



Istituto Professionale Statale
Alessandro Filosi
Terracina

CLASSE 5A eno
CONTENUTI SVOLTI
A.S. 2023-2024

Coordinatrice Prof. VIRGINIA ALLINI

INDICE

Religione Cattolica	Pagina 2
Lingua e Letteratura italiana	Pagina 4
Storia	Pagina 5
Lingua Inglese	Pagina 6
Lingua Francese	Pagina 8
Diritto e Tecniche Amm.ve Struttura Ricettiva	Pagina 10
Matematica	Pagina 12
Lab. Enogastronomia – settore Cucina	Pagina 14
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pagina 17
Scienze motorie e sportive	Pagina 19
Lab. Enogastronomia – settore Sala e Vendita	Pagina 20



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Mariani

Renato

DISCIPLINA Religione Cattolica

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotti dalla cultura del lavoro della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo interpretandone correttamente contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Ruolo della religione nella società contemporanea.

- * Credenti e atei
- * Fondamentalismo religioso
- * Intolleranza religiosa
- * Persecuzioni Antisemitismo e la Shoah
- * Importanza del dialogo interreligioso

Etica personale e sociale

- * Progetto e scelte di vita
- * Visione cristiana della famiglia e nuove ideologie di inclusione
- * I valori

Contesto Post-Moderno e le religioni.

- * Uso dei social nella società attuale.
- * Utilizzo formativo dei mezzi informatici:
- * Social e influencer : uso e abuso nel contesto giovanile.
- * Il distanziamento sociale e nuovi metodi di relazione a distanza: la Pandemia ha cambiato le nostre abitudini

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA :

- * La libertà come valore fondamentale
- * La Costituzione: lettura e analisi di alcuni articoli

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione
e collegamenti:

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

BIBBIA, spunti digitali

Il docente
Mariani Renato



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877



C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Minutilli

Miranda

DISCIPLINA Lingua e letteratura italiana

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

- Utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del testo poetico e narrativo
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali
- Produrre elaborati di vario tipo
- Individuare relazioni tra i principali autori della letteratura italiana
- Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

UDA1- TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

- **Raccordo con il programma del quarto anno:**
- **Giacomo Leopardi:** vita, pensiero, opere



L'Infinito
Il sabato del villaggio

- **Alessandro Manzoni:** vita, pensiero, poetica
Il Cinque maggio
Trama de *I Promessi sposi*

La **Scapigliatura:** caratteri generali

Dal **Naturalismo** al **Verismo:** caratteri generali
Naturalismo. Emile Zola, il ciclo dei *Rougon-Macquart* e il caso *Dreyfuss*

Il Verismo

UDA-2 INCONTRO CON L'AUTORE GIOVANNI VERGA

Giovanni Verga: vita, opere, pensiero, poetica.

Le Novelle: *Rosso Malpelo*

Il ciclo dei vinti: trama e ideale dell'ostrica ne *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo*.

Lecture: da *I Malavoglia*, Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo;
da *Mastro-don Gesualdo*, La morte di Gesualdo.

UDA 3 –IL PRIMO NOVECENTO

Il **Decadentismo:** caratteri generali.

L'Estetismo: *Il ritratto di Dorian Gray* di Oscar Wilde

Il **Futurismo** e il **Crepuscolarismo:** caratteri generali

UDA-4 GIOVANNI PASCOLI

La vita, il pensiero, le opere e la poetica del *Fanciullino*

Da *Myricae: Lavandare*

X Agosto

La mia sera

UDA 5- GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita, il pensiero, le opere, la poetica

Da *Alcyone: La pioggia nel pineto*

Pastori

UDA 6-LUIGI PIRANDELLO

La vita, il pensiero, le opere, la poetica

Da *L'Umorismo*: *Il sentimento del contrario*: la vecchia signora imbellettata

Da *Novelle per un anno*: *Il treno ha fischiato*, *La carriola*

Da *"Il fu Mattia Pascal"* : *La conclusione*

Da *"Uno, nessuno, centomila"*: *Il naso e la rinuncia al proprio nome*

UDA 7- ITALO SVEVO

La vita, il pensiero, le opere. L'importanza di vivere a Trieste

Trama di: *Una vita*, *Senilità*

La Coscienza di Zeno: 'Il vizio del fumo'

UDA 8 – LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE

L'Ermetismo: caratteristiche generali

Giuseppe Ungaretti

La vita, le opere, la poetica

Da *L'Allegria* : *Veglia*

Soldati

San Martino del Carso

Mattina

Eugenio Montale

La vita, il pensiero, le opere, la poetica

Da *Ossi di seppia*: *Merigiare pallido e assorto*

Spesso il male di vivere

Non chiederci la parola

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

Cosa sono i diritti umani.

L'ONU e la Dichiarazione dei Diritti universali dell'uomo (ONU)

Razzismo e genocidi

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:

La Giornata della memoria

Il Giorno del ricordo

Il 25 novembre: Giornata internazionale contro la violenza di genere

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:
le attività di recupero sono state svolte in itinere

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo, mappe, schemi, sintesi, schemi, appunti, power point, filmati e immagini da internet

Libri di testo:

A. Terrile, Biglia, C. Terrile, Zefiro, La Seconda metà dell'Ottocento, vol. 4.1, Paerson, Paravia

A. Terrile, Biglia, C. Terrile, Il Novecento e gli anni Duemila, vol. 4.2, Paerson, Paravia

La docente
Minutilli Miranda



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877



C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Minutilli

Miranda

DISCIPLINA Storia

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

- Saper individuare ed esporre i principali eventi storici
 - ☐ Spiegare i principali elementi che contraddistinguono le civiltà affrontate
 - ☐ Saper collegare una vicenda a quelle che la precedono\seguono
 - ☐ Saper evidenziare analogie e differenze tra eventi e i nessi di causa\effetto
 - ☐ Saper utilizzare il lessico specifico

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

UDA 1. DALLA BELLE EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA

- Luci e ombre tra fine '800 e inizio '900: la Belle époque, la rivalità fra gli Stati, la "Questione balcanica", Nazionalismo e Colonialismo, Darwinismo sociale e razzismo.
- La Grande guerra
 - Cause remote e causa scatenante; l'attacco dell'Austria alla Serbia e la scesa in campo delle alleanze.
 - Gli schieramenti, dalla guerra lampo alla guerra di trincea, la guerra sui mari, interventisti e neutralisti in Italia. L'intervento dell'Italia

- La svolta del 1917
- La conclusione del conflitto e i trattati di pace.

UDA.2 IL PRIMO DOPOGUERRA

- La Rivoluzione bolscevica russa
 - Le rivoluzioni del 1917
 - Lenin e la nascita dell'URSS
- Dopoguerra senza pace
 - I problemi del dopoguerra, la Conferenza di pace a Parigi, le dure condizioni imposte alla Germania.
 - Benessere e crisi negli Stati Uniti: dal *Big Crash* al *New Deal*

UDA 3: L'ETA' DEI TOTALITARISMI

- Il fascismo in Italia
 - La delusione del dopoguerra, la vittoria mutilata, il biennio rosso, la nascita del partito fascista, la marcia su Roma, l'assassinio Matteotti.
 - Il fascismo diventa regime dittatoriale e totalitario
 - La propaganda, la bonifica integrale, i Patti Lateranensi, la conquista dell'Etiopia, le leggi razziali.
 - L'impero fascista.
- Stalinismo e nazismo
 - L'URSS sotto la dittatura di Stalin
 - Dalla repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler
 - Il terzo Reich e il nazismo
 - La persecuzioni degli Ebrei
 - Verso la guerra: l'espansionismo tedesco

UDA 4 LA SECONDA GUERRA MODIALE E IL SECONDO DOPOGUERRA

- La Seconda guerra mondiale
 - Lo scoppio, la guerra lampo, l'intervento dell'Italia, l'attacco alla Russia, l'ingresso degli Usa

- La guerra in Italia: lo sbarco degli alleati in Italia, la caduta del fascismo, il governo Badoglio e l'armistizio dell'8 settembre 1943.
- Italia invasa: guerra civile, Resistenza, Liberazione
- Resa della Germania e del Giappone

➤ La Guerra fredda

- USA e URSS: le due superpotenze
- Nel mondo diviso inizia la Guerra Fredda: blocco occidentale e blocco sovietico
- La caduta del Muro di Berlino e il crollo dei regimi comunisti.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

Cosa sono i diritti umani.

L'ONU e la Dichiarazione dei Diritti universali dell'uomo (ONU)

Razzismo e genocidi

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:

Il Giorno della memoria

La Giornata del ricordo

Il 25 novembre contro la violenza di genere

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

Le attività di recupero sono state svolte in itinere

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo, mappe, schemi, sintesi, schemi, appunti, power point, filmati e immagini da internet

Libri di testo:

Paolucci-Signorini, La nostra storia il nostro presente, Il Novecento e oggi, Zanichelli

La docente
Minutilli Miranda



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Iannace Iris

Juneaia

DISCIPLINA Lingua Inglese

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Gli studenti sono stati stimolati ad interagire in conversazioni semplici ma efficaci, su argomenti di interesse specifico di indirizzo. Gli allievi sanno presentare *topics* in L2 seguendo il metodo *three minutes talking*. Nonostante alcune lacune in lingua straniera gli alunni hanno seguito con interesse e coinvolgimento le lezioni, sanno leggere e comprendere un testo specifico di indirizzo, sanno discriminare informazioni, riconoscere differenze, individuare frasi e vocaboli chiave per la comprensione del *topic*.

Tutti gli studenti sanno parlare in L2 delle loro esperienze personali, della loro *daily routine*, del periodo dell'alternanza scuola-lavoro, delle ricette che hanno realizzato, delle attività e dei progetti scolastici ai quali hanno partecipato. (ERASMUS+ SAID- mobilità in entrata ed uscita a.s.2022-23, a.s.2023-24)

CONTENUTI SVOLTI:

MODULE 6. SAFETY AND NUTRITION

- HACCP
- HOW TO PREVENT FOOD CONTAMINATION
- FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES
- THE MEDITERRANEAN DIET
- ALTERNATIVE DIETS: VEGAN, VEGETARIAN, MACROBIOTIC
- TEENAGERS DIET



- SPORTS DIET
- HEALTHY RECIPES
- EATING DISORDERS

MODULE 8.

HOW TO WRITE A CURRICULUM VITAE (skills, tasks, strengths, weaknesses)

MY WORK EXPERIENCE: students and their experiences during the internship

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA :

HUMAN RIGHTS

e collegamenti:

ERASMUS+ SAID School of journalism (a.s. 2022-23, a.s.2023-24) 3 alunni

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

Gli argomenti trattati durante l'anno scolastico hanno richiesto momenti di recupero di carenze pregresse di consolidamento delle conoscenze acquisite.

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

video, articoli di giornale (materiale autentico) mind maps

Libri di testo:

Morris, MASTER COOKING, ELI ed.

La docente

Iannace Iris Juneia



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Datti

Emanuela

DISCIPLINA **Lingua Francese**

CLASSE **5 A enogastronomia e ospitalita' alberghiera**

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Le chef cuisinier: definire, mettere in pratica e supervisionare la produzione culinaria (elaborazione dei menu, preparazione e mise en place dei piatti, ordine dei prodotti) per tutto il settore della cucina, secondo le norme d'igiene e della sicurezza degli alimenti.

Controllare e coordinare le attività della brigata di cucina.

Saper creare ricette di cucina.

Saper raccontare di sé, delle proprie esperienze in cucina e nel settore dell'enogastronomia.

En stage chez le chef cuisinier et dans un restaurant

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Le monde de la restauration: le personnel en cuisine, la tenue du cuisinier professionnel, l'implantation d'une cuisine professionnelle, l'équipement de la cuisine, les appareils de cuisson, les outils de cuisine.

Produits alimentaires et préparations: les légumineuses, les céréales, les légumes et les fruits, la viande, la volaille, le poisson, les oeufs, les dessert, des pâtes, la pâte, les produits laitiers.



La conservation des aliments:les règles en cuisine, la conservation des aliments, les méthodes physique et chimique, les techniques de cuisson.

Des menus et des cartes, les repas principaux des Français et des Italiens.

Santé et sécurité:les sept principes de l'HACCP, des régimes et des intolérances alimentaires,

Postuler un emploi:comment devenir chef de cuisine

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

Due verifiche sull' Agenda 2030

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:Alain Ducasse et son art en cuisine

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

STRUMENTI e MATERIALI didattici:lavagna, libro di testo, dizionario on line (Reverso context), TV5 Monde, Toutenfrançais.com

Libri di testo:Sublime, CEnogastronomie, Pierre Bordas et fils. Eli

La docente

Datti Emanuela



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Melis

Roberto

DISCIPLINA Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

IL MERCATO TURISTICO

1. Il mercato turistico internazionale

- caratteri del turismo
- fattori che influenzano il turismo internazionale
- le dinamiche del turismo mondiale

2. Gli organismi e le fonti normative internazionali

- gli organismi internazionali
- le fonti normative internazionali

3. Il mercato turistico nazionale

- gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- le dinamiche del turismo in Italia

4. Gli organismi e le fonti normative interne

- gli organismi interni
- le fonti normative interne

IL BILANCIO DI ESERCIZIO

1. Il bilancio

- lo stato patrimoniale, il conto economico

2. Analisi di bilancio

- analisi patrimoniale e finanziaria
- analisi economica

IL MARKETING

1. Il marketing: aspetti generali

- il marketing
- il marketing turistico

2. Il marketing strategico

- le fasi del marketing strategico
- analisi interna ed esterna
- analisi della concorrenza
- analisi della domanda: segmentazione, target, posizionamento

3. Il marketing operativo

- le leve del marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione
- il web marketing

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1. Pianificazione e programmazione

- le scelte strategiche
- visione e mission
- il vantaggio competitivo

2. Il budget

- il budget
- articolazione del budget
- budget economico delle imprese ristorative e ricettive

3. Il business plan

- il business plan
- il contenuto del business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

1. I contratti delle imprese ristorative

- i diversi contratti del settore ristorativo
- il codice del consumo
- le caratteristiche del contratto di ristorazione
- le caratteristiche del contratto di catering
- le caratteristiche del contratto di banqueting

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

- Dallo Statuto Albertino alla Costituzione.

I principi fondamentali della Costituzione.

- Le Istituzioni Europee.

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

Recupero in itinere e verifica per gli alunni con debito del primo trimestre

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- Libro di testo
 - Mappe concettuali
 - Lettura di articoli e quotidiani
-

Libri di testo:

Gestire le imprese ricettive UP Vol.3 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello –
Editore: Tramontana

Il docente
Melis Roberto



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Carbone

Romina

DISCIPLINA Matematica

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

- Utilizzare le tecniche e strumenti di calcolo.
- Tradurre e rappresentare in modo formalizzato situazioni attraverso il ricorso di modelli matematici.
- Interpretare, descrivere e rappresentare fenomeni attraverso delle relazioni (funzioni).
- Comunicare le competenze acquisite attraverso un linguaggio tecnico semplice ma corretto.
- Individuare le caratteristiche di una funzione attraverso la sua rappresentazione grafica.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi e del calcolo differenziale.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

MODULO n° 1: INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- Definizione di funzione
- Classificazione delle funzioni
- Dominio e codominio di una funzione
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Studio del segno di una funzione

MODULO n° 2: I LIMITI



- Concetto di limite
- Limite finito e limite infinito di una funzione
- Limite destro e limite sinistro di una funzione
- Operazioni sui limiti
- Forme indeterminate di funzioni algebriche
- Funzioni continue e loro proprietà
- Calcolo di limiti

MODULO n° 3: LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- Il rapporto incrementale
- Definizione di derivata di una funzione
- Derivate fondamentali (derivata di una funzione costante e di una funzione potenza, derivata della funzione $y = \sqrt{x}$; derivata della funzione $y = 1/x$)
- Derivate di funzioni elementari (prodotto di una costante per una funzione; somma di funzioni; prodotto di funzioni; quoziente di due funzioni)
-

MODULO n° 4 UDA AMA, OSA: PREGUSTANDO LA META

- Ripasso concetti di probabilità e statistica.
- Rappresentazione e lettura di grafici e tabelle
- Applicazione di metodi risolutivi a problematiche della vita reale.

MODULO n° 5: STUDIO DI FUNZIONI

- Schema per lo studio del grafico di una funzione
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui
- Le funzioni crescenti e decrescenti
- Massimi e minimi relativi ed assoluti
- Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica (funzioni razionali intere e fratte)
- Lettura e studio del grafico di funzioni.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

UDA (Primo Trimestre)

Organizzazioni internazionali ed unione europea Cittadinanza e Costituzione

Argomento: Indagini statistiche relative al tasso di occupazione tra maschi e femmine in Italia.

UDA (Pentamestre)



Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

Argomento: Indagine Statistica relative ai Diritti Umani, Diritto al Lavoro. Educazione alla salute: Calcolo del IMC, Stili di vita dei ragazzi in età compresa tra i 18 e i 25 anni.

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

Gli argomenti trattati durante l'anno hanno richiesto momenti di recupero di carenze pregresse e di consolidamento delle conoscenze acquisite. Sono state svolte diverse ore di recupero.

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

In relazione alle linee guida degli istituti professionali che richiedono non solo conoscenza, ma soprattutto abilità e competenze, ho cercato durante il corso dell'anno nei limiti del possibile di sviluppare quelle abilità richieste attraverso una metodologia tendente a privilegiare la scoperta: ho impostato le lezioni in modo tale da invitarli a partecipare, ponendo la classe di fronte a situazioni problematiche, ma sempre risolvibili attraverso le tecniche studiate ed invitando gli alunni a dare una loro interpretazione, descrizione e rappresentazione del problema in oggetto. Dopo aver richiesto una risoluzione anche intuitiva di questioni semplici da risolvere, li ho guidati nell'organizzazione e formalizzazione di alcuni concetti. Gli strumenti utilizzati si sono basati su appunti presi durante l'attività didattica, software didattici come GeoGebra, sulle dispense inviate su TEAMS, sul libro di testo

Libri di testo:

I COLORI DELLA MATEMATICA "VOL. A"
EDIZIONE BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Autori: L. Sasso

Casa editrice: Petrini

La docente
Carbone Romina



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE	Rita Villani
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
CLASSE	5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e adottare un comportamento adeguato responsabile nel reparto di lavoro

Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Organizzazione e gestione degli acquisti. Controllo dei costi di produzione.

Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi.

Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

UDA 1 - Igiene e salubrità delle lavorazioni



Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.

Il piano di autocontrollo

UDA 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.

Principali obblighi di legge in materia di sicurezza e la tutela della salute sul posto di lavoro.

I rischi lavorativi nella ristorazione.

UDA 3 - Alimenti e qualità alimentare

Le certificazioni di qualità, i marchi di qualità e i sistemi di tutela e certificazioni.

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti disponibili sul mercato.

Le differenti gamme di alimenti.

La cucina ecosostenibile

Le Frodi alimentari

Le tecniche di conservazione degli alimenti

UDA 4 – Approvvigionamento

Programmazione, organizzazione e determinazione dei costi di produzione, dei prezzi di vendita.

Costi del reparto e degli acquisti.

La gestione dell'economato e delle tecniche di approvvigionamento.

UDA 5 - I menu e la corretta nutrizione

Gli aspetti nutrizionali dei menu. Criteri di elaborazione del menu. L'evoluzione del menu. Le nuove tendenze moderne .

I menu nella ristorazione commerciale, tradizionale.

Tipologie di intolleranze alimentari. Gli allergeni secondo il Regolamento UE 1169/2011.

Progettazione di piatti funzionali alle particolari esigenze della clientela

L'equilibrio nutrizionale del menu

Gli stili alimentari alternativi: cucina mediterranea, vegana, vegetariana, macrobiotica

UDA 6 - Catering e banqueting

Tecniche di catering e banqueting, la normativa e la classificazione.

L'organizzazione della produzione: tecniche e tipologie di cucina adottate ed il fenomeno del Delivery Food.

I menu della ristorazione collettiva. Criteri di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva

Tecniche di catering e banqueting.

Modulo pratico con attività di laboratorio di tecnica e pratica di cucina:

Le esercitazioni in laboratorio sono un momento fondamentale della didattica, costituendo la fase in cui le competenze disciplinari e trasversali vengono messe in pratica.

Rispetto alle esercitazioni e dimostrazioni dei precedenti anni del corso di studi, nel quinto anno il lavoro in laboratorio richiede un approccio diverso con una riflessione più ampia rispetto alle tecniche di preparazione, cottura e presentazione applicate alle diverse ricette, e al termine della lezione una restituzione in termini di studio degli ingredienti usati, con particolare riferimento ai prodotti certificati, alla valutazione nutrizionale e al racconto del menu.

Sono stati svolti, durante le esercitazioni pratiche di laboratorio, menu rappresentativi delle cucine delle venti regioni italiane e proponendo piatti appartenenti a diversi stili di cucina (classica, di rivisitazione, moderna, sperimentale, alternativa, da recupero antispreco, dietetica e/o per intolleranze).

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA :

La disciplina non era inserita nel progetto per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:

La nostra materia offre numerose occasioni per attività interdisciplinari, siano esse semplici approfondimenti tematici oppure argomenti da sviluppare in compresenza o in progetti UDA ben definiti. In particolare è stato proposto come percorso di interdisciplinarietà un UDA, nel pentamestre, che coinvolge alcune discipline dell'Asse scientifico-tecnologico (enogastronomia cucina, sala, scienze degli alimenti)

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Fotocopie

Dispense

Mappe concettuali

Video-lezione tramite applicazione "Teams" di Office 365

Lezioni di laboratorio pratico

Slide semplificate e file d'approfondimento inseriti in "Teams" nella classe di cucina

Uso della LIM

Laboratorio di cucina

Appunti

Attività di produzione scritta guidata con restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica e/o applicativo Microsoft Teams

Somministrazione di questionari a scelta multipla e/o a risposta aperta

Attività di ricerca

Testi multimediali (e-book), dispense multimediali, ricettario multimediale

Metodologie:

Cooperative learning;

Lezione di laboratorio pratico;

Problem solving;

Flip teaching;

Lezione partecipativa;

Role play.

La didattica laboratoriale favorisce gli apprendimenti ed un migliore sviluppo delle competenze tecnico-professionale; soprattutto per gli allievi con difficoltà socio-relazioni e difficoltà dell'apprendimento che rendono le discipline tecnico-pratiche molto inclusive.

Libri di testo:

Nuovo **CHEF CON MASTERLAB 5** –Laboratorio enogastronomia CUCINA

Autori : Gianni Frangini

Casa editrice: Le Monnier scuola

La docente
Rita Villani



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Allini Virginia

DISCIPLINA Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza ,trasparenza e tracciabilità dei prodotti,

Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico ,nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu 'coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Modulo n°1

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. La dieta nell'età evolutiva .La dieta del neonato e del lattante. L'alimentazione complementare. La dieta del bambino .La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta mediterranea e piramide alimentare. La dieta In gravidanza e in allattamento. La dieta della terza età'



Modulo n°2

La dieta nelle malattie cardiovascolari: Iperensione arteriosa. Iperlipidemie e Aterosclerosi. La dieta nelle malattie metaboliche. Il diabete mellit. Iperuricemia e gotta. Osteoporosi. Reazioni avverse al cibo : Reazioni tossiche e non tossiche: allergie e intolleranze alimentari. Intolleranza al lattosio, Celiachia e favismo. Dieta mediterranea

Modulo n°3

Contaminazione chimico –fisica degli alimenti . Aspetti generali .Le micotossine. I fitofarmaci. Gli zoofarmaci .I MOCA. I metalli pesanti. I radionuclidi .

Contaminazione biologica degli alimenti Le malattie trasmesse dagli alimenti. I prioni. I virus. I batteri :fattori ambientali e crescita microbica. Tossinfezioni Alimentari. I funghi microscopici. Le parassitosi

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:

Organizzazioni internazionali ed unione europea

Cittadinanza e Costituzione. Educazione alla salute e al benessere. La Costituzione e il diritto alla salute

Umanità' ed Umanesimo. Dignità' e diritti umani

Educazione alla salute e al benessere. La Costituzione e il diritto alla salute

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti:

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

Le attività' di recupero sono state svolte in itinere

STRUMENTI e MATERIALI didattici: Appunti forniti dal docente ,mappe concettuali, libro di testo

Libri di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione volume 5°

Autore :A .Machado

Casa editrice :Poseidonia scuola .Mondadori education

La docente
Allini Virginia



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Della Valle

Pietro

DISCIPLINA Scienze motorie e sportive

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalità alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Essere in grado di comprendere interessi e propensioni personali nei confronti dell'attività motoria ed espressiva, funzione di scelte motivate nello sviluppo di uno stile di vita attivo. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al proprio sviluppo psicofisico. Saper utilizzare il corpo e le attività motorie e espressive per uno stile di vita attivo per il mantenimento dello stato di salute. Riconoscere i comportamenti o abitudini deleterie per il benessere proprio e della collettività. Conoscenza dei principi dello spirito olimpico.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) **SVOLTI**:

Alimentazione nello sport, adozione di stili di vita sani, metodi di composizione corporea, vantaggi e benefici dell'attività fisica sull'organismo, dipendenze e cattive pratiche, principi dell'allenamento sportivo, fondamentali di gioco e regolamento delle principali discipline sportive, nascita delle olimpiadi e movimento olimpico.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA : //

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione

e collegamenti:

Attività pratica e teorica del gioco del tennis mediante il progetto "Racchette in classe". Lo sport come mezzo per favorire l'inclusione e il benessere psicofisico.

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Slide, dispense e riassunti sul drive Dropbox e internet.

Libri di testo://

Il docente
Della Valle Pietro



Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi “ALESSANDRO FILOSI”

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT) ☎ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/> e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE

Panico Anna

DISCIPLINA Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

CLASSE 5 A enogastronomia e ospitalita' alberghiera

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:

Adeguate. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e ospitalita'

CONTENUTI (argomenti – Uda - moduli) SVOLTI:

UDA 1 : Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche. La sicurezza alimentare.

UDA 2 : La qualità degli alimenti . Riconoscere la qualità dei prodotti enog.

UDA 3 Dalla gastronomia all'Enogastronomia. Le abitudini alimentari .

UDA 4 : La produzione vitivinicola delle regioni italiane.

UDA 6 : l'offerta Enogastronomica . Il menu . Tipologie di menu . Organizzazione di un evento.



Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA :

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione
e collegamenti:

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Lezione frontale

Mappe concettuali

slides

Libri di testo: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici (articolazione Enogastronomia)

Le Monnier scuola

La docente
Panico Anna