



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>	Antonello Golfieri
<b>DISCIPLINA</b>	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
<b>CLASSE</b>	3 A eno

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

Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica, illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa, individuare le operazioni della gestione aziendale;

compilare la fattura, il documento di trasporto, individuando il concetto di imposta sul valore aggiunto; individuare i diversi mezzi di pagamento e compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita;

individuare le caratteristiche delle diverse tipologie di aziende operanti nell'attività ristorativa e della loro gestione.

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

#### **1 LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA**

- L'attività economica e l'azienda
- La forma giuridica dell'impresa
- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- La gestione dell'impresa

#### **2 I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE**

- La fattura
- Il documento di trasporto (Ddt)
- L'imposta sul Valore Aggiunto
  
- Le operazioni IVA e la base imponibile
- Il documento commerciale
- I regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario
- Le cambiali
- Gli assegni
- Le carte di debito e le carte di credito

#### **3 LE CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE RISTORATIVE**

- Le imprese ristorative
- La gestione delle imprese ristorative
- L'analisi dell'andamento della gestione

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

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.

Obiettivo 10 – Ridurre l'ineguaglianza allo interno dei e tra i Paesi. Obiettivo 12 – Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili. Obiettivo 8 – Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione ed il lavoro dignitoso per tutti.

Educazione digitale, tutela della privacy, comporta-mento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO.

Identità digitale, Domicilio digitale, Elementi essenziali Privacy: il trattamento dei dati ed il consenso dell'interessato

#### 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 up 1

Autori: S. Rascioni, F. Ferriello

Editore: Tramontana

---

Il docente

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

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-

2024

**DOCENTE**

Virginia Allini

**DISCIPLINA**

Scienza e cultura dell'alimentazione

**CLASSE 3 A**

enogastronomia

**COMPETENZE RAGGIUNTE** da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, controllare e utilizzare gli alimenti di origine vegetale e animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico

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

MODULO n°1

Alimenti e alimentazione: classificazione degli alimenti, realizzazione di un calcolo calorico,

MODULO n°2:

Alimenti di origine animale: La carne e i salumi, I prodotti ittici, Le uova.

. MODULO n°3

Alimenti di origine vegetale: I cereali, maggiori, minori, pseudocereali

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

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015. Educazione digitale, tutela della privacy per gli allievi impegnati nei PCTO

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,appunti forniti dal docente,mappe

concettuali

---

Libri di testo:A.Machado –Scienza e cultura dell'alimentazione,vol.n°3

---

La docente  
Prof.ssa Virginia Allini



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>	AMATO de SERPIS EMILIA
<b>DISCIPLINA</b>	INGLESE
<b>CLASSE</b>	3 Ae

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

CONTENUTI SVOLTI CLASSE 3 Ae	
SECTION A THE WORLD OF COOKING 1. THE CATERING INDUSTRY	
SKILLS	KNOWLEDGE
Learn: <ul style="list-style-type: none"> <li>• The world of hospitality</li> <li>• The types of restaurants</li> <li>• The restaurant location and layout</li> <li>• The restaurant services and facilities</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The world of hospitality</li> <li>• Commercial and welfare catering</li> <li>• Types of restaurants</li> <li>• Famous food outlets chains</li> <li>• The restaurant: location and layout</li> <li>• Services and facilities</li> <li>• The rating system</li> </ul>
2. MARKETING AND PROMOTION	
SKILLS	KNOWLEDGE

<p>Learn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• What a business image is</li> <li>• What customer profiling is</li> <li>• The main marketing strategies</li> <li>• How to start a business</li> <li>• How to promote a business</li> <li>• How to write promotional text</li> <li>• How to create promotional videos</li> <li>• How to create a website</li> <li>• How to create a social media page</li> <li>• How to deal with online complaints and reviews</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Business image</li> <li>• Customer profiling</li> <li>• Marketing strategies</li> <li>• The effects of the Internet on the catering industry</li> <li>• Promoting your business</li> <li>• Promotional leaflets/emails/videos</li> <li>• Create your website and social media page</li> <li>• Online complaints and reviews</li> </ul>
--	---

**SECTION B  
COOKING  
3. WORKING IN A KITCHEN**

SKILLS	KNOWLEDGE
<p>Learn:</p> <p>❓ how to organize a kitchen brigade</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The kitchen brigade</li> <li>• Kitchen stations</li> <li>• A chef's uniform and hygiene rules</li> </ul>

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:  
Nel trimestre la classe ha affrontato la tematica "La figura di Greta Thunberg"

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti: "Lavorare per essere ed essere per lavorare"; Il lavoro: trasformazioni, rivoluzioni, luci ed ombre. Prodotto/report sull'esperienza PCTO

STRUMENTI e MATERIALI didattici: Libri di testo, Lavagna multimediale, esercizi interattivi, pc

Libri di testo: "Mastering Cooking", C. E. Morris, A. Smith, Eli

---

La docente  
Prof.ssa Emilia Amato de Serpis





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: Pasquale de Chirico**

**DISCIPLINA Eno. Cucina**

**CLASSE 3 A**

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

1. Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici professionali avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia
2. Applicare correttamente il sistema HACCP.
3. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
4. progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti Internazionali con la promozione del Made in Italy

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli)  
SVOLTI:

- L'autocontrollo Alimentare norme di legge.
- Regole per lavorare insicurezza
- Forme di programmazione e gestione del lavoro di cucina i diversi stili di cucina le componenti dei sapori le tecniche di cottura
- Le attività della ristorazione commerciale e collettivo
- Tipologie e regole di elaborazione dei menu
- tipologie dei menu per ristorazione tradizionale per la neoristorazione e per la ristorazione collettiva
- I prodotti alimentari disponibili sul mercato
- la certificazione di qualità le tecniche di approvvigionamento

- **Gli acquisti di cucina**
- **La varietà dei prodotti alimentari**
- **I prodotti a km 0**
- **I prodotti di qualità certificati**
  
- **Le portate degli antipasti ai contorni**
- **Gli antipasti**
- **La preparazione e servizio**
- **Gli antipasti nella cucina moderna**
- **I primi piatti**
- **Le minestre**
- **I primi piatti asciutti, la pasta, gli**
- **gli gnocchi, la polenta e le crepes, il riso**
- **I primi piatti della cucina moderna**
- **I piatti di mezzo**
- **Le uova**
- **I prodotti della pesca**
- **I piatti di mezzo della cucina moderna**
- **Le carni**
- **Le proprietà della carne**
- **Le carni degli animali da macello**
- **Le carni degli animali da cortile**
- **Le carni di selvaggina.**
- **Gli ortaggi**

Programma svolto di [Lab. Enogastronomia settore Cucina](#)

1. Menù: Agnolotti di carne in salsa pomodoro e macinato di manzo. Profitteroles al limone
2. Menù: Quiche Lorraine, spezzatino con patate e crema di piselli.
3. Menù: Crespelle alla partenopea, cotoletta con verdure al salto.
4. Menù: Orecchiette con crema di broccoli e pancetta, brodo vegetale, Involtino di cefalo con vellutata allo zafferano e verdure croccanti
5. Menù: Tagliatelle all'ortolana, scaloppine alla valdostana, patate duchessa e pane al finocchietto
6. Menù: Risotto con crema di zucca e porro fritto, turbantino di orata con peperoni al salto con olive di Gaeta, Baghette (impasto lievitato).
7. Menù: Cannelloni agli ortaggi e crema di zucca, rollatina di pollo, Focaccia pugliese.
8. Menù: Risotto con provola e zucca, turbantino di orate con peperoni e olive di Gaeta.
9. Menù: Raviolo scomposto con salsiccia, funghi e crema di zucca, Arrosto cotto a bassa temperatura e sformatino di spinaci, cornetto con nutella e crema inglese.
10. Menù: Bocconcini di baccalà in tempura con crema di ceci e curry, tonnarelli allo spek e crema di broccoli panino brioche al sesamo
11. Completamento del menù evento: (Io donna io mamma, noi capaci) codine di aragoste, crema chantilly e pistacchio, crostatine con frutta, Prussiani, Biscotti a pasta di mandorla e amarena, biscotti alla cannella, biscottini al cioccolato, biscottini occhi di bue, cornetti mignon bicolore con crema e nutella, brioche ripiene con crema e amarena e brioche con

crema al limone, ciambelline fritte, 2 torte con logo scuola e associazione Falcone con crema al limone e frutta.

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

- **Privacy nel luogo di lavoro tra colleghi**

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

e collegamenti:

- **Gli alunni hanno svolto attività di PCTO in aziende sul territorio e con esperti esterni dell'accademia del gusto acquisendo conoscenze e competenze riguardo tecniche di conservazioni e cotture moderne.**

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- **libro di testo**
- **ricettario**
- **quaderno esercizi**
- **Formazione in classe con il docente**
- **Esercitazioni pratiche di laboratorio**
- **Elaborazione, realizzazione e presentazione del prodotto (UDA)**

Libri di testo:

- **Chef con master lab. cucina**

**Il docente**  
**Prof. Pasquale de Chirico**





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>	<b>CARBONE ROMINA</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>CLASSE</b>	<b>3 A ENOGASTRONOMIA</b>

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

- Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole sotto forma grafica.
- Rappresentare e studiare le proprietà delle equazioni, delle funzioni di secondo grado, in particolare la parabola, e delle disequazioni di secondo grado e saperle applicare in contesti reali.
- Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici equazioni esponenziali.

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

#### MODULO 1

- UDA 1. PIANO CARTESIANO  
Distanza tra due punti. Punto medio di un segmento. Simmetrie di punti nel piano
- UDA 2. LA RETTA  
La funzione lineare. Rette parallele agli assi. Rette passanti per l'origine. Rette in posizione generica. Rappresentazione grafica. Rette parallele e rette perpendicolari. Rette passanti per un punto e di coefficiente angolare dato. Coefficiente angolare di una retta per due punti. Retta passante per due punti.
- UDA 3. I SISTEMI DI EQUAZIONI  
Equazioni di primo grado a due incognite; concetto di soluzione; sistemi di equazioni di primo grado a due incognite; ricerca della soluzione di un sistema con il metodo di sostituzione e con il metodo di Cramer.
- UDA 4. LE DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO



Rappresentazione grafica di intervalli sull'asse x. Disequaglianze e disequazioni di primo grado ad una incognita. Rappresentazione grafica della soluzione di una disequazione di primo grado ad una incognita. Semplici disequazioni fratte di primo grado.

## MODULO 2

- UDA 5. LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

Risoluzione delle equazioni di secondo grado complete e incomplete. Problemi che hanno come modello una equazione di secondo grado.

- UDA 6. LA PARABOLA

La parabola nel piano cartesiano come funzione di secondo grado. Rappresentazione grafica della parabola mediante il calcolo del vertice e delle intersezioni con gli assi cartesiani. Parabola passante per tre punti. Intersezione tra una retta e una parabola.

## MODULO 3

- UDA 7. LE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO

Risoluzione grafica e algebrica di una disequazione di secondo grado. Semplici disequazioni fratte di secondo grado. Sistemi di disequazioni di secondo grado.

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

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

U.D.A. NEL MEZZO DEL CAMMIN... IL GUSTO DEL VIAGGIO – “L'AMICIZIA: UN VALORE DA RISCOPRIRE!”

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

Lezioni di recupero individuali o a piccoli gruppi in itinere.

### STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libri di testo, appunti dettati, dispense

### Libri di testo:

Sasso-Fragni, Colori della Matematica Edizione Bianca per il secondo biennio degli Ist. Alberghieri Vol. A , Petrini.

La docente  
Prof.ssa Romina Carbone\_\_\_\_\_



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: Pietro Della Valle**

**DISCIPLINA: Scienze Motorie**

**CLASSE: 3A eno**

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

Saper utilizzare il corpo e le attività motorie e espressive per uno stile di vita attivo per il mantenimento dello stato di salute. Saper utilizzare schemi motori in situazioni semplici e complesse per migliorare e utilizzare efficacemente capacità coordinative e condizionali in relazione ai vari contesti richiesti. Migliore gestione personale dei carichi di lavoro e del dispendio energetico.

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

Fondamentali di gioco e regolamento delle principali discipline sportive; pallavolo, calcio a 5, Tennis, ecc. Nozioni basilari per preparare il corpo alla pratica sportiva nella fase pre e post lavoro. Strategie basilari per la prevenzione di infortuni dovuti all'attività motoria. Test Motori.

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

Adozione degli stili di vita sani attraverso l'attività motoria.

### 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

---

 **I.P.S. "A. Filosi" – Terracina**

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



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)**



0702877

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.SSA EMANUELA DATTI**

**DISCIPLINA LINGUA FRANCESE**

**CLASSE 3A ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (Cucina)**

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:  
potenziamento delle competenze linguistiche di base e ampliamento di nuove conoscenze

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: l'Agenda 2030  
per lo sviluppo ecosostenibile

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: Fotocopie – TV5 Monde – Toutenfrançais.com

Libri di testo: SUBLIME, ENOGASTRONOMIE ET SERVICE, ELI

La docente  
Prof.ssa Emanuela Datti





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>	MIRANDA MINUTILLI
<b>DISCIPLINA</b>	STORIA
<b>CLASSE</b>	3 <sup>A</sup> Enogastronomia

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

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

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

- La rinascita dopo il Mille
- L'età comunale
- La chiesa, l'Impero e i Comuni
- Crisi ed evoluzioni nel Trecento
- La formazione delle monarchie nazionali
- L'Italia degli Stati regionali
- L'Età del Rinascimento
- Alla scoperta di un Nuovo Mondo
- Il nuovo Mondo: la conquista
- Riforma protestante e Riforma cattolica
- La Rivoluzione scientifica del Seicento

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

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, obiettivi

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

Giorno della memoria: intervista a Sami Modiano (online); la testimonianza di Liliana Segre  
Giornata del Ricordo

---

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

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- Libro di testo
  - Computer, tablet
  - Lavagna interattiva
  - Sintesi, mappe, schemi, slide
  - Video, film e filmati
- 

Libri di testo:

Paolucci- Signorini, La nostra storia, il nostro presente, Dall'anno Mille al Seicento, Zanichelli

---

Il docente  
Miranda Minutilli



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** MIRANDA MINUTILLI

**DISCIPLINA** ITALIANO

**CLASSE** 3<sup>A</sup> Enogastronomia

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

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

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

#### PER COMINCIARE L'ANNO SCOLASTICO

- Marco Lodoli, Noi ragazzi in gita scolastica
- Nagib Mahfuz, Cronache di quartiere
- Visione e analisi del film "Scialla" di Francesco Bruni

#### ALLE ORIGINI DELLA LETTERATURA

- Il concetto di Medioevo
- Dal latino alle lingue romanze: i primi documenti
- La nascita delle letterature europee
- L'Epica
- Il romanzo cortese e cavalleresco
- La lirica provenzale

#### PRIMA DI DANTE

- La poesia religiosa.

- San francesco d'Assisi, "Il cantico di frate Sole"
- La Scuola poetica siciliana.
- Giacomo da Lentini, "Amor è uno disio che ven da core"
- Lo Stilnovo
- Guido Guinizelli, "Io voglio del ver la mia donna laudare"
- La poesia comico-realistica.
- Cecco Angiolieri, S'i' fosse fuoco arderei 'l mondo

#### DANTE ALIGHIERI

- La vita
- Le opere in latino e le opere in volgare
- Da "La Vita Nuova": Tanto gentile e tanto onesta pare
- La Divina Commedia: il titolo, la struttura, le guide di Dante, la geografia infernale, il senso del viaggio.
- Dall'Inferno: canto I, Dante nella selva oscura; canto II, la porta dell'Inferno; canto V, Paolo e Francesca; canto XXVI, Ulisse; canto XXXIII, Il conte Ugolino

#### FRANCESCO PETRARCA

- La vita
- Le opere tra latino e volgare
- Dalle "Lettere familiari": L'ascesa al Monte Ventoso
- Il Secretum
- Dal Canzoniere: Voi ch'ascoltate...; Solo e pensoso...; Erano i capei d'oro...

#### GIOVANNI BOCCACCIO

- La vita e le opere
- Il "Decameron": titolo, proemio e dedica, struttura
- Le novelle: Chichibìo e la gru; Federigo degli Alberighi; Lisabetta da Messina

#### UMANESIMO E RINASCIMENTO

##### NICCOLO' MACHIAVELLI

- La vita e l'interesse per la storia e la politica
- Il Principe: la morale del principe, virtù e fortuna, crudeltà e pietà del principe, la volpe e il leone
- La "Mandragola": trama e visione della commedia sulla LIM

##### LUDOVICO ARIOSTO

- La vita e le opere
- L'Orlando Furioso: struttura e trama

##### TORQUATO TASSO

- La vita e le opere
- La Gerusalemme liberata: struttura e trama
- Il duello tra Tancredi e Clorinda

UDA: Lavorare per essere ed essere per lavorare

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

Giorno della memoria: intervista a Sami Modiano (online); la testimonianza di Liliana Segre

Giornata del Ricordo

---

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

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

---

- Libro di testo
- Computer, tablet
- Lavagna interattiva
- Sintesi, mappe, schemi, slide
- Video e filmati

Libri di testo:

L'onesta brigata, Dalle origini al Cinquecento, Loescher

---

Il docente  
Miranda Minutilli