



Istituto Professionale Statale
Alessandro Filosi
Terracina

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

Coordinatore Prof. MASSIMILIANO CAPUANO

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	Renato Mariani
DISCIPLINA	Religione Cattolica
CLASSE	5 B

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

Renato Mariani



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	Annunziata Ciccone
DISCIPLINA	Lingua e letteratura italiana
CLASSE	5 B

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo - utilizzare le strutture della lingua italiana in varie situazioni comunicative - produrre elaborati di vario tipo - contestualizzare tendenze, autori e testi nella civiltà artistica e letteraria italiana - riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico-letterario italiano e straniero - sapersi orientare agevolmente fra i testi e gli autori più significativi del '900.

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

UDA : Organizzazioni internazionali ed unione europea. Cittadinanza e Costituzione. Umanità e umanesimo. Dignità e diritti umani. Argomento: Il concetto di diritto umano nella storia. Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...).

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) **SVOLTI**: Naturalismo e Verismo. Decadentismo. Ermetismo. Vita, pensiero, poetica e opere dei seguenti autori: Giosuè Carducci - Giovanni Verga - Giovanni Pascoli - Gabriele D'Annunzio - Luigi Pirandello - Italo Svevo - Salvatore Quasimodo - Giuseppe Ungaretti - Eugenio Montale

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: libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim.

Libri di testo: Zefiro, Letteratura italiana. La Seconda metà dell'Ottocento. Il Novecento e gli anni Duemila. Autori: A. Terrile, P. Biglia, C. Terrile. Casa editrice: Paravia.

La docente
Annunziata Ciccone





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	Annunziata Ciccone
DISCIPLINA	Storia
CLASSE	5 B

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: individuare, esporre, analizzare i principali eventi storici, dal punto di vista politico, economico, sociale e culturale - spiegare i principali elementi delle civiltà affrontate - cogliere nessi di causa-effetto fra gli eventi - riconoscere nel passato le tracce delle civiltà presenti - saper utilizzare il lessico specifico.

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

UDA : Organizzazioni internazionali ed unione europea. Cittadinanza e Costituzione. Umanità e umanesimo. Dignità e diritti umani. Argomento: Il concetto di diritto umano nella storia. Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo). Il concetto di razza ed il suo superamento (genocidi, deportazioni...).

CONTENUTI SVOLTI: Il panorama di fine '800 - la Grande guerra - il primo dopoguerra in Europa - il crollo della borsa di Wall Street - l'età dei totalitarismi: fascismo, nazismo, stalinismo - la seconda guerra mondiale - la guerra fredda.

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: libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim.

Libri di testo: Zefiro, Letteratura italiana. La Seconda metà dell'Ottocento. Il Novecento e gli anni Duemila. Autori: A. Terrile, P. Biglia, C. Terrile. Casa editrice: Paravia.

La docente
Annunziata Ciccone





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	Salvatore Vaudo
DISCIPLINA	Lingua Inglese
CLASSE	5 B

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

Gli alunni saranno in grado di:

saper interagire in lingua inglese in situazioni professionali

comprendere semplici testi orali e scritti di natura generale e del settore d'indirizzo

sono in grado elaborare semplici ricette e descrizione di piatti

essere consapevoli e responsabili delle pratiche etico-sostenibili in cucina

CONTENUTI SVOLTI:

UNIT 6:

FOOD INGREDIENTS, DESCRIBE RECIPES

UNIT 7: COOKING TECHNIQUES

WATER COOKING TECHNIQUES, COOKING WITH FATS, HEAT COOKING TECHNIQUES, MIXED COOKING TECHNIQUES

UNIT 10: SAFETY PROCEDURES

HEALTH AND SAFETY: HACCP- HACCP PRINCIPLES- BIOLOGICAL, CHEMICAL AND PHYSICAL HAZARD

FOOD POISONING AND FOOD CONTAMINATION - BACTERIA: food source and Prevention, Definition of bacteria and viruses and differences

FOOD CONTAMINATION: risks and preventive measures

FOOD PRESERVATION

UNIT 9: DIET AND NUTRITION

HEALTHY EATING- THE MEDITERRANEAN DIET

ORGANIC FOOD AND GMOs: advantages and disadvantages DIET AND NUTRITION

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES: symptoms, causes and differences.

ALTERNATIVE DIET: MACROBIOTICS, VEGETARIAN AND VEGAN

CAREER PATHS:



WRITING A CV AND A PERSONAL PROFILE
EUROPASS CURRICULUM VITAE
WRITING A COVERING LETTER

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell' **EDUCAZIONE CIVICA**:
UDA: Excursus sui diritti umani: la Magna Carta/ The Human Rights

STRUMENTI e MATERIALI DIDATTICI:

Libro di testo
Video
Dispense
Mappe concettuali

LIBRI DI TESTO:

Mastering Cooking
ELI PUBLISHING

Il docente
Salvatore Vaudo





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	Elena Sarnataro
DISCIPLINA	Lingua Francese
CLASSE	5 B

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

Padroneggiare la seconda lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, livello a2+/b1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (qcer.)

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 tra pari.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

CONTENUTI SVOLTI:

LA BRIGADE DE CUCINE

LE MENU FRANÇAIS

LE SYSTÈME HACCP

LE SEPT PRINCIPES

LE SÉCURITÉ EN CUISINE

LE TECHNIQUES CULINAIRES:

Cuisson à l'eau



Cuisson au corps gras
Cuisson à la chaleur
Cuisson mixte

LA CONSERVATION DES ALIMENTS:

Méthodes physiques
Méthodes chimiques
Méthodes psycho-chimiques

RÉGIMES ET NUTRITION:

Les aliments bons pour la santé
Les aliments biologiques
OGM
Le régime méditerranéen
Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime alimentaire pour cœliaque
Les troubles alimentaires: anorexie, boulimie, hyperphagie

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

Agenda 2030 pour le développement équitable:
Analyse des 17 objectifs présentés. obésité.
L'alimentation de l'adolescent
L'alimentation du sportif
L'alimentation de la femme enceinte
Vision du film LES NAGEUSES
Révision grammaticale et communicative de la langue française

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: libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim.
MATERIAUX TELECHARGES.
RESSOURCES MULTIMEDIALES

Libri di testo: GOURMET Ed HOEPLI

La docente
Elena Sarnataro



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	Antonello Golfieri
DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
CLASSE	5 B

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

Conoscere i principali elementi del bilancio delle aziende ristorative

Saper riclassificare lo Stato patrimoniale e riassumere le voci del conto economico

Procedere all'analisi di bilancio attraverso il calcolo dei principali indici di redditività, patrimoniali e finanziari

Riconoscere i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce di un'impresa

Segmentare il mercato, identificare le strategie di marketing e il posizionamento del prodotto

Conoscere le funzioni e la struttura del business plan

CONTENUTI SVOLTI:

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Lo Stato Patrimoniale

Il Conto Economico

La Nota Integrativa

L'ANALISI DI BILANCIO

La riclassificazione dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico

Calcolo dei principali indici patrimoniali, finanziari e di redditività

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

IL MARKETING

Aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo



Il piano marketing
Il web marketing

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Il business plan

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

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

Organizzazioni internazionali ed unione europea, Cittadinanza e Costituzione

argomento: Dallo Statuto albertino alla Costituzione, i diritti inviolabili dell'uomo, gli articoli da 1 a 9 della Costituzione, I diritti di libertà.

Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

argomento: Le Istituzioni Europee e le organizzazioni internazionali

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:

Appunti

Dispense

Materiale dal web

Libri di testo:

Gestire le imprese ricettive 3 volume

autori: Rascioni e Ferriello

casa editrice: tramontana.

Il docente
Antonello Golfieri



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	Vittorio Ricci
DISCIPLINA	Matematica
CLASSE	5 B

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:
Concetto e definizione di funzione reale ad una variabile reale; classificazioni delle funzioni: algebriche, razionali ed irrazionali, intere e fratte.

Dominio di funzioni ad una variabile reale (razionali ed irrazionali, intere e fratte).

Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera o fratta.

Metodi per calcolare le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione

Conoscere il concetto di limite di una funzione ad una variabile reale.

Riconoscere le principali forme indeterminate ($+\infty - \infty$; ∞/∞ ; $0/0$).

Conoscere il significato geometrico della funzione derivata e della derivata calcolata in un punto.

Conoscere le principali regole di derivazione di funzioni semplici e composte. frequenze assolute e frequenze relative decimali e percentuali; frequenze cumulate. Istogrammi.

UdA n° 1:

(Riesame argomenti già svolti l'anno precedente)

Le funzioni reali

ad una variabile

UdA n° 2:

Limiti e asintoti

UdA n° 3:

Calcolo delle Derivate e prime applicazione ai grafici di funzioni

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:
dalla tabella di frequenze ai grafici.



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

Uda Multidisciplinare: Studio di grafici presi dalle realtà e dalle altre discipline; dal grafico alle caratteristiche della funzione

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo, dispense, internet, tabelle, grafici e modelli, lim, schede guidate con esercizi.

Libri di testo:

I colori della Matematica

Edizione bianca per gli Istituti Alberghieri

Il docente
Vittorio Ricci



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	Massimiliano Capuano
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
CLASSE	5 B

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

Il docente
Massimiliano Capuano



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	Greta Corinna Zennaro
DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
CLASSE	5 B

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

MODULO I:

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Prioni, virus, batteri.

Infezioni e tossinfezioni alimentari.

Malattie di origine batterica trasmesse dagli alimenti: Enterotossicosi stafilococcica, Botulismo, Salmonellosi, Colera.

Contaminazione da parassiti Metazoi: Tenia solium, anisakis.

Malattie di origine virale trasmesse da alimenti: Epatite A.

Contaminazione chimica degli alimenti:

Metalli pesanti (Piombo, Mercurio, Cadmio, Arsenico)

Fitofarmaci e zoofarmaci, (dose letale, classificazione)

Contenitori (plastica, vetro, ceramica, alluminio).

Contaminazione fisica:

Le radiazioni ionizzanti.

MODULO II:

DIETETICA

La dieta nell'età adulta: dieta qualitativamente e quantitativamente equilibrata;

Suddivisione dei pasti;

I LARN e le linee guida;

La dieta nell'età evolutiva;

La dieta in gravidanza e allattamento;

La dieta nella terza età;

La dieta mediterranea;



La dieta vegetariana e vegana.

MODULO III:

DIETOTERAPIA:

Le malattie del metabolismo: diabete tipo I e II, indicazioni dietetiche;

Le malattie cardiovascolari: ipertensione, infarti, ictus, indicazioni dietetiche;

Allergie e intolleranze (con particolare riferimento alla celiachia);

Le malattie cronico degenerative: tumori, indicazioni dietetiche e forme di prevenzione, gli alimenti protettivi, gli alimenti che favoriscono tali patologie.

MODULO IV:

CONTROLLO E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

La sicurezza alimentare;

La qualità degli alimenti;

HACCP.

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

Educazione alla salute e al benessere

La costituzione e il diritto alla salute

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo, dispense, internet, lim.

Libri di testo:

Scienze e cultura dell'alimentazione

volume 5 anno

La docente
Greta Corinna Zennaro



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	Angelo Castelluccio
DISCIPLINA	Scienze motorie e sportive
CLASSE	5 B

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

Essere in grado di comprendere interessi personali nei confronti dell'attività motoria, in funzione di scelte motivate nello sviluppo di uno stile di vita attivo. Sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche utili al proprio sviluppo psicofisico e per il mantenimento dello stato di salute.

Argomenti trattati: Alimentazione nello sport, adozione di stili di vita sani, dipendenze dalle droghe e doping. Fondamentali pallavolo e calcio. Le Olimpiadi e le paralimpiadi.

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 del gioco del tennis mediante il progetto “Racchette in classe”. Lo sport per favorire l'inclusione il benessere psicofisico.

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim, slide, dispense e riassunti su web.

Libri di testo:

Training 4 life

Paola Pajni

M.Lambertini

Il docente
Angelo Castelluccio





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	Lorenzo Pacifico
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita
CLASSE	5 B

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

Essere in grado di comprendere interessi personali nei confronti dell'attività laboratoriali, in funzione di scelte motivate nello sviluppo personale e lavorativo e di uno stile di vita attivo. Sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche utili al proprio svolgimento dei ruoli, sapere le metodologie in sala, i vari stili di servizi, la ristorazione collettiva e quella commerciale. Avere la conoscenza sulle varie materie utilizzate in cucina e in sala:

(caffè, tè, aromatizzanti, erbe, radici amaricanti, distillati).

Essere in grado di fare l'abbinamento cibo-vino, conoscere le varie regioni Italiane, i suoi vini e piatti, la conformazione delle regioni.

Argomenti trattati: Il caffè, i distillati (gin, rhum, vodka, tequila), le regioni Italiane con relativi piatti e abbinamenti, la ristorazione collettiva e commerciale, Il vino (la produzione del vino, le fasi di fermentazione, le varie vinificazioni, i vini speciali, la sommellerie, il servizio del vino.

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: libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim. Slide, dispense e riassunti su web, video-lezione.

Libri di testo:

Maitre con masterlab. (LE MONNIER SCUOLA)

A.Fracca G. Frangini

Il docente
Lorenzo Pacifico

