



Ministero dell'Istruzione - 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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) **PEC:** [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

**DOCENTE** Mariani Renato

**DISCIPLINA** Religione

**CLASSI** Seconde

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

Sono in grado di collocarsi, secondo una logica precisa, all'interno della chiesa cristiano-cattolica

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

La chiesa fin dalle origini

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

Elementi costitutivi dello Stato

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

Lettura e commenti di alcuni articoli di giornale

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

**STRUMENTI e MATERIALI** didattici: \_\_\_\_\_

Bibbia

**Libri di testo:** \_\_\_\_\_

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. LTRC01000DC.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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI - A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE:</b>	<b>Annunziata Ciccone</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>
<b>CLASSE:</b>	<b>2 sez. B indirizzo Alberghiero</b>

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: gli alunni hanno affrontato l'analisi logica e del periodo, comprendendone la funzionalità all'interno della costruzione di un testo. Hanno dimostrato di comprendere il significato letterale delle parole e dei concetti e il senso complessivo dei testi relativi ad aspetti e problemi della società e della cultura.

**CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:** le caratteristiche del testo poetico. La metrica. Le rime e il suono delle parole. Le figure retoriche di ordine e di significato. La parafrasi e l'analisi del testo poetico. Lettura di poesie di vari autori soprattutto del passato ma anche contemporanei. Grammatica l'analisi logica: soggetto, predicati, complementi diretti e indiretti. Analisi del periodo: proposizioni principali, coordinate e subordinate. UDA : Le relazioni.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: Il contesto storico nel quale nasce la Costituzione. Il ripudio della guerra (art.11 Costit.). Storia della bandiera italiana. Storia dell'inno nazionale.

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: in itinere.



STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo.

---

Libri di testo: Antologia per il primo biennio "Belli da leggere" Brenna-Caimi-Senna-Seregni Pearson; grammatica "Grammaschede" P. G. Viberti -Sei

---

La docente  
Prof.ssa 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. LTRC01000DC.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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI - A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE:</b>	<b>Annunziata Ciccone</b>
<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Storia</b>
<b>CLASSE:</b>	<b>2 sez. B indirizzo Alberghiero</b>

**COMPETENZE RAGGIUNTE:** gli alunni hanno raggiunto la conoscenza dei principali fatti storici dalla nascita dell'Impero Romano all'Alto Medioevo in particolare gli aspetti della vita economica, sociale e politica confrontata e collegata tra i diversi fenomeni affrontati. Inoltre, hanno saputo esporre i contenuti studiati dimostrando una crescita nella competenza linguistica, in particolare nei linguaggi settoriali della storia (economico, sociale, giuridico, politico).

**CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:** l'antico impero romano, il cristianesimo, l'islam, l'impero di Carlo Magno e la civiltà carolingia, l'età dei signori e dei castelli, una nuova Europa, la riforma della Chiesa.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: Il contesto storico nel quale nasce la Costituzione. Il ripudio della guerra (art.11 Costit.). Storia della bandiera italiana. Storia dell'inno nazionale.

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: in itinere.

**STRUMENTI e MATERIALI** didattici: libro di testo.

**Libri di testo:** “La storia in tasca” vol. 2 Paolucci-Signorini Zanichelli

La docente  
Prof.ssa 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 Oriano SUCCURSALE: Via G. Leopardi, 67

Sito Web: <http://www.filositerracina.edu.it/>

e-mail: [ltrc01000d@istruzione.it](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)

PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

**DOCENTE: Prof. Aucello**

**DISCIPLINA: Geografia generale ed economica**

**CLASSE: 2Ba**

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

- Comprendere i cambiamenti legati all'andamento della demografia e dei flussi
- Osservare, descrivere, analizzare e confrontare fenomeni appartenenti ai movimenti demografici nel mondo
- Comprendere i fenomeni che hanno generato la modifica dei centri urbani
- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni alla realtà globale
- Individuare le differenze socio economiche tra le varie aree del mondo

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

#### **Modulo 1:**

- ✓ Le fasi del popolamento dall'antichità ad oggi.
- ✓ I principali indicatori e l'andamento demografico nel tempo.
- ✓ Le trasformazioni sociali e le nuove famiglie, l'invecchiamento della popolazione.
- ✓ Movimenti migratori del passato e flussi migratori attuali

#### **Modulo 2:**

- ✓ La distribuzione della popolazione.
- ✓ Il fenomeno dell'urbanizzazione.
- ✓ Le città dei Paesi sviluppati e dei Paesi in via di sviluppo.  
Metropoli, conurbazioni e megalopoli.

#### **Modulo 3:**

- ✓ Le aree economiche e i protagonisti della globalizzazione
- ✓ Disparità di genere e diritti dei giovani



#### **Modulo 4:**

- ✓ Il turismo sostenibile
- ✓ Il concetto di sviluppo sostenibile
- ✓ Gli accordi fondamentali del turismo sostenibile e differenze con quello di massa
- ✓ Il Patrimonio dell'UNESCO in Italia

#### **UDA:**

- Realizzazione di un video reportage giornalistico mediante l'utilizzo di apposite app su temi trattati durante l'anno
- 

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

- *Primo trimestre: La tutela del paesaggio*
- *Secondo Pentamestre: Il turismo sostenibile e il patrimonio dell'UNESCO*

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 mediante attività in itinere con attività di ripasso e approfondimento e somministrazione di domande in classe.*

#### **STRUMENTI e MATERIALI didattici:**

- *Lim, materiali prodotti dal docente, PPT, video, immagini, piattaforma teams, Google Earth, Google Maps, app Capcut*

#### **Libri di testo: Geo Ora "DeAgostini" versione digitale e cartacea**

---

Il docente  
Patrizio Aucello



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. LTRC01000DC.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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S.2023-2024

<b>DOCENTE</b>	Iris Juneia Iannace
<b>DISCIPLINA</b>	LINGUA INGLESE
<b>Classe</b>	2 B A

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico;  
L'ALUNNO SA:

parlare di eventi al passato, comparare una o più cose, usare i comparativi e superlativi regolari ed irregolari, parlare al futuro, descrivere un Paese, parlare di personaggi famosi nella storia- dare consigli, esprimere divieti- parlare di vacanze-mezzi di trasporto- parlare dell'ambiente

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

PRESENT SIMPLE AND CONTINUOUS

PAST SIMPLE

COMPARATIVES AND SUPERLATIVES

FUTURE TIME

SHOULD -HAVE TO- MUST

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

BRITISH GOVERNMENT AND PARLIAMENT

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

INVICTUS(FILM ABOUT APARTHEID)

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo, video, biographies,

Libri di testo:

IN TIME- BLACK CAT

Il docente  
Iris Juneia Iannace





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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)

PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

**DOCENTE prof ELENA SARNATARO**

**DISCIPLINA LINGUA FRANCESE**

**CLASSE 2 B ALB**

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

ascoltare e comprendere semplici espressioni e frasi di uso quotidiano

ascoltare e comprendere semplici racconti,

saper interagire attraverso semplici dialoghi di uso quotidiano

comprendere brevi testi, messaggi.

Conoscere e confrontare usi e tradizioni francofoni.

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

ripasso delle principali funzioni comunicative e grammaticali svolte nel precedente anno scolastico. ( libro di testo unités 1-8).

Unité 9: parler de la nourriture, prendre une commande, payer au restaurant, les aliments, les fruits et les légumes, les boissons, les desserts, l'expression du futur.

Unité 10 parler d'un plat, d'une recette, de la cuisson.

Unité 11 parler du corps de la santé, des sports, l'expression du passé.

Unité 12 raconter un événement au passé, raconter un voyage

Unité 13 décrire le caractère, décrire les vêtements.

Unité 14 Paris, la ville, les monuments, itinéraire touristique.

Les principales fêtes et traditions en France.





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

“LES EMOTIONS” analyse du matériel du web, vidéo en langue française, lectures, vision de vidéo en langue française.

| STRUMENTI e MATERIALI didattici: materiale dal web, films, vidéo, chansons.

---

| Libri di testo: NOUVEAUX ECHANGES- Parodi-Villaco, ed. MINERVA SCUOLA

---

/La docente  
Prof.ssa ELENA SARNATARO



**I.P.S. “A. Filosi” –**

Mod. 28 (A.S. 2023-2024) – Contenuti svolti – Rev. 00-vn



**I.P.S. “A. Filosi” – Terracina**



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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)

PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

**DOCENTE Luana Guglietta**

**DISCIPLINA matematica**

**CLASSE 2B ENO**

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:  
Conoscere un polinomio e i suoi metodi di scomposizione e saper operare con essi.  
Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico.  
Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale e simbolica) e saper passare dall'una all'altra.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

1. Il calcolo letterale
  - a. I polinomi
  - b. Equazioni di primo grado
  - c. Disequazioni di primo grado e sistemi di disequazioni
  - d. Equazioni di secondo grado

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo, materiale fornito dal docente, mappe concettuali, siti e piattaforme web

Libri di testo: Tutti i colori della matematica edizione bianca per gli istituti alberghieri (volume II)

La docente  
Prof./Prof.ssa Luana Guglietta





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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it)

PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

**CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023\_-  
2024\_**

**DOCENTE MAURIZIA CECI**

**DISCIPLINA DIRITTO ECONOMIA**

**CLASSE 2B ENO**

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: SA-  
PERE LA DIFFERENZA TRA LE COSTITUZIONI ITALIANE CONOSCENDONE LA  
STRUTTURA E I CARATTERI, RICONOSCENDONE LE CONSEGUENZE  
NELL'EVOLUZIONE STORICA DELLE DIVERSE FORME DELLO STATO ITA-  
LIANO SOTTO L'ASPETTO GIURIDICO, POLITICO ED ECONOMICO

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI: DIRITTO( 1 UDA DALL'UNIFICA-  
ZIONE ITALIANA AL PERIODO FASCISTA, LA NASCITA DELLA REPUBBLICA, CA-  
RATTERI DELLO STATUTO ALBERTINO E DELLA COSTITUZIONE DELLA RE-  
PUBBLICA, 2 UDA LA STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE, PRINCIPI FONDA-  
MENTALI, IL DIRITTO DI VOTO, I SISTEMI ELETTORALI, 3 UDA L'ORGANIZZA-  
ZIONE DELLO STATO, I PRINCIPALI ORGANI DELLO STATO).ECONOMIA ( 4  
UDA LA MONETA NEL MERCATO, L'INFLAZIONE NEI DIVERSI TIPI, CAUSE, EF-  
FETTI E I DIVERSI INTERVENTI DELLO STATO.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:STRUT-  
TURA E CARATTERI DELLA COSTITUZIONE, LA PROCEDURA DI REVISIONE  
COSTITUZIONALE, I PRINCIPI FONDAMENTALI E IL PATRIMONIO CULTURALE  
DELLO STATO ART.9 COST.



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:IN ITINERE

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici:TESTO, MAPPE CONCETTUALI, RICERCHE.

---

Libri di testo:COSTITUZIONE E TESTO IN ADOZIONE

---

Il/La docente  
Prof./Prof.ssa MAURIZIA CECI

---



**I.P.S. "A. Filosi" –**

Mod. 28 (A.S. 2023-2024) – Contenuti svolti – Rev. 00-vn



**I.P.S. "A. Filosi" – Terracina**



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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE</b>	Zennaro Greta Corinna
<b>DISCIPLINA</b>	Scienza dell’Alimentazione
<b>CLASSE</b>	2Ba

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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Comprendere i meccanismi della digestione e della nutrizione.
- Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
- Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.
- Saper calcolare l’IMC di un individuo e il fabbisogno energetico di un individuo.
- Applicare le raccomandazioni LARN e le Linee guida per una sana alimentazione.
- Saper descrivere gli alimenti della dieta mediterranea.
- Valutare le varie tipologie dietetiche nelle varie fasce d’età.
- Individuare i principali processi digestivi che avvengono in bocca, nello stomaco e nell’intestino tenue.

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

- Apparato digerente e digestione.
- Bioenergetica e peso teorico.
- Ruolo dell’educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata.  
IMC di un individuo e il fabbisogno energetico di un individuo.
- raccomandazioni LARN e Linee guida per una sana alimentazione.
- alimenti della dieta mediterranea.
- Indicazioni dietetiche nelle varie fasce d’età.
- Indicazioni dietetiche nelle principali patologie.



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

---

. il rispetto dell'ambiente;

.riuso e riciclo in tutti gli ambiti dell'alimentazione.

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:

---

lavoro su singoli alunni da parte dei mentoring;

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

utilizzo della LIM, appunti scritti dagli alunni su dettatura.

---

Libri di testo:

“Scienza dell’Alimentazione”; Machado-Amparo

---

La docente  
Prof.ssa \_Zennaro Greta C.



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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S.2023-2024

<b>DOCENTI</b>	<b>ANTONIETTA MAURIELLO – TIZIANA SPEZIALE</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Scienze Integrate - BIOLOGIA e Laboratorio</b>
<b>CLASSE</b>	<b>2 B eno</b>

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

Gli alunni sono in grado di comprendere e produrre testi di tipo espositivo rispetto alla situazione, all'argomento e allo scopo proposto. Riescono a navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali, valutando le necessarie strade per il lavoro scolastico richiesto, spiegando il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni. Tra le competenze raggiunte, la capacità di distinguere le principali caratteristiche chimico-fisiche e strutturali che caratterizzano e differenziano le diverse biomolecole, e le principali tecniche analitiche adottate in un laboratorio.

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

Caratteristiche della materia. Volume, massa, peso, densità. Gli stati di aggregazione della materia. I miscugli, gli atomi e le molecole. Gli elementi chimici e i composti. La struttura dell'atomo e il numero atomico. Le formule chimiche grezze e di struttura. La tavola periodica degli elementi. Nomenclatura IUPAC e tradizionale. Il numero di massa. Miscugli omogenei e eterogenei. Tecniche di separazione di un miscuglio eterogeneo. Trasformazioni fisiche e reazioni chimiche. Cenni di chimica organica. Pittogrammi di pericolo. Sostanze inquinanti e impatto su ambiente e salute. Introduzione allo studio della biologia, ambiti disciplinari. Caratteristiche degli esseri viventi. Le biomolecole: proteine, carboidrati, lipidi e acidi nucleici. Riconoscimento delle proteine e degli zuccheri negli alimenti. La cellula procariota. La cellula eucariota: animale e vegetale. La struttura della membrana plasmatica. L'energia nei viventi: fotosintesi e respirazione cellulare. Organizzazione degli organismi unicellulari e pluricellulari. I criteri di classificazione dei viventi. L'origine della vita e l'evoluzione. Struttura e meccanismo d'azione dei virus. Il dominio dei batteri.



L'ambiente. I livelli di organizzazione ecologica. Biosfera, ecosistemi, habitat e nicchia ecologica. Definizione di biodiversità: perché è importante, cause della perdita della biodiversità come proteggerla. Catene e reti alimentari. Flussi di energia e cicli della materia. Impronta ecologica e sviluppo sostenibile.

LAB. DI SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE:

Sostanze pure e miscugli (omogenei ed eterogenei)

Le tecniche di separazione dei miscugli:

- Filtrazione;
- Decantazione;
- Distillazione;
- Cromatografia su carta.

I Pittogrammi di pericolo

La denaturazione delle proteine

La ricerca dell'amido negli alimenti

Verifica della Legge di Lavoisier

---

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

Le cause della perdita della biodiversità e il rischio ambientale.

---

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

Materiali e link integrativi/ educazione alla salute ed educazione ambientale.

---

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

Svolte in itinere.

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo

Video

Dispense

Mappe concettuali

Attrezzature di laboratorio povero

---

Libri di testo:

Antonino Letizia - SCIENZE INTEGRATE - Zanichelli

Le docenti.

Prof.ssa Antonietta Mauriello

Prof.ssa Tiziana Speciale





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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

**DOCENTE VILLANI RITA**

**DISCIPLINA LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**CLASSE 2 B enogastronomia**

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

L'obiettivo principale del docente , nel secondo anno , è far acquisire all'allievo le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione. Le conoscenze e le abilità si sviluppano in sinergia con altre discipline come : laboratorio enogastronomia settore sala & vendita, scienza degli alimenti.

#### IN TERMINI DI COMPETENZE

- valorizzare e promuovere le trazioni locali, nazionali ed internazionali tenendo conto delle nuove esigenze di filiera,
- applicare le principali norme in vigore in materia di sicurezza igienica, alimentare e di salute,
- utilizzare e proporre gli alimenti tenendo conto delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche, chimico-fisiche, merceologiche e gastronomiche,
- predisporre menu in base alle esigenze dietologiche dei clienti e che rispettino l'ecosostenibilità,
- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

In particolare le principali **abilità** che devono acquisire gli allievi sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di



accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche,

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),
- perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;

Le **conoscenze** richieste sono:

- le figure che operano nel settore enogastronomico e le loro caratteristiche professionali,
- gli elementi di deontologia ed etica professionale,
- delle norme igieniche della persona, dei luoghi e delle attrezzature di lavoro,
- delle principali norme di sicurezza e prevenzione della salute sul posto di lavoro,
- delle norme di antincendio e primo soccorso,
- del corretto uso igienico ed gastronomico delle principali materie prime,
- delle principali tecniche di cottura, di produzione, di presentazione e di distribuzione dei pasti,
- identificare, distinguere e proporre menu che rispondano alle esigenze culturali, salutari del cliente, proponendo e rivalutando prodotti del territorio ed ecosostenibili.

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

---

#### ❖ **UDA N.1 “ L’Etica professionale e regolamento nei laboratori”**

- Comportamento ed etica professionale;
- La prevenzione degli infortuni e la tutela della sicurezza e della salute sul posto di lavoro.
- La sicurezza igienica degli alimenti.

#### ❖ **UDA N.2 “Le preparazioni di base”**

- I fondi di cucina;
- Le principali preparazioni di base: brodi , marinate, glasse, farce, courtboillon.

#### ❖ UDA N.3 “Gli alimenti di base”

- Il latte ed i suoi derivati: latticini, panna, burro yogurt.
- I cereali classificazione ed utilizzo in cucina;
- Le farine: grano duro, grano tenero, con glutine e senza glutine.
- Le uova.

#### ❖ UDA N.4 “Le tecniche di cottura”

- I metodi di cottura;
- La classificazione delle cotture;
- Consigli utili per le cotture;
- Distribuzione e presentazione delle cotture.

#### ❖ UDA N.5 “Impasti base”

- Impasti salati: pasta all'uovo, pasta di semola, pasta briseè, pasta per la pizza pasta sfoglia;
- Impasti dolci: pasta frolla, pasta sfoglia;
- Impasti lievitati: pan di spagna, margherita, pasta biscotto.

#### ❖ UDA N.6 “Impasti base di pasticceria”

- Creme, glasse, ganasche, bavaresi, muffin.

#### ❖ UDA N.7 “Il Menu”

- Cenni alla stesura di un menu;
- Stesura di menu.

#### ❖ Svolgimento dell' Uda interdisciplinare: **MANGIARE BENE....BERE MEGLIO!**

**I 5 COLORI DEL BENESSERE** ( periodo di svolgimento seconda decade di maggio).

#### **Modulo pratico con attività di laboratorio di tecnica e pratica di cucina.**

Preparazioni di cucina regionale, classica, moderna, sperimentale, di cucine alternative e per intolleranze alimentari.



## Trimestre

### Menu

- INSALATA RUSSA
- ROLLATINE DI VERDURE

### Menu

- FLAN DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORO;
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA

### Menu

- TAGLIOLINO GIALLO E ROSSO SALSA ZUCCHINE E ZAFFERANO;
- DUCHESSA CON CAROTE ED OLIVE NERE,
- TORTA MARGHERITA;

### Menu

- RISOTTO ZUCCA E CURRY,
- MAIALINO PORCHETTATO E PATATE SABBIATE,
- PANE BIANCO COMUNE

### Menu

- MALTAGLIATI CON VELLUTATA DI ZUCCA E RAGÙ DI VERDURE;
- INVOLTINI DI MELANZANA;

## Pentamestre

### Menu

- TORTELLO PATATE E ROSMARINO SALSA DEMI GLACE
- MILLEFOGLIE DI MAIALINO CON MELANZANE
- PATATE DUCHESSA
- PANE SEMINTEGRALE

### Menu **GLI ANTIPASTI**

**preparazione e simulazione di un buffet di antipasti  
antipasti base pasta, base pane, fritti e vegetali**

- PIZZETTE ROSSE

- HAMBURGER DI ZUCCHINE
- MINI PANINO
- POLPETTE DI MELANZANA
- FLAN DI ZUCCA
- PASTA BRISE VEGANA

#### Menu I **PRIMI PIATTI**

##### **Preparazione di tre tipologie di primi piatti**

##### **Minestra in brodo, minestra asciutta e gratinato**

- VELLUTATA DI ZUCCA CON CROSTINI
- TAGLIOLINI RICOTTA, ZAFFERANO E PANCETTA
- CREPELLE COTTO E FORMAGGIO

#### Menu I **SECONDI PIATTI DI CARNE**

##### **preparazione di tre tipologie di secondi piatti con contorni**

##### **Cottura in umido, arrosto e frita con contorni di accompagnamento**

- INVOLTINI, COTTO E FORMAGGIO
- POLLO ARROSTO
- POLPETTE DI CARNE
- CAROTE AL BURRO
- MELANZANE ALLA PIZZAIOLA

#### Menu I **SECONDI DI PESCE**

##### **preparazione di tre tipologie di secondi piatti con contorni**

##### **i molluschi, i crostacei e pesce con spine**

- BRANZINO ALLE ERBETTE
- CALAMARO RIPIENO CON CREMA DI PISELLI
- POLPO E PATATE

Menu I **DESSERT**  
**PREPARAZIONE BASE DI PASTICCERIA**

- TORTA DI MELE
- BIGNÈ ALLA CREMA DIPLOMATICA E CIOCCOLATO

Menu **LE UOVA**  
**preparazione base , tecniche di cottura**

- COTTURE CON GUSCIO: COQUE, BAZZOTTE, SODE
- COTTURE SENZA GUSCIO INTERE: AFFOGATE, TEGAMINO
- COTTURE SENZA GUSCIO SBATTUTE: STRAPAZZATE, FRITTATA, OMELETTE

Menu

- COFFEE BREAK E BREAKFAST CONTINENTALE ED INGLESE.

Esercitazione conclusiva di laboratorio a classi aperte: Mystery box . I ragazzi hanno creato il seguente menu: ( quiche di verdure, lagna con i fagioli, arrosto con patate duchessa, torta all'acqua e cacao)

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:

- Svolgimento del percorso formativo sulla sicurezza ai sensi del D. Lgs n. 81/08, in modalità e-learning sulla piattaforma ASL del Ministero dell'istruzione e del merito - A.S. 2022-2023 ( in ambito di P.C.T.O.);
- Partecipazione all'evento: "Festival del gusto" presso Accademia del gusto di Fondi ; Open day, Ciock....si gira presso Ips Filosi.

Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA:  
Le attività di recupero per le carenze del primo trimestre si sono svolte in-itinere, potenziando gli apprendimenti formativi degli argomenti trattati nel primo trimestre:

- L'etica professionale;
- Le regole di igiene e sicurezza nei laboratori;

- I fondi di cucina;
- Le preparazioni di base: brodi, courtbouillon, glasse, farce;
- Il latte e latticini.

Il recupero degli argomenti è avvenuto con tutor (insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze) di piccoli gruppi che ha proposto esercizi semplificati sui contenuti affrontati; uso di schemi e mappe concettuali Strumenti Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale, schede tecniche dei piatti e ricerche in Internet

## STRUMENTI e MATERIALI didattici:

---

### METODOLOGIE

- Lezione frontale in presenza
- Cooperative learning (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche e/o lavoro collettivo guidato o autonomo)
- Lezione interattiva con condivisione di video sull'app di Teams di Office 365 in
- Problem solving (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)
- Lezione multimediale
- Attività di laboratorio tecnico -pratico
- Ricerche in internet
- Esercitazioni pratiche
- Flip teaching;
- Lezione partecipativa;
- Role play.

### MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

- Libri di testo ( cartaceo e multimediale)
- Altri libri
- Computer, Tablet, Smart-phone, Laboratorio multimediale, Videoproiettore
- Fotocopie
- Dispense
- Mappe concettuali
- Video-lezione tramite applicazione "Teams", di Office 365
- Slide semplificate ed file d'approfondimento inseriti in "Teams" nella classe di cucina
- Uso della LIM
- Laboratorio di cucina
- Appunti
- Somministrazione di questionari a scelta multipla e/o a risposta aperta
- Attività di ricerca
- Testi multimediali ( e-book), dispense multimediali, ricettario multimediale

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:

---

Titolo: Nuovo CHEF CON MASTERLAB  
Autore: Gianni Frangini  
Casa Editrice: LE MONNIER SCUOLA

La docente

Prof.ssa 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. LTRC01000DC.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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

Prof./Prof.ssa **Angelo**

**Buonaiuto**

CLASSE **2 B ALB. SALA E VENDITA**

**Materia:**

*Lab. dei serv. enog. Sala e Vendita*

**Anno Scolastico 2023/24**

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Testo adottato FARACCA ANTONIO GALIE EMILIO

Titolo: NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB 1°BIENNIO

editore LE MONNIER codice 9788800352253

#### **Competenze raggiunte da allievi ed allieve al termine dell'anno scolastico:**

Saper utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Supportare la pianificazione e la gestione dei nuovi processi di servizio e vendita in sala ristorante e al bar. Curare tutte le fasi del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle specifiche esigenze dietetiche.

#### **Articolazione dei contenuti svolti**

##### Struttura e offerta del bar

Il locale e le attrezzature:

La struttura del locale

Le tipologie di bar

L'attrezzatura

I requisiti igienici del bar

Le abilità di base:

La mise en place del banco

I momenti del servizio e il rapporto con il cliente

La caffetteria:

La produzione del caffè

Preparare e servire il caffè



Il cappuccino e altri derivati del caffè  
Il tè e gli altri infusi  
La cioccolata  
Le bevande:  
Le bevande al bar  
Le acque minerali  
Le bevande analcoliche  
Introduzione alle bevande alcoliche  
La ristorazione al bar:  
Una nuova forma di ristorazione  
L'ambiente e le attrezzature  
La prima colazione  
La pausa pranzo  
Le occasioni serali  
Ricette per la pausa pranzo  
Servizi particolari  
Il servizio delle insalate, dei formaggi e dei dolci  
Taglio delle torte  
Taglio e servizio della frutta

## Basi di enologia e servizio del vino

La produzione del vino:  
Le denominazioni di origine  
I vini speciali  
Il servizio del vino  
Servire il vino a tavola  
Fare del vino il proprio mestiere:  
sommelier o enologo?

## LE REGIONI DEL NORD

Valle d'Aosta  
Piemonte  
Liguria  
Lombardia  
Trentino – Alto Adige  
Veneto  
Friuli – Venezia Giulia  
Emilia - Romagna

## LE REGIONI DEL CENTRO

Toscana  
Lazio  
Marche  
Umbria  
Abruzzo  
Molise

## LE REGIONI DEL SUD E LE ISOLE

Campania

Puglia

Basilicata

Calabria

Sicilia

Sardegna

### Il servizio della prima colazione:

Orari, modalità e prodotti

La mise en place

Il momento del consumo

Il Docente

Terracina, 13/06/2024

Prof. **Angelo Buonaiuto**



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. LTRC01000DC.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](mailto:ltrc01000d@istruzione.it) PEC: [ltrc01000d@pec.istruzione.it](mailto:ltrc01000d@pec.istruzione.it)

## CONTENUTI SVOLTI – A.S.2023-2024

<b>DOCENTE</b>	Laura Trojano
<b>DISCIPLINA</b>	SCIENZE MOTORIE
<b>Classe</b>	2 B A

### COMPETENZE RAGGIUNTE:

Consolidamento e rielaborazione degli schemi motori di base. Potenziamento fisiologico generale, miglioramento delle capacità coordinative e condizionali. Conoscenza teorico-pratica di discipline sportive, Conoscenza di norme di base per la tutela della salute e la prevenzione degli infortuni.

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

Ginnastica educativa, esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi. Attività ludico-motorie, giochi di squadra, giochi sportivi: Pallavolo, Calcio a 5, Tennis, Atletica leggera.

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

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

Corso di Tennis con tecnici FIT

### Eventuali attività di recupero e sportello ed argomenti recuperati attraverso PIA: in itinere.

### STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo.

Lavoro frontale in spazio all' aperto quale campetto parrocchiale di calcetto. Uso degli attrezzi disponibili, quali palloni calcio e volley, funicelle, tamburelli, palline tennis, racchette badminton, manubri 1kg, nastri ritmica.

### Libri di testo: TEMPO DI SPORT-Del nista -Tasselli. ed. D anna.( facoltativo)

La docente  
Prof.ssa Laura Trojano

