3 BS_ Programma svolto di lingua francese_ a.s. 2022/2023

PROF.SSA: FORLITI SIMONA

Materiale didattico utilizzato: libro di testo: “Sublime” _ Service”_ C. Duvallier_ ELI édition; materiale didattico inserito dalla docente sulla piattaforma Teams; dispense di grammatica consegnate dalla docente

Principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma

	UNITA’ DIDATTICHE	OBIETTIVI		
		CONOSCENZE	COMPETENZE	GRAMMATICA
MODULO D. SERVICE	UNITé 13: EN SALLE	- Le personnel de salle - La tenue du personnel de salle - Le matériel du restaurant - Le matériel de table - La mise en place et l’organisation du travail - Les différents types de service - Les buffets	- Prendre une réservation - Saluer et souhaiter la bienvenue - Faire patienter - Proposer poliment - S’excuser - Accepter des excuses/ Rassurer	- Présent simple - Le conditionnel - Language formel - Choisir, servir, prendre - Le passé composé
	UNITé 14: CARTES ET MENUS	- Carte ou menu - Comprendre une carte ou un menu - Les types de menus - La conception de la carte - Les types de cartes	- Présenter la carte/ les plats - Commander/ Prendre la commande Demander de l’aide/ Proposer de l’aide	- Les gallicismes - Dialogue en salle

	UNITé 15: TRADITIONS CULINAIRES EN FRANCE	- petit dejeuner - pause café - le dejeuner - le diner	- Décrire les repas français - Comprendre la différence entre le repas français et italien	- Conseiller - Impératif - Le conditionnel

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	PREREQUISITI	ATTIVITA' DI CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
• LEZIONE FRONTALE INTERATTIVA • LAVORI INDIVIDUALI E DI GRUPPO • ASCOLTO DI DIALOGHI IN CD • VISIONE DI FILM / VIDEO • STRATEGIE LOGICO-VISIVE, MAPPE, SCHEMI.	• LIBRI DI TESTO • ALTRI TESTI DI RIFERIMENTO (DISPENSE) • MATERIALE AUDIO-VISIVO • E-BOOK • INTERNET	• INTERROGAZIONI • PROVE STRUTTURATE /SEMISTRUTTURATE • ESERCIZI INDIVIDUALI E IN GRUPPO	• Possedere una competenza comunicativa sufficiente che si traduce nei seguenti descrittori: ricezione, interazione e produzione (orale e scritta).	• role play • flipped classroom

VERIFICHE E VALUTAZIONE	
Prove Orali • Capacità di comprendere il messaggio • Efficacia comunicativa e pertinenza degli interventi • Correttezza morfologica, lessicale e fonetica • Livello di conoscenza degli argomenti	**Prove scritte** • capacità di interpretare il messaggio scritto • correttezza morfologica e sintattica • Ampiezza dei contenuti • Coerenza e pertinenza degli elaborati

L'insegnante:

Prof.ssa Forliti Simona

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL"

PROGRAMMA SVOLTO

A.S 2022 /2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
BEATRICE RENZI	LINGUA INGLESE	3BS IPSEOA	2	"Mastering – cooking and service" (C.E.Morris, A. Smith) ELI

TOPICS
- Food and beverage staff (bar / restaurant brigade) - Staff's uniform - Front / back of the house (restaurant lay out) - Breakfast in the hotel - Service equipment (furniture, linen, tableware, table setting) - Service styles (Italian, English, French, Russian) - Buffet - Meals in the UK (cenni)
FUNCTIONS
- How to make a phone reservation - How to welcome the guests at the restaurant - Communication at the restaurant (imperative / polite requests)

Per quanto riguarda la grammatica, oltre ad un ripasso delle strutture principali degli anni precedenti, sono stati affrontati argomenti scelti in base alle esigenze linguistiche della classe e per poter meglio integrare la specificità della materia studiata con la dinamicità della lingua parlata.

06/06/2023 Prof.ssa Beatrice Renzi

Programma di Storia III B s

La nascita dei Comuni

I movimenti ereticali del XII secolo

La lotta per le investiture

Il declino degli imperi universali: Filippo il Bello e la crisi della Chiesa

Il Rinascimento

La cattività avignonese

La Magna Charta Libertatum

Le scoperte geografiche tra 1400 e 1500

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "*STENDHAL*"
PROGRAMMA SVOLTO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 3^ BS

a.s. 2022/23

Docente: Gallello Luigia

Testo in uso: C. De Luca, M. T. Fantozzi: "***Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica"*** – Liviana

Ore settimanali: 5

MODULO A: L'ATTIVITÀ ECONOMICA
U.D. 1 Bisogni umani e attività economica

- I bisogni
- I beni e i servizi
- L'evoluzione dell'attività economica
- Le fasi dell'attività economica

U.D. 2 I soggetti dell'attività economica

- Che cos'è l'azienda?
- Le aziende di produzione o imprese
- Le aziende di consumo e composte
- Le relazioni fra i soggetti dell'attività economica
- Il PIL

U.D. 3 L'intervento dello Stato nell'attività economici

- I sistemi economici
- La spesa pubblica e le entrate dello Stato
- I finanziamenti del disavanzo: i titoli pubblici

MODULO B: L'IMPRESA
U.D. 1 Le caratteristiche dell'impresa

- La nozione di imprenditore
- Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- La ditta, il marchio e l'insegna
- La forma giuridica dell'impresa
- Requisiti e formalità amministrative per l'avvio di un'impresa

U.D. 2 Le società commerciali

- Il contratto di società
- Le tipologie di società

- La personalità giuridica
- Le società di persona
- Le società di capitali
- Le società cooperative

U.D. 3 Il mercato turistico

- Le componenti del mercato
- La domanda turistica
- L'offerta turistica

MODULO C: L'IMPRESA E I TERZI

U.D. 1 L'impresa e le banche

- Le funzioni delle banche
- Operazioni di raccolta e impiego
- I servizi bancari complementari
- L'interesse semplice
- Lo sconto mercantile e lo sconto commerciale

U.D. 2 L'impresa e i fornitori

- Il contratto di compravendita
- Il contratto di somministrazione
- I documenti della compravendita: fattura e documento di trasporto
- L'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA)
- La base imponibile e il calcolo del totale fattura

U.D. 3 L'impresa e i clienti

- La ricevuta fiscale e lo scontrino fiscale

U.D. 4 I mezzi di pagamento

- I pagamenti elettronici
- Gli assegni
- La cambiale

Civitavecchia, 24/05/2023

L'insegnante

Luigia Gallello

PROGRAMMA DI ITALIANO

Classe III Bs

- Il dolce stilnovo
- Dante Alighieri
- La Divina Commedia
- Boccaccio
- La poesia comico realistica
- Il Rinascimento
- Pico della Mirandola
- Giordano Bruno
- Niccolò Machiavelli

Istituto Stendhal di Civitavecchia

A.S. 2022-2023

classe 3BS

Programma di matematica

Prof. Simone Casalvieri

Unità 1: RETTE NEL PIANO CARTESIANO

a) richiami sul piano cartesiano;

b) distanza tra due punti;

c) punto medio di un segmento;

d) la funzione lineare;

e) l'equazione generale della retta nel piano cartesiano;

f) rette parallele e posizione reciproca di due rette;

g) rette perpendicolari;

h) come determinare l'equazione di una retta;

i) distanza di un punto da una retta;

l) sistemi lineari e metodi risolutivi (sostituzione, confronto e riduzione).

Unità 2: PARABOLA E DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO

a) richiami sulle equazioni di secondo grado;

b) l'equazione della parabola;

c) la parabola e le disequazioni di secondo grado;

d) la parabola e la retta.

Unità 3: CIRCONFERENZA ED ELLISSE

a) l'equazione di una circonferenza;

b) l'equazione di una ellisse (nel caso semplice in cui il centro di simmetria si trova nell'origine degli assi);

c) la circonferenza e la retta;

d) l'ellisse e la retta.

Unità 4: INTRODUZIONE ALLA STATISTICA

a) Il linguaggio della statistica e prime definizioni (campione, caratteri qualitativi e quantitativi, modalità);

b) distribuzioni di frequenze (assolute, relative, percentuali, cumulative);

c) distribuzione di frequenze e distribuzione suddivisa in classi;

d) ampiezza delle classi e densità di frequenze delle classi;

e) istogramma e ogiva delle frequenze;

f) principali indici di posizione (media aritmetica semplice e pesata, mediana e moda, solo nel caso di dati non distribuiti in classi).

Libro di testo adottato: **Leonardo Sasso "La matematica a colori" edizione gialla Leggera per il secondo biennio volume 3 DEA scuola Petrini.**

Firma del docente **Firma degli studenti**

Simone Casalvieri

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERI0RE " STENDHAL"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

A.S. 2022/2023

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	Ore settimanali	TESTO IN USO
Matteucci Maja	**Scienza e cultura degli alimenti**	**IIIBE**	**4 (di cui una in compresenza con la disciplina di Sala e vendita)**	**Silvano Rodato** **Alimentazione oggi** **Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita**

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 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 le regole della scuola comprendendone il significato; • 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 gestire le scadenze; • Saper gestire i momenti di autonomia e libertà; • 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. 0 SCIENZA PROPEDEUTICA e COMPRESENZA Bioenergetica **Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale, etichettatura.** **Basi di analisi sensoriale** **Qualità totale e marchi e certificazioni di qualità** Calcolo calorico	A. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata. **B. Riepilogo del metodo scientifico sperimentale, concetto di tesi e antitesi: il tema scientifico.** **C. Basi di analisi sensoriale: grafico QDA, panel test, panel leader, storia ed evoluzione del gusto.** **D. Concetto di qualità totale, singole qualità, marchi e certificazioni europei e non.** E. Calcolo calorico di un piatto, di un cocktail, di una giornata tipo all'interno di una dieta equilibrata.	Primo biennio	A. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma. **B. Riconoscere nella struttura del tema gli argomenti da utilizzare nell'introduzione, nello svolgimento, nella tesi e nell'antitesi, e nella conclusione di un testo scientifico.** **C. 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.** **D. Conoscere marchi e certificazioni di qualità, legale ed etica.** E. Conoscere le basi del calcolo calorico/etilico.	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. Saper scegliere un alimento in base alla sua etichetta e ai suoi marchi di qualità. Saper effettuare un calcolo calorico semplice dei propri pasti quotidiani.

MODULO n. 2 Alimenti Bevande nervine Oli e condimenti Spezie e Miele Alimenti ad alto valore nutrizionale: uova, latte e funghi ed alghe. Alimenti di origine animale e vegetale.	F. **Alimenti (uno per ogni tipologia): bevande nervine, cacao, caffè, tè,** spezie, erbe aromatiche, miele, **uova**, latte e formaggi, funghi ed alghe, cerne, pesce, frutta, ortaggi e legumi. **G. Vino, vinificazione e tecniche di degustazione ed abbinamento cibo-vino: percorso PCTO con esperto esterno.**	Modulo 1	**C. Saper classificare gli alimenti in base alle loro le proprietà nutrizionali e ai loro metodi di produzione e conservazione, conoscere la storia degli alimenti e la loro provenienza. Conoscere le loro proprietà chimiche.**	**F. Saper scegliere gli alimenti in base alla loro qualità e saperli utilizzare in cucina.**

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 • Studio del testo	• 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 scientifico	• 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 la flipped

autentico			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