Lezione 1: 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

- Lezione 2: La classificazione
  - La classificazione delle strutture ricettive
  - La classificazione a stelle
  - La classificazione degli alberghi

UNITÀ 3: L'ALBERGO OGGI

- Lezione 1: L'albergo
  - L'albergo, un'impresa turistica
  - L'edificio alberghiero
  - Gli ambienti interni
  - L'edificio e la sicurezza

- Lezione 2: 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 i clienti

- Lezione 3: 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

Civitavecchia, 1° giugno 2023

Firma

Prof.ssa Rosaria Cacchillo

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: 2°A – 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
- La statistica

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
- Climi e ambienti nel mondo
- 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?
- Geotema: La città sostenibile

Unità 5 – L'economia Europea e Italiana

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

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 6 – Gli Stati e l'Unione Europea

- Gli stati d'Europa
- L'Unione Europea
- Geotema: Lo stato italiano, il rapporto tra centro e periferia
- Geotema: Le organizzazioni Internazionali

Unità 7 – Economia e Globalizzazione

- Che cos'è la Globalizzazione
- Agricoltura e Biotecnologie
- Industria e Risorse
- L'espansione del Terziario
- Le sfide del futuro
- Geotema: il fenomeno del turismo

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 2°A – IPSEOA

DIRITTO

LA COSTITUZIONE ITALIANA

- Caratteri e struttura**.**

LIBERTA', DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO

- I diritti di libertà personali.
- I diritti di libertà civili.
- Famiglia, salute e scuola.
- Il diritto di voto.
- I doveri del cittadino (difesa della patria, pagamento dei tributi e fedeltà alla Repubblica e osservanza delle leggi).

ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA

- Il Parlamento e le elezioni.
- La funzione legislativa del Parlamento.
- La funzione politica del Parlamento.
- Il Governo e le sue funzioni istituzionali.
- La funzione legislativa del governo.
- Il Presidente della repubblica.
- La magistratura.
- La Corte costituzionale.

ENTI LOCALI E ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI

- Costituzione e decentramento.
- Le Regioni.
- Gli enti territoriali.
- Il decentramento amministrativo.
- Le organizzazioni internazionali e l'UE.
- Gli organi istituzionali dell'UE
- L'ONU e la NATO
- La guerra Russia-Ucraina.

ECONOMIA

LA MONETA

- Le funzioni della moneta.
- La moneta unica europea. La BCE.
- L'inflazione.
- Gli effetti e i rimedi contro l'inflazione.
- Le conseguenze della guerra sul sistema economico.

Civitavecchia, 08/06/2023

Il Professore

Marconi Andrea

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.istitutostendhal.gov.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"

Anno scolastico 2022/2023

Programma svolto di MATEMATICA

Classe 2A Serv. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Libri di testo: Bergamini, Barozzi, Cerneaz, Cannas **MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO** – Vol. 1, 2 – Ed. Zanichelli

Unità 0 Ripasso

- Operazioni fra polinomi; prodotti notevoli: somma di due monomi per la loro differenza, quadrato di un binomio, quadrato di un trinomio, cubo di un binomio

Unità 1 Equazioni di primo grado

- Principi di equivalenza; equazioni numeriche intere di primo grado: determinate, impossibili e indeterminate; problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado

Unità 2 Scomposizioni di polinomi

- Raccoglimento totale e parziale; scomposizione mediante il riconoscimento di prodotti notevoli; scomposizione di particolari trinomi di secondo grado; somma e differenza di due cubi; MCD e mcm tra polinomi

Unità 3 Frazioni algebriche

- Definizione di frazione algebrica; condizione di esistenza; semplificazione di frazioni algebriche; operazioni con le frazioni algebriche

Unità 4 Equazioni di primo grado frazionarie

- Equazioni numeriche di primo grado frazionarie

Unità 5 Sistemi lineari

- Introduzione ai sistemi, risoluzione di un sistema lineare con il metodo di sostituzione e con il metodo di Cramer; sistemi determinati, impossibili e indeterminati; criterio dei rapporti; problemi che hanno come modello sistemi lineari; interpretazione grafica di un sistema lineare:

l’equazione generale della retta nel piano cartesiano; grafico di una retta; significato geometrico di m e q, grafico della retta al variare di m; posizione reciproca di due rette nel piano cartesiano

Unità 6 Equazioni di secondo grado

- Equazioni di secondo grado complete e incomplete

Unità 7 Geometria euclidea (contenuti trattati non in maniera approfondita per prepararsi alla prova Invalsi)

- Concetti primitivi; le parti della retta e le poligonali; semipiani e angoli; poligoni; la congruenza; misura di segmenti e di angoli; triangoli e loro punti notevoli, criteri di congruenza; teoremi di disuguaglianza nei triangoli; Teorema di Pitagora

Civitavecchia, 6 giugno 2023

Docente

Barbara Campanelli

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERI0RE " STENDHAL" -

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2022-23

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	Ore settimanali in compresenza	TESTO IN USO
Matteucci Maja	**Scienza e cultura degli alimenti**	**2A**	**2**	**Scienze degli alimenti** **Amparo Machado** **Poseidonia Scuola**

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA

- Educare al rispetto delle idee e alla biodiversità in ogni sua forma (scientifica, sociale, emotiva),
- Educare all'autovalutazione e all'autodisciplina,
- Stimolare la consapevolezza professionale: responsabilità sanitarie ed etiche dell'OSA,
- Stimolare il lavoro di gruppo e la capacità di utilizzare la diversità come strumento efficace di successo,
- Ricordare che "la cultura rende liberi",
- Sviluppare un pensiero critico e potenziare l'utilizzo del metodo scientifico nella risoluzione dei problemi quotidiani,
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed acquisire un linguaggio ed una cultura scientifica di base sufficiente a filtrare le informazioni della vita quotidiana personale e professionale.

COMPETENZE DISCIPLINARI

Con lo studio teorico e pratico (esperienza laboratoriali e analisi sensoriale) dei concetti base di microbiologia ed igiene (personale e professionale) si vogliono mobilitare competenze di base di cittadinanza come: **competenze di base in scienza e tecnologia, imparare ad imparare** e specifiche professionali come: **filtrare l'informazione scientifica** ed affinare le competenze per la navigazione sul web, **potenziale le competenze digitali**; inoltre, attraverso lo studio di base della biochimica della nutrizione, in particolare dello studio dell'apparato digerente, della bioenergetica, dei macro e micronutrienti e delle loro funzioni, ci si propone di ampliare le conoscenze degli alunni riguardo la chimica quotidiana che avviene all'interno del loro corpo**, aumentando la consapevolezza e l'autocoscienza dei ragazzi riguardo il nutrirsi, trasformandoli da consumatori passivi a critici attivi**. Particolare attenzione verrà prestata ai concetti di impronta ecologica e scelte alimentari, di storia e cultura alimentare per mobilitare competenze chiave **come le competenze sociali e civiche, lo spirito di iniziativa e l'imprenditorialità, la consapevolezza nella propria espressione culturale.**

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Abilità interpersonali:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico il cliente e le sue esigenze;
- **Teamwork:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico i colleghi e le proprie esigenze, capacità di utilizzare al meglio le risorse personali all'interno del proprio gruppo di lavoro;
- **Affidabilità:** acquisire un senso di responsabilità ed autocritico sufficiente alla collaborazione;
- **Flessibilità:** capacità di reinventare il proprio lavoro all'interno di situazioni nuove, e di vedere sbocchi lavorativi all'interno dei percorsi didattici affrontati.
- **Professionalità:** sviluppare consapevolezza professionale e responsabilità sanitaria ed etica rispetto al lavoro OSA**;**
- **Motivazione personale e creatività:** svilupparle in funzione del proprio lavoro.

Competenze cognitive	**Competenze di tipo comportamentale**	**Competenze dell'area dell'autonomia**
• Essere in grado di presentare con relazioni efficaci risultati di esperimenti, indagini, studi	• Saper rispettare le regole della scuola comprendendone il significato;	• Saper gestire le scadenze; • Saper gestire i momenti di autonomia e libertà;

ed esperienze; • Essere in grado di distinguere e cogliere i rapporti di causa effetto; • Essere in grado di filtrare l'informazione, in particolare quella reperibile sul web e sul testo autentico (riviste di settore, libri e saggi); • Essere in grado di metabolizzare le conoscenze acquisite per apprendere in ambienti formativi differenti (laboratorio, classe, gruppo di lavoro, studio individuale, ricerca, indagine); • Essere in grado di affrontare semplici problemi e raggiungere gli obiettivi con puntualità; • Essere in grado di pensare ed agire in modo critico ed applicare in contesti semplici il metodo scientifico sperimentale.	• Saper rispettare e confrontarsi con i compagni e con il docente in modo maturo e propositivo; • Saper svolgere il proprio ruolo nel gruppo di lavoro; • Saper comunicare con i docenti e con i compagni confrontandosi in modo collaborativo.	• Saper prendere iniziative, in particolare nei confronti della propria alimentazione e della spesa; • Saper individuare gli obiettivi di un lavoro o di uno studio; • Saper pianificare il proprio lavoro: saper controllare e lavorare, anche guidato, nel gruppo e nel laboratorio • Saper assumere, dietro indicazioni, semplici compiti in attività extra-scolastiche.

STRATEGIE DIDATTICHE

1. Lezione frontale con produzione di mappe concettuali.
2. Lezione frontale a classe capovolta (flipped classroom).
3. Esperienze laboratoriali (in laboratorio o in aula con la chimica degli alimenti e con l'analisi sensoriale).
4. Gruppo di lavoro per esperienza laboratoriale, studio assistito (peer to peer / scaffolding), preparazione al test, preparazione di una lezione.
5. Verifiche di conoscenza e competenza per "stepping stone".
6. Gestione di una classe virtuale o di una cartella condivisa con materiale didattico fornito e autoprodotto.
7. Visione e produzione di documentari e filmati.
8. Studio dei testi autentici: articoli scientifici.

MODULI

	UNITA' DIDATTICHE	PRE - REQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
MODULO n. 1 SCIENZA PROPEDEUTICA Bioenergetica Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale Evoluzione delle abitudini alimentari Apparato digerente	A. Omeotermia, protoendotermia, eterotermia, autotrofia ed eterotrofia. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata. B. Nascita del metodo scientifico, ripetibilità, concetto di tesi e antitesi, analisi dati. Basi di analisi sensoriale. C. Dalla fame alla sazietà. Storia dell'alimentazione. Autotrofi ed eterotrofi. D. Apparato digerente ed enzimatica correlata.	Nessuno	A. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma. B. Qualità degli alimenti: reale e percepita, allenamento alla degustazione, storia e tecniche dei Panel Test (cioccolata; biscotti; formaggi; abbinamento cibo-vino), recettori, trasduzione, trasmissione ed integrazione del segnale, grafico QDA. C. Concetti di fame, appetito, sazietà, tossicità, selezione degli alimenti, scoperta del fuoco e cottura, storia dell'alimentazione dalla preistoria alle grandi civiltà. D. Organi, ghiandole ed enzimi dell'apparato digerente. Reazioni chimiche correlate al metabolismo glucidico, lipidico e proteico.	A. Capacità di calcolare il bilancio energetico (proprio o altrui), di calcolare il metabolismo basale e totale, i livelli di attività fisica e la distribuzione dei nutrienti durante la giornata. B. Saper comprendere e saper scrivere un breve testo scientifico. Utilizzare un linguaggio scientifico semplice. Saper effettuare una semplice degustazione registrando le informazioni con un grafico QDA. C. Comprendere testi scientifici semplici relativi alla storia dell'alimentazione, individuare collegamenti e relazioni tra i fatti. D. Saper riconoscere, scrivere e seguire una dieta equilibrata.

MODULO n. 2 Nutrienti LARN e Piramidi Calcolo calorico Dieta dell'adolescente	E. Ripasso su macro e micronutrienti. Concetti di base. (Se non svolti il primo anno) F. Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari e storia. Cenni sulla storia delle piramidi alimentari, sulle frodi e ripasso dei metodi di conservazione. (Flipped classroom).	Modulo 1	E. Glucidi, protidi, lipidi, vitamine, Sali minerali ed acqua. Malattie da carenza od eccesso correlate. F. Storia delle piramidi alimentari, conoscenza delle piramidi alimentari più importanti: mediterranea, vegetariana, vegana, Harvard, orientale. Conoscere le linee guida per una sana alimentazione. Conoscere le basi del calcolo calorico e le regole di base della dieta dell'adolescente.	E. Saper riconoscere all'interno della propria dieta e nei primi alimenti autoprodotti in cucina i nutrienti di base, dosandoli in modo consapevole. F. Saper leggere, interpretare e confrontare in modo critico le piramidi alimentari, saper scegliere la più appropriata al proprio stile di vita e alla propria età. Saper effettuare un calcolo calorico semplice dei propri pasti quotidiani.

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
• Lezione frontale • Flipped classroom • Esperimenti • Analisi sensoriale • Visione/produzione filmati • Gruppo di lavoro • Classe virtuale	• Libri di testo • Testo autentico • Mappe e schemi • Video, mp3 • Materiale web	• Test scritto misto di conoscenze e competenze: strutturato, semistrutturato e libero. • Temi, saggi e relazioni scientifiche • Relazioni e orali di gruppo • Orali singoli • Comprensioni del testo	• L'attività di recupero viene assicurata dalla tipologia di verifiche a "Stepping stone": ovvero verifiche graduali e complementari permettono una individuazione rapida ed un recupero dell'insufficienza prima del termine dell'unità didattica successiva. • Le attività laboratoriali: la gestione del gruppo di lavoro, della classe virtuale, del materiale didattico condiviso, del peer to peer, dello scaffolding e la preparazione per

• Studio del testo autentico		scientifico	la flipped classroom indirizzano verso un potenziamento delle proprie conoscenze e competenze instaurando un clima di cooperazione e concorrenza positivo.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Prove orali	Prove scritte
• Saper esporre in modo coerente e sintetico • Saper esporre in modo corretto citando le fonti • Saper utilizzare un linguaggio scientifico di base • Saper analizzare e risolvere un problema in modo scientifico, saper individuare i rischi e le responsabilità del proprio settore. • Saper riferire di esperienze ed esperimenti in modo sintetico • Utilizzare un vocabolario semplice ma specialistico	• Rispetto delle consegne • Correttezza morfologica, sintattica e ortografica dell'elaborato • Correttezza scientifica • Utilizzo di un linguaggio e di un vocabolario scientifico / specialistico • Saper collegare gli argomenti studiati alle esperienze di cucina, sala, stage e di vita personale (abitudini alimentari e consumatore consapevole) • Saper riferire per scritto di esperienze ed esperimenti laboratoriali, dimostrando di aver acquisito competenze professionali e autocoscienza della responsabilità dell'operatore OSA (Operatore del Settore Alimentare).

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere Al termine di ogni unità didattica della durata di circa un mese viene svolto un test di verifica (scritto/orale/comprensione del testo) e la settimana successiva il test viene ripetuto per gli assenti e per coloro che hanno necessità di recuperare.	**Laboratori / Sportello didattico** Al termine del primo quadrimestre, secondo le disposizioni d'Istituto può essere attivato un percorso di recupero pomeridiano.

ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Gli allievi diversamente abili seguiranno un PEI (differenziato o per obiettivi minimi) concordato dal Consiglio di classe in sede di Glh.
Gli allievi DSA e gli eventuali BES seguiranno un Pdp redatto e concordato dal Consiglio di Classe.

L'insegnante Maja Matteucci

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE FINALE

A.S. 2022-2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETT.	TESTO IN USO
Armellino Daniele Maria Benedetto	Storia	II A	1	Calvi, Crespi, Fusaro *Archimede 2* *Corso di storia*

FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) sono state in particolare quattro, così suddivise:

- capacità di orientarsi nello spazio e nel tempo;
- saper comprendere, nei suoi tratti essenziali, un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- esser capaci di una esposizione chiara, precisa e concisa.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Sapersi orientare a livello spazio-temporale;
- saper comprendere un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- saper riconoscere le parole chiave;
- utilizzare un linguaggio specifico e quindi appropriato;
- saper collegare le vicende storiche anche alla manifestazioni artistiche.

COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
  - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
  - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
  - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
  - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
  - capacità di creare fiducia e provare empatia;
  - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
  - capacità di negoziare;
  - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
  - capacità di gestire il proprio apprendimento;
  - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
  - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
  - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
  - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
  - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
  - curiosità nei confronti del mondo.

STRATEGIE DIDATTICHE

Si è cercato di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che facilitasse il processo di apprendimento. Essa ha cercato di tenere insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
MODULO n. 1 Introduzione alla storia di Roma	• U.D. 1 DALLA FONDAZIONE DI ROMA ALLA MORTE DI CESARE (RACCORDO CON IL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE).
MODULO n. 2 L'Impero di Roma e l'Età tardo-antica	• U.D. 1 IL PRINCIPATO DI AUGUSTO E I PRIMI SECOLI DELL'IMPERO: la nascita del principato, le riforme di Augusto e la *pax* augustea; la dinastia giulio-claudia; la dinastia flavia; il sistema dell'adozione e il secolo d'oro dell'Impero; gli imperatori adottivi; la fine del periodo aureo; il ripristino dell'ereditarietà con la dinastia dei Severi; • U.D. 2 LA DISSOLUZIONE DELL'IMPERO IN ETÀ TARDO-ANTICA: dalla crisi del III secolo alla divisione dell'Impero; Diocleziano e la Tetrarchia; l'Impero di Costantino; i Germani e l'Impero di Roma; l'Impero romano-cristiano di Costantino e Teodosio; caduta della parte occidentale dell'Impero romano.

MODULO n. 3 Il Medioevo	• U.D. 1 I REGNI ROMANO-BARBARICI: la conquista dell'Impero da parte dei *barbari*; l'Alto Medioevo: un tempo di insicurezza *cenni*; la parte orientale dell'Impero romano: l'Impero bizantino *cenni*; Giustiniano *cenni*; • U.D. 2 I LONGOBARDI; • U.D. 3 L'ISLAM E L'ESPANSIONE ARABA NEL MEDITERRANEO *CENNI*; • U.D. 4 I FRANCHI E LA RINASCITA DELL'IMPERO A OCCIDENTE: dai merovingi ai carolingi; l'ascesa di Carlomagno; l'eredità di Carlomagno e l'Europa *cenni*;

L'Insegnante
Daniele Maria Benedetto Armellino

Istituto d'Istruzione Superiore
"STENDHAL"

Corso per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Lucio Cappannari
Via della Polveriera, 2 –
00053 Civitavecchia (RM)

Materia: Lab. Servizi enog indirizzo Cucina

A S : 2022/23

Prof.ssa: Feriozzi Valentina

Classe: II^ A Enog

Programma svolto

Le figure professionali l'ambiente di cucina (Ripasso)

-La divisa di cucina
-Le figure professionali
-L'ambiente di cucina
-La sicurezza sul lavoro
L'etica professionale

L'igiene sul posto di lavoro

-Le finalità del sistema HACCP (accenni)
- Applicare le normative vigenti, nazionali in fatto di igiene.
-La corretta prassi igienica

La pasticceria

-Composizione di base per i dolci (paste, creme e preparazioni complementari)

-Gli impasti base della pasticceria
I dessert

Le tecniche di base e i primi piatti

-Preparazione dei primi piatti
-Eseguire i principali fondi e le salse di base
-Legare utilizzando il roux e la fecola

Le uova

-Caratteristiche organolettiche
-La tracciabilità
-Parametri di freschezza
-Tecniche di cottura (con guscio, senza guscio in acqua, intere con olio o burro e battute/strapazzate)

Le erbe aromatiche e le spezie

-La differenza tra erbe aromatiche e spezie
-Classificazione delle erbe aromatiche comunemente usate
- Elenco delle spezie più utilizzate in cucina

I materiali utilizzati in cucina per le cotture

-I metalli più utilizzati in cucina per le cotture
-I materiali di ultima generazione
- Vantaggi e svantaggi dei vari materiali/metalli

I tagli più complessi delle verdure

-I tagli più complessi delle verdure
-Tagli e tornitura delle patate
-Come cucinare le patate tagliate e tornite nel modo più opportuno

Le tecniche di cottura

-Le cotture ad induzione
-Le cotture a convezione
-Le cotture per irraggiamento

Civitavecchia, 08/06/2023