



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 CLASSE 2°C ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023-2024

**DISCIPLINA** Italiano – Prof.ssa Laura Locatelli

Accoglienza e ripasso contenuti inerenti il testo narrativo

### Uda 1: Strumenti di riflessione linguistica - l'analisi logica

- La frase semplice e l'analisi logica
- Gli elementi essenziali della frase: soggetto e predicato
- Gli elementi delle frasi: attributo, apposizione
- Complemento predicativo del soggetto e dell'oggetto
- Il complemento oggetto
- Il complemento predicativo dell'oggetto e del soggetto
- I complementi indiretti

### Uda 2: Strumenti di riflessione linguistica - l'analisi del periodo

- La frase complessa e l'analisi del periodo
- La frase complessa e gli elementi fondamentali del periodo
- Proposizioni principali e autonome
- Proposizioni coordinate e subordinate
- Esercizi di analisi logica e del periodo

### Uda 3: Strumenti per l'analisi del testo poetico

#### Il testo poetico

- Il verso
- Il ritmo
- La rima
- La strofa

#### Il linguaggio poetico

- Il significato delle parole
- Le figure semantiche
- Le figure fonetiche

#### L'analisi del testo poetico

Lettura e analisi di liriche di autori vari



#### Uda 4 **L'analisi del testo teatrale**

##### Il testo teatrale

- Le caratteristiche del testo
- Dal testo allo spettacolo
- Origine e sviluppo

Lettura da:

“La locandiera” di C. Goldoni- atto I scena 1, scena 4 scena 9, scena 15

#### Uda 5: **La figura di G. Ungaretti**

Vita, opere e poetica dell'autore. Analisi di liriche scelte

#### Uda 6: **Il piacere della scrittura**

Testi narrativi e personali

Il testo informativo: la relazione

Il testo argomentativo

Il curriculum

## **DISCIPLINA** storia -prof.ssa Laura Locatelli

### UDA. 1: **L'Impero Romano dall'apogeo alla crisi**

- L'Impero romano dalla dinastia Giulio-Claudia alla dinastia Flavia
- L'Impero in un'età di trasformazioni
- Le grandi migrazioni barbariche

### UDA. 2: **L'Alto Medioevo**

- L'Oriente e l'Occidente nell'Alto medioevo
- Longobardi e Bizantini

### UDA.3: **Le religioni, il Cristianesimo e l'Islam**

- Il Cristianesimo
- l'Islam, una religione monoteista
- Gli arabi creano un impero e una grande civiltà

### UDA.4: **L'impero di Carlo Magno e la civiltà carolingia**

- L'impero di Carlo Magno
- La civiltà carolingia
- L'età dei signori e dei castelli
- Le seconde invasioni
- Prende forma una nuova Europa

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

### **TEMATICA TRIMESTRE-I principi fondamentali della Costituzione artt. 1 - 8**

Il contesto storico nel quale nasce la costituzione  
il ripudio della guerra (art. 11 Cost.)

### **TEMATICA PENTAMESTRE- Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Storia della bandiera e dell'inno nazionale.**

Storia della bandiera italiana  
Storia dell'inno nazionale

## CONTENUTI SVOLTI INFORMATICA Antonio Mandatori, Vittorio Bottiglia:

### **Le periferiche**

- Definizione di periferica
- Vari tipi di periferica

### **Il microprocessore e le memorie**

- Definizione di microprocessore
- Calcoli eseguiti dal microprocessore
- Definizione di memoria
- Memoria RAM e bus di collegamento
- Memoria ROM e significato e funzionamento
- Clock e sincronizzazione

### **Unità di misura delle memorie e delle frequenze**

- Definizione di capacità di memorizzazione
- Byte, kilo byte, mega byte, giga byte
- Definizione di frequenza
- Unità di misura della frequenza, Hertz e suoi multipli
- Velocità di un computer in termini di frequenza

### **Componenti esterni**

- Definizione di hard disk
- Struttura interna dell'hard disk magnetico
- Capacità in termini di byte
- Differenza tra cancellazione e formattazione

### **La video scrittura, Word**

- L'interfaccia di word: creare, salvare e chiudere documenti
- Inserire simboli e caratteri non presenti sulla tastiera
- Word: modificare, controllare e stampare un documento
- Selezionare il testo ed usare le funzioni taglia, copia e incolla
- Annullare e ripristinare azioni
- Eseguire il controllo ortografico e grammaticale
- Impostare la pagina e formattare il testo
- Modificare i margini e l'orientamento della pagina
- Formattare il carattere
- Creare e modificare elenchi puntati e numerati
- Applicare bordi e sfondi al paragrafo
- Inserire ClipArt e immagini da file
- Realizzare titoli con WordArt
- Creare e personalizzare caselle di testo
- Distribuire il testo in colonne
- Inserire le tabelle
- Spostarsi nella tabella
- Unire più celle
- Bordi e sfondi tabelle
- Trova e sostituisci

### **Esercitazioni in laboratorio**

- Cioccolato: cinque miti da sfatare
- Cinque falsi miti sul pesce

- Centri estivi prezzi
- Tabella prezzi alberghi e agriturismi
- Tabella informativa vacanze in Italia

### **Word: Lettera commerciale**

- Elementi essenziali
- Elementi facoltativi
- Impaginare una lettera commerciale

### **Esercitazioni in laboratorio:**

- Lettera di rappresentanza Hotel mare e pineta
- Lettera per promuovere il bar all'Azienda Felsina di Bologna
- Lettera prenotazione soggiorno estivo all'Hotel Astoria
- Lettera listino prezzi

### **Word: Curriculum vitae**

- Informazioni essenziali
- Informazioni facoltative
- Scrivere un curriculum efficace
- Curriculum Europeo

### **Esercitazioni in laboratorio:**

- Scrivere il proprio Curriculum

### **I fogli di calcolo: Excel**

Come funziona Excel

Ordinare i dati

Sommare e sottrarre

Unire le celle

Fare grafici

### **Esercitazioni in laboratorio:**

- Grafici su dati (calorie alimentari dei cibi) da ricercare sui motori di ricerca
- Listino e consuntivo spese di un'azienda
- Grafico dati forniti da agenzia di viaggi

### **Word: Scrivere un menù**

Regole d'oro per la realizzazione di un menù

### **Esercitazioni in laboratorio:**

- Il caminetto
- Menù regionale
- Menù vegano
- Menù di Capodanno

**DISCIPLINA SCIENZE DEGLI ALIMENTI – prof.ssa Laura Russo**

**MODULO 1**  
**L'APPARATO DIGERENTE**

- U.D. 1 – Struttura dell'apparato digerente
- U.D. 2 – Digestione e assorbimento dei principi nutritivi

- Struttura e le funzioni dell'apparato digerente
- Processo di digestione dei principi alimentari e ruolo assunto dai diversi enzimi digestivi
- Differenza tra fase meccanica e chimica della digestione
- Ruolo assunto dal pancreas e dal fegato nel processo digestivo

**MODULO 2**  
**ALIMENTAZIONE E SALUTE**

- U.D. 1 – Energia degli alimenti
- U.D. 2 – Alimentazione equilibrata

- Principi di bioenergetica, concetto di ATP, bilancio energetico
- Concetto di peso ideale, massa magra e grassa
- Calcolo del fabbisogno energetico di un individuo e ripartizione equilibrata dei macronutrienti in base ad esso
- Calcolo dell'IMC e del tipo morfologico

**MODULO 3**  
**DIETA MEDITERRANEA**

- U.D. 1 – Dieta mediterranea
- U.D. 2 – LARN e linee guida

- Le caratteristiche della dieta mediterranea
- La nuova piramide alimentare e la doppia piramide alimentare ed ambientale
- Nascita e significato dei LARN
- Le 10 linee guida per un'alimentazione sana ed equilibrata

**MODULO 4**  
**PRINCIPI DI DIETOLOGIA**

- U.D. 1 – Alimentazione equilibrata
- U.D. 2 – Dieta per fasce di età

- Differenza tra nutrizione e alimentazione, definizione di alimento e principio nutritivo
- Classificazione degli alimenti in base ai principi alimentari presenti nei cinque gruppi
- Dieta del lattante, bambino, terza età, donna in gravidanza, allattamento, menopausa
-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Differenza tra nutrizione e alimentazione, definizione di alimento e principio nutritivo</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione degli alimenti in base ai principi alimentari presenti nei cinque gruppi</li> <li>• Dieta del lattante, bambino, terza età, donna in gravidanza, allattamento, menopausa</li> <li>• Modalità di conservazione degli alimenti</li> </ul>

### **Educazione civica**

Educazione alla salute e al benessere, le dieci linee guida da seguire per mantenersi in salute (trimestre)

- Alimentazione e impatto ambientale, la doppia piramide (pentamestre)

### **DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE -prof. Angelo Castelluccio**

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI: Capacità coordinative, abilità sportive per: pallavolo, calcio e tennis, i benefici dell'attività fisica, l'alimentazione nello sportivo.

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: Protezione civile, soccorso e superamento emergenza.

<b>DISCIPLINA DIRITTO ED ECONOMIA prof. Roberto Melis</b>
---

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

1) LA COSTITUZIONE ITALIANA E I SUOI CARATTERI

- Dall'unificazione italiana al periodo fascista
- Dalla caduta del fascismo all'Assemblea Costituente
- La struttura e i caratteri della Costituzione

2) I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE

- Art. 1-12 della Costituzione

3) GLI ORGANI COSTITUZIONALI

- Il Parlamento
- Il Governo
- Il Presidente della Repubblica

#### 4) LA MONETA, IL CREDITO E L'INFLAZIONE

- La moneta
- Le banche e l'inflazione

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

- Struttura e caratteri della Costituzione;
- art. 1 della Costituzione;
- art. 2 della Costituzione;
- art. 3 della Costituzione;
- art. 4 della Costituzione;
- art. 5 della Costituzione;
- art. 6 della Costituzione
- Il patrimonio culturale
- Beni paesaggistici, culturali, archeologici

DISCIPLINA: Enogastronomia settore cucina -Prof. Marco Marigliani

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

#### **Modulo 2: SICUREZZA E IGIENE IN CUCINA**

- La sicurezza sul lavoro\_
- I pericoli in cucina\_
- La sicurezza e l'igiene alimentare \_
- L'igiene in cucina\_

#### **Modulo 4: IL LAVORO IN CUCINA**

- Le lavorazioni preliminari\_
- La cottura, il mantenimento e il servizio\_
- I metodi di cottura.\_

#### **Modulo 5: LE BASI DI CUCINA**

- Gli impasti di base
- Le preparazioni di base (fondo bianco e brodo)
- Le salse (dalle salse si base alle salse composte)

#### **Modulo 6: ANTIPASTI E PRIMI PIATTI**

- Gli antipasti\_
- Le minestre \_
- I primi piatti asciutti \_
- I cereali e il riso\_

#### **Modulo 7: I PIATTI DI MEZZO**

- Le uova
- I prodotti ittici

#### **Modulo 8: LE CARNI**

- Le caratteristiche delle carni
- I tipi di carni e l'uso in cucina

### **Modulo 10: LA PASTICCERIA E L'ARTE BIANCA**

- Le basi della pasticceria
- I dessert
- L'arte bianca

#### **UDA:**

- Realizzazione di un PPT interdisciplinare con la realizzazione di una ricetta contenente i cinque colori della salute.\_

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

- Educazione alla salute ed al benessere.
- Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

DISCIPLINA: Geografia generale ed economica -prof. Patrizio Aucello

### **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*

### DISCIPLINA: MATEMATICA -prof. Vittorio Ricci

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

**Modulo 0: Riesame argomenti svolti** l'anno precedente; calcolo algebrico ed operazioni tra monomi e polinomi; prodotti notevoli, espressioni, primi elementi di scomposizione.

**Mod. 1: Equazioni e disequazioni di 1° grado** (con richiami, negli esercizi, delle scomposizioni di polinomi); applicazione nella risoluzione di problemi.

**Mod. 2: Radicali ed equazioni di 2° grado** (complete ed incomplete); applicazioni per la risoluzione di problemi.

**Modulo 3. multidisciplinare asse culturale matematico:** "LA SCOPERTA DEL MONDO: PROBLEMI E SOLUZIONI". Risolvere problemi attraverso equazioni e sistemi di equazioni.

**Mod. 4: Sistemi lineari:** metodo di sostituzione e di addizione/sottrazione (applicazioni per la risoluzione di problemi)

**Modulo Sportello didattico di recupero:** calcolo algebrico, equazioni e disequazioni di 1° grado.

### DISCIPLINA LINGUA INGLESE- PROF. VAUDO SALVATORE

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

UNIT 4 : Communicative competences: Talking about past time expressions; Asking for and giving opinions; Grammar: Past simple verb be (positive/negative); Defining relative clauses( subject). Vocabulary : The arts and entertainment.

UNIT 5 : Communicative competences: Talking about transport and places in town; Describing locations; Giving directions. Grammar: Prepositions of place and movement; Subject/Object questions; Vocabulary: Transport; Places in town.

UNIT 6 : Communicative competences: Talking about films; Making comparisons and giving opinions; Making arrangements; Grammar : Comparatives: adjectives too (not enough) + adjectives; Superlatives: adjectives; Vocabulary: film genres, film adjectives and film reviews; speaking: today's topic: Hong Kong.

Unit 7 : Communicative competences: Talking about obligation and necessity; Giving advice; Grammar: must/mustn't; Have to/don't have to; should/shouldn't  
Speaking : read and comment an article about Bullying

**DISCIPLINA** Lingua francese - Prof.ssa Adriana D'Aietti

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

Les adjectifs démonstratifs. Formation du féminin. Le pronom indéfini on. Le future proche. Le Passé composé. Le verbe du premier groupe en –yer. Les verbes voir e sortir. Les sorties. Situer Dans le temps La comparaison. Les prépositions avec les noms géographiques. Les pronoms Personnels COI. Le pronom y (le lieu). La position de pronoms compléments. La position de Pronoms compléments. Les verbes du premier groupe en –ger e –cer. Les adjectifs beau, nouveau  
E vieux. Les pronoms relatifs qui e que. L'imperfait. Les temps de la narration : passé composé. Imparfait. Passé récent. Futur simple. Situer dans le temps. Verbes impersonnelles.

**DISCIPLINA** Scienze Integrate - BIOLOGIA e Laboratorio – prof.ssa Antonietta Mauriello, Tiziana Speziale

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 TECNOL. 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.

## **Disciplina Lab. dei serv. enog. Sala e Vendita- prof. Angelo Buonaiuto**

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

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

La chiesa fin dalle origini

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

Elementi costitutivi dello Stato