



Istituto Professionale Statale
Alessandro Filosi
Terracina

CLASSE 5D SALA E VEN.
CONTENUTI SVOLTI
A.S. 2023-2024

Coordinatore Prof.ssa PANTANELLA INES

INDICE

Religione Cattolica	Pagina 2
Lingua e Letteratura italiana	Pagina 4
Lingua Inglese	Pagina 11
Lingua Francese	Pagina 12
Diritto e Tecniche Amm.ve Struttura Ricettiva	Pagina 14
Matematica	Pagina 17
Lab. Enogastronomia – settore Cucina	Pagina 20
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pagina 22
Scienze motorie e sportive	Pagina 25
Lab. Enogastronomia – settore Sala e Vendita	Pagina 27



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

CLASSE
V D

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

Il docente

Prof. 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	Daniela Fiorenza
DISCIPLINA	Lingua e letteratura italiana e Storia
CLASSE	VD ENOGASTRONOMIA – SERVIZI di SALA e VENDITA

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

Competenze PECUP asse dei linguaggi:

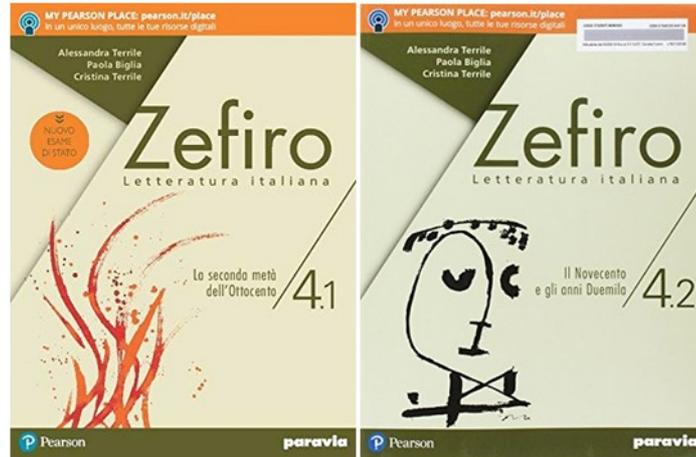
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici tecnologici e professionali
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze specifiche disciplinari

- Padroneggiare la lingua italiana, anche nelle forme che assume alle sue origini
- Saper stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Riconoscere continuità e fratture tra letteratura italiana e altre letterature europee
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del testo poetico e narrativo
- Orientarsi fra testi e autori fondamentali



Libri di testo:



TESTO IN USO:

ZEFIRO VOL. 4.1 EDIZIONE NUOVO ESAME DI STATO. LA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO
ALESSANDRA TERRILE - PAOLA BIGLIA - CRISTINA TERRILE

ZEFIRO VOL. 4.2 EDIZIONE NUOVO ESAME DI STATO. IL NOVECENTO E GLI ANNI DUEMILA
ALESSANDRA TERRILE - PAOLA BIGLIA - CRISTINA TERRILE

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:



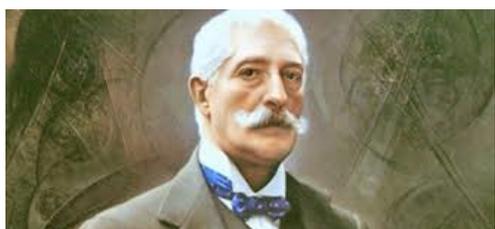
IL NATURALISMO FRANCESE: ELEMENTI DI POETICA

EMILE ZOLA

Da L'Assommoir "La fame di Gervaise"



IL VERISMO ITALIANO: ELEMENTI DI POETICA



GIOVANNI VERGA: la verità dei Vinti

- Lettera di dedica a Salvatore Farina – premessa alla novella “L’amante di Gramigna”
- Da I Malavoglia – Prefazione e Incipit - La partenza di 'Ntoni e l’affare dei lupini
- Da Vita dei Campi “La Lupa”



IL SIMBOLISMO FRANCESE: ELEMENTI DI POETICA

- CHARLES BAUDELAIRE
- Da I Fiori del Male - “Perdita d’aureola” – “Ad una Passante” – “L’albatros”

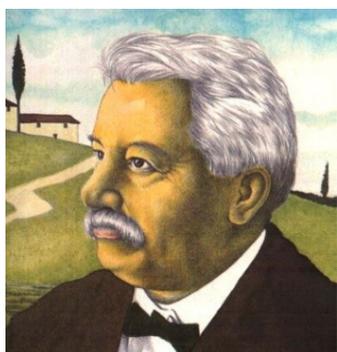


IL DECADENTISMO: ELEMENTI DI POETICA



L'ESTETISMO: ELEMENTI DI POETICA

- OSCAR WILDE
- Da Il Ritratto di Dorian Gray – “Una lezione di edonismo”



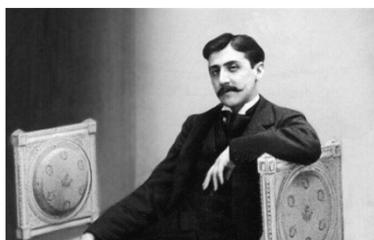
GIOVANNI PASCOLI: PAROLE, MUSICA ED EMOZIONI DEL
DECADENTISMO ITALIANO

- “E’ dentro di noi un Fanciullino”
- Da **Myricae**: “X Agosto”
- “La grande proletaria si è mossa”



GABRIELE D'ANNUNZIO: "TU CHIAMALE, SE VUOI, EMOZIONI"

- Luoghi ed Imprese Di Gabriele D'annunzio
- Da **Alcyone** –"La Piovra Nel Pineto"
- Da **Il Piacere** –"Un destino eccezionale intaccato dallo squilibrio"



MARCEL PROUST- Il racconto di una vita

- Da **Alla ricerca del tempo perduto** – "Le Madeleines"



FUTURISMO

E



CREPUSCOLARISMO

- **GUIDO GOZZANO** "Le golose"



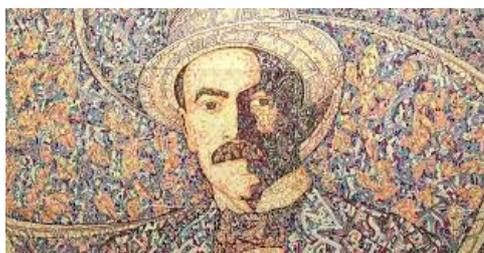
GIUSEPPE UNGARETTI - "...NON SONO MAI STATO TANTO ATTACCATO ALLA VITA"

- I luoghi di Giuseppe Ungaretti
- Da **L'Allegria**: "I fiumi" - "Veglia" - "Mattina" - "Soldati"
- Da **Il Dolore** "Non gridate più" - Confronto con
- **S.Quasimodo** da **Giorno dopo giorno** "Alle fronde dei salici"



LUIGI PIRANDELLO "LA VITA NON CONCLUDE"

- Pirandello e il suo tempo
- Il saggio sull'Umorismo
- Da **IL FU MATTIA PASCAL** "Cambio treno" - "La Conclusione"
- Da **Novelle per un anno** - "Un po' di vino" (materiali forniti dal docente ed inseriti sulla piattaforma TEAMS))



ITALO SVEVO - STORIA DI UNA COSCIENZA: Italo Svevo e il suo tempo

- Italo Svevo e Trieste
- Italo Svevo e James Joyce
- Da **La Coscienza di Zeno** "Prefazione" - "L'ultima sigaretta" "La pagina finale"
- Da Racconti "Vino generoso" (materiali forniti dal docente ed inseriti sulla piattaforma TEAMS))

Libri di testo:



Storia

TESTO IN USO - S.PAOLUCCI, G.SIGNORINI **La storia in tasca** Ed. Verde vol. 5 - Zanichelli

- Il logoramento degli antichi imperi
- La Grande Guerra
- Dopoguerra senza pace
- L'età dei totalitarismi : il Fascismo in Italia
- L'Impero fascista
- L'età dei totalitarismi: Stalinismo e Nazismo
- La Seconda guerra mondiale
- Il secondo dopoguerra
- La nascita della Repubblica

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:
Si rimanda a quanto indicato nel Documento del Consiglio di Classe

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- 📚 Libri di testo
- 📚 Links e materiali multimediali esaminati in aula

La docente

Prof.ssa Daniela Fiorenza



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



I.P.S. “A. Filosi” – Terracina



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE	Maria Rosaria Pesce
DISCIPLINA	Lingua Inglese
CLASSE	5 D

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

Gli alunni hanno raggiunto adeguati livelli di conoscenza dei contenuti della disciplina

CONTENUTI SVOLTI

MODULE 1: THE CATERING INDUSTRY

- Job positions in the catering industry
- Qualities required to work in the catering industry
- Skills you need to work in the catering industry
- Responsibilities in the catering industry

MODULE 2 : THE WORLD OF WORK

- Different steps when you are looking for a job
- A job ad
- Information in a job ad
- The C.V.
- Information included in a C.V.
- Main rules to write a good C.V.
- The Letter of Application

MODULE 3 : INTRODUCING YOURSELF

- Getting ready for the interview

MODULE 4: MY INTERNSHIP

- Introduction
- Information about the company and the welcome received
- Assigned tasks and required competences
- What I have learnt from this experience
- My final evaluation

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

THE HUMAN RIGHTS

La docente

Prof.ssa MARIA ROSARIA PESCE



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	Valentina Spagnuolo
DISCIPLINA	Lingua Francese
CLASSE	5 D

Competenze raggiunte da allieve e allievi al termine dell'anno scolastico

Gli alunni hanno raggiunto adeguati livelli di conoscenza dei contenuti della disciplina

CONTENUTI SVOLTI

MODULO 1

Les premiers pas dans le monde du travail
Les qualités et les défauts dans la présentation
Le stage à l'étranger

MODULO 2

Parler de son stage
La recherche d'un emploi
Comment lire les annonces d'emploi
Comment répondre à une annonce de travail
Comment rédiger un CV
La réalisation d'un CV vidéo
Comment laisser courir la rumeur
La lettre de motivation

MODULO 3

Le recrutement et l'embauche
L'entretien d'embauche
Les typologies
Jeu de rôle sur l'entretien d'embauche



Hygiène et sécurité
Les aliments à risque

ATTIVITÀ SVOLTA PER EDUCAZIONE CIVICA
Le Slow Food
Vision du film LES NAGEUSES Analyse filmique

La docente

Prof.ssa Valentina Spagnuolo



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	Antonella Zegarelli
DISCIPLINA	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
CLASSE	5 D

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

La classe conosce la struttura del bilancio d'esercizio. Riconosce il mondo del turismo e la sua evoluzione. Conosce le fasi della pianificazione aziendale. Sa l'importanza del marketing strategico e del marketing mix. Conosce la struttura del budget e del business plan

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

IL BILANCIO D'ESERCIZIO

Il bilancio d'esercizio :aspetti generali

I postulati di bilancio

I principi di redazione del bilancio

Lo Stato patrimoniale, contenuto e struttura

Il Conto economico, i risultati intermedi del conto economico

La nota integrativa

IL TURISMO

il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti internazionali

il mercato turistico nazionale

la domanda turistica e i fattori che la influenzano



l'offerta turistica

PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi esterna e interna

La definizione degli obiettivi

La formulazione delle strategie

Il controllo di gestione

Il preventivo degli investimenti-patrimoniale- finanziario ed economico

SVILUPPO E RUOLO DEL MARKETING

Definizione di marketing

Evoluzione del marketing

Nuove tendenze del marketing

IL MARKETING STRATEGICO

Il marketing: aspetti generali

Bisogni e desideri dei consumatori

La segmentazione del mercato

Le strategie di targeting

Il posizionamento

Le ricerche di mercato

IL MARKETING MIX

La politica del prodotto (ciclo di vita)

La politica del prezzo (la determinazione del prezzo)

La politica di distribuzione

La politica di promozione

IL BUDGET

Che cos'è il budget

Differenza tra budget e bilancio

Come si articola il budget

IL BUSINESS PLAN

Cos'è il business plan

Il contenuto del business plan

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

I valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e le funzioni essenziali .La storia della Costituzione Italiana, principi fondamentali e diritti e doveri

Le Organizzazioni internazionali ed Unione Europea(l'Onu-la Nato-L'Ocse-L'Aia il Consiglio d'Europa il G8 e il G20)

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:

Libri di testo:

La docente
Prof.ssa Antonella Zegarelli





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	CONTE ASSUNTA
DISCIPLINA	MATEMATICA
CLASSE	5^A D ENOGASTRONOMIA-SV

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
- Simmetrie

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
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui

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 negli ultimi dieci anni.

UDA (Pentamestre)

Educazione alla salute e benessere

Argomento: Indagine Statistica relative alle malattie causate da cattive abitudini alimentari: Diabete; Obesità; Alcolismo.

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 e 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

Prof.ssa Assunta Conte



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 DANIELA SCARPELLINO
DISCIPLINA ENOGASTRONOMIA
CLASSE 5° D SALA E VENDITA

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

Gli alunni hanno raggiunto adeguati livelli di conoscenza dei contenuti della disciplina

CONTENUTI SVOLTI:

Il menù e la sua composizione:

1. Il menù della ristorazione commerciale;
2. Il menù della ristorazione collettiva;
3. Stili alimentari alternativi;
4. Le intolleranze alimentari.

Organizzazione della cucina:

1. La progettazione della cucina;
2. L'organizzazione e la gestione della produzione;
3. La programmazione del lavoro.

Tecniche di cottura e presentazione dei piatti:

1. I sistemi di cottura;
2. Presentazione delle vivande.

Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro:

1. La sicurezza sul lavoro;
2. I rischi lavorativi sulla ristorazione;
3. L'autocontrollo e il sistema HACCP.

Il banqueting e Catering.



CONOSCENZE:

- Le attrezzature in uso in cucina;
- Materie prime e gli allergeni alimentari;
- Le attrezzature;
- Organizzazione del personale del settore Cucina/Sala;
- Conoscere i requisiti per stilare in menù;
- Costi di produzione;
- Organizzazione di eventi all'interno di attività ristorativa ed all'esterno;
- Gli allergeni alimentari.

ABILITÀ:

- Riconoscere il ruolo del menù;
- Elaborare menù adeguati alle diverse tipologie di ristorazione;
- Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa;
- Organizzare il lavoro all'interno del reparto;
- Pianificare il lavoro in relazione al tipo di utenza (occasionale, fissa e abituale);
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- Simulare l'organizzazione di un evento anche in presenza di individui con esigenze alimentari condizionati da motivi religiosi o intolleranze e allergie alimentari.

La docente
Prof.ssa Daniela Scarpellino



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	D'Andrea Maria Pina
DISCIPLINA	Scienza e cultura dell'alimentazione
CLASSE	5 D

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e 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.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E METODO INNOVATIVI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • evoluzione dei consumi alimentari in Italia, sicurezza alimentare e filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità, filiera corta e sviluppo

	<p>sostenibile</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>gli alimenti dietetici: definizione di prodotto dietetico, arricchito, alleggerito, biologico. Gli integratori alimentari. I prodotti transgenici.</i> <p>NUTRIZIONE EQUILIBRATA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>bioenergetica: generalità, misura dell'energia, metabolismo basale, ADS, termoregolazione, accrescimento, metabolismo di attività e totale. peso teorico: definizione e calcolo secondo l'indice di massa corporea</i> • <i>i LARN e le linee guida per una sana alimentazione: generalità, le tabelle LARN e i fabbisogni di energia e di nutrienti, la piramide alimentare, la piramide della dieta mediterranea.</i> <p>DIETETICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>dieta equilibrata: generalità, criteri di dieta razionale ed equilibrata, formulazione di una dieta equilibrata.</i> • <i>dieta in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali: alimentazione in gravidanza e in allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età ed attività sportive. tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana;</i> • <i>elementi di dietoterapia: obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro.</i> • <i>allergie e intolleranze.</i> <p>IGIENE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>cause di contaminazione: generalità, contaminazione da metalli, fertilizzanti, pesticidi, I.P.A., PCB, pratiche zootecniche, contenitori. Contaminazione radioattiva. Contaminazioni biologiche: virus, batteri, funghi, muffe, lieviti.</i> • <i>tossinfezioni e malattie trasmesse dai cibi: generalità, modalità di trasmissione e sviluppo delle malattie. Tossinfezioni da: Salmonella, Clostridium Perfringens, Clostridium Botulinum, Stafilococco e tossinfezioni minori. Infezioni batteriche: tifo, paratifo e colera. Infezioni virali: epatite A. Infestazioni: teniasi e trichinosi. Il prione e la malattia della "mucca pazza". La tracciabilità dei prodotti alimentari.</i> • <i>prevenzione igienico-sanitaria: ripasso delle norme di igiene dei locali e delle attrezzature e di igiene del personale, sistema di controllo HACCP, qualità degli alimenti.</i>
<p><u>Attività svolta per</u></p>	<p>EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE</p>

EDUCAZIONE CIVICA	
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di testo: Testo adottato: <i>Scienza e cultura dell'alimentazione.</i></p> <p>Autori: <i>A. Machado</i></p> <p>Casa editrice: <i>Ed. Poseidonia Scuola</i></p>

La docente
Prof.ssa Maria Pina D'Andrea





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: Pietro Della Valle

DISCIPLINA: Scienze Motorie

CLASSE: 5 Da

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.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Adozione di stili di vita sani, BMI, vantaggi e benefici dell'attività fisica sull'organismo, principi dell'allenamento sportivo, fondamentali di gioco e regolamento delle principali discipline sportive; pallavolo, calcio a 5, Tennis, ecc

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
Prof. Pietro Della Valle





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	Francesco Di Prisco
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita
CLASSE	5 D

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. ✓ 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. ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
--	--



ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ		
Sezione	Prerequisiti	Settore sala
1 Le abitudini alimentari.	Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.	1 Cibo e cultura. 2 La tipicizzazione dei prodotti. 3 Le diete alimentari.
2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche.		1 Le scelte gastronomiche. 2 Fattori dietetici. 3 Fattori culturali.

LA BIRRA

Sezione	Prerequisiti	Settore sala
1 La produzione della birra.	Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.	1 La birra. 2 Le fasi di produzione. 3 Le birre artigianali. 4 La classificazione della birra in Italia.
2 Il servizio della birra.	Attrezzature per il servizio di bar.	1 Stili di birra. 2 I principali Paesi produttori. 3 Il servizio della birra.

TECNICHE DI GESTIONE			
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommelierie
1 La gestione delle aziende turistico-ristorative.	Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar. Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.	1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. 2 Forme di gestione. 3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del settore.	2 Forme di gestione. 3 Le risorse umane. 4 Le principali normative del settore.
2 La programmazione dell'offerta enogastronomica.		1 L'elaborazione del menu. 2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita.	2 Determinare l'offerta enogastronomica. 3 Determinare i prezzi di vendita. 4 Beverage cost e gestione del bar.
3 La gestione degli acquisti.		1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino.	1 Il valore strategico dell'approvvigionamento. 2 L'approvvigionamento di qualità. 3 La gestione del magazzino. 4 La gestione della cantina.

CATERING E BANQUETING		
Sezione	Prerequisiti	Settore sala
1 Il catering.		1 L'attività di catering. 2 La produzione e la distribuzione itineranti.
2 Il banqueting e il catering-banqueting.		1 L'attività di banqueting e di catering-banqueting. 2 Gli operatori. 3 Le occasioni e le tipologie di evento. 4 L'attrezzatura speciale.
3 La preparazione di un evento speciale.	Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Regole per la corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.	1 La vendita di un evento speciale. 2 La pianificazione del lavoro. 3 La preparazione della sala. 4 Il buffet. 5 La mise en place dei tavoli e gli addobbi. 6 Il servizio in sala. 7 I banchetti di nozze. 8 Il cerimoniale.

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di Testo: Maitre e Barman con Masterlab – settore sala e vendita ISBN 9788800343961 Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
--	--

Il docente
Prof. Francesco Di Prisco