



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 PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it



CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE	Pierallini Paola
DISCIPLINA	Lingua e letteratura italiana
CLASSE 3 ^F	
Accoglienza - Pasticceria	

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

- Saper utilizzare la lingua italiana sia nella produzione scritta che in quella orale.
- Riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico – letterario italiano dei periodi presi in esame.
- Sapersi orientare tra i testi e gli autori più significativi dei periodi presi in esame.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- Riepilogo caratteristiche fondamentali del testo narrativo
- Riepilogo caratteristiche fondamentali del testo poetico

IL Medioevo: 476 – 1492

- Linea del tempo
- Generi e tendenze
- I Saperi di base
- L'essenziale
- A colpo d'occhio
- Mappe concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento

Prima di Dante e con Dante

La Scuola religiosa

➤ **San Francesco d'Assisi:** vita, opere, poetica

- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento



Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:
“*Cantico di frate Sole*”

Il sonetto e la sua misteriosa origine

- **Giacomo da Lentini:** vita, opere, poetica
- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull’argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:
“*Amor è un desio che ven da core*”

Lo Stilnovo

- **Guido Guinizelli :** vita, opera, poetica
- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull’argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:
“*Io voglio del ver la mia donna laudare*”

- **Cecco Angiolieri:** vita, opere, poetica
- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull’argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:
“*S’i’ fosse fuoco arderei ‘l mondo*”

- **Dante Alighieri:** vita, opere, poetica
- La vita e le opere
- Vita Nuova
- Rime
- Commedia – Inferno

Lecture di approfondimento:
Guelfi e Ghibellini
Le Arti e le Corporazioni
Vulgare e latino in Dante

- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull’argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:

RIME: “*Guido, i’ vorrei che tu e Lapo ed io*”

VITA NUOVA: - “*Il primo incontro con Beatrice*” – “*Tanto gentile e tanto onesta pare*”

DIVINA COMMEDIA: lettura dei canti dell’Inferno: *Canto I : Dante nella selva oscura* – *Canto III: La porta dell’Inferno (vv1-120)* – *Canto V :Paolo e Francesca e Canto XXVI: Ulisse (vv85-142)* .

- **Francesco Petrarca:** vita, opere, poetica



- La vita e le opere
- Canzoniere

Lecture di approfondimento:

Avignone, la città dei Papi
L'allegoria pastorale
Laura, il destino nel nome

- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:

CANZONIERE: "Voi ch' ascoltate in rime sparse il suono" - *"Solo e pensoso i più deserti campi"*

➤ **Giovanni Boccaccio:** vita, opere, poetica

- La vita e le opere
- Decameron

Lecture di approfondimento:

Il mito di Fiammetta
La peste e la storia della letteratura
I temi delle dieci giornate

- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento

Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:

DECAMERON: *"Il titolo e il proemio", "L'orrido cominciamento", "L'onesta brigata"; "Andreuccio da Perugia" - "Nastagio degli Onesti" - "Il discorso di Gismonda" - "Lisabetta da Messina" - "Federigo degli Alberighi" - "Chichibò" - "Calandrino e l'elitropia"*

Approfondimenti:

Viaggi e commerci
Le vie dei mercanti e dei pellegrini
La Via Francigena

IL Rinascimento

- Fatti e cambiamenti
- Generi e tendenze
-
- Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento

➤ **Niccolò Machiavelli :** vita, opera, poetica

- La vita e le opere
- Il Principe



- La Mandragola
 - Mappe Concettuali e schemi riassuntivi sull'argomento
- Lettura, commento, parafrasi, analisi testuale:

IL PRINCIPE: *Crudeltà e pietà del principe – la volpe e il leone*

LA MANDRAGOLA : Il contesto e la trama

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

Agenda 2030

Trimestre: Obiettivi n 4 – 5 – 9 – 11- 13 – 14 – 15 – 17 –

Pentamestre: Obiettivi : 6 – 7 – 16 -

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

UdA Per ASSI CULTURALI : Macro-argomento: “Nel mezzo del cammin ... il gusto del viaggio”-

- Ricerca su Internet di aforismi sul concetto di viaggio per diversi autori italiani e stranieri –
- Il concetto di viaggio in alcuni autori presi in esame durante l'anno scolastico: Dante, Petrarca, Boccaccio -

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

Recupero in Itinere degli argomenti presi in esame durante il Trimestre -

Verifica orale per gli alunni con debito nel Trimestre.

Per colmare le carenze del Trimestre sono state concesse numerose possibilità –

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo – Altri testi di consultazione – Mappe concettuali – schemi riassuntivi – Documenti scritti ed iconografici - Lim – Produzione di materiale semplificato -

Libri di testo:

Simone Giusti – Natascia Tonelli

“L'onesta brigata” - (Per una letteratura delle competenze) - Dalle origini al Cinquecento
Loescher Editore

La docente
Prof.ssa Pierallini Paola



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 PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI

A. S. 2023-2024

DOCENTE

ASCANI ILDE

DISCIPLINA

STORIA

CLASSE 3^A Fart

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

Utilizzare termini specifici del linguaggio disciplinare. Costruire "quadri di civiltà" in base ad indicatori, dati di tipo fisico-geografico, sociale, economico, tecnologico, culturale e religioso. Comprendere aspetti essenziali della metodologia della ricerca storica. Utilizzare, in modo pertinente, gli aspetti essenziali della periodizzazione e degli organizzatori temporali. Individuare i mutamenti del quadro geo-politico europeo dopo il crollo dell'impero romano d'Occidente. Scoprire specifiche radici storiche medievali e moderne nella realtà locale e regionale. Approfondire le dimensioni e le risonanze locali di fenomeni ed eventi di portata nazionale e sovranazionale.

CONTENUTI SVOLTI:

La rinascita dell'anno 1000. Le città marinare. Le crociate. L'età comunale. La Chiesa, l'Impero ed i Comuni. Crisi ed evoluzioni nel Trecento. La formazione delle monarchie. L'Italia degli Stati regionali. I Mongoli. I Turchi e l'Islam. Cina e Giappone. L'Età del Rinascimento. La scoperta del Nuovo Mondo. L'impatto dei nuovi prodotti sulla cucina europea. Economia e politica del Cinquecento. Riforma e Controriforma. La Battaglia di Lepanto e la rappresentazione storica di Sermoneta.

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

vedi programmazione Dipartimento

STRUMENTI e MATERIALI DIDATTICI: LIM; internet; quotidiani e riviste

LIBRI DI TESTO: La nostra storia, il nostro presente (Autori Vari Ed. Zanichelli)

La docente
Prof.ssa Ilde Ascani





Ministero dell'istruzione e del merito – Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDROFILOSI"

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 – 04019 TERRACINA (LT)

☎ 0773702877



C.M. LTRC01000DC.F.80004020592 Codice Univoco UFX99TSUCCURSALE: 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 CIPOLLA
DISCIPLINA LINGUA E CULTURA FRANCESE
CLASSE 3 F Accoglienza

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 storie, interagire, presentarsi, comprendere brevi messaggi, conoscere e confrontare le principali festività, costumi, tradizioni dei paesi francofoni.

CONTENUTI (argomenti – UdA-moduli) **SVOLTI**: Ripasso delle unità grammaticali 1/15 dal libro del biennio.

Les articles, les adjectifs, le pluriel, le féminin, la forme interrogative, les verbes au présent de l'indicatif, la forme négative, les pronoms, les adverbes, les possessifs, les verbes du premier groupe et du deuxième groupe, les prépositions, l'impératif, les verbes impersonnels, les verbes du troisième groupe, gallicismes, les pronoms COI, en, y, la forme interro-négative, oui, si, c'est, il est, le comparatif, le partitif, le passé composé, l'accord du participe passé, le futur simple, le superlatif, le passé composé, pluriels irréguliers, l'imparfait, l'imparfait, le passé composé, le conditionnel, l'hypothèse, le plus-que-parfait, le subjonctif.

UNITE' 1: le tourisme, la ville, le mail, la lettre, les notes, le fax, les formulaires, la communication visuelle.

UNITE' 2: le différentes formes de tourisme, la messagerie vocale, la visioconférence.

UNITE' 3: Marketing, le site web, la publicité, la newsletter, le slogan, les brochures.

Les métiers de bureau, dans l'hôtel, les annonces, le CV, les réseaux sociaux, la lettre de motivation, la réponse.

La France.



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

Le harcèlement.

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

Attività inerenti il viaggio Power point UDA

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

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

Libri di testo: Itinéraires di Anna Maria Crimi e Domitille Hatuel Eli

Il docente

Prof.



I.P.S. "A. Filosi" – Terracina



I.P.S. "A. Filosi" –



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 Spagnuolo Valentina

DISCIPLINA Francese

CLASSE III F

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

Potenziare le competenze comunicative per consentire un'interazione precisa e corretta in contesti diversi, attraverso un più ricco patrimonio linguistico

Favorire la comprensione interculturale non solo nelle sue manifestazioni quotidiane, ma estesa ad espressioni più complesse delle Civiltà straniere e degli aspetti più significativi delle sue culture

Promuovere la riflessione comparativa sui diversi sistemi linguistici

Sviluppare la consapevolezza dei propri processi di apprendimento che permette la progressiva acquisizione di autonomia nella scelta e nell'organizzazione della propria attività di studi

CONTENUTI SVOLTI:

Modulo 1

L'hotellerie-restauration

Le personnel

Les locaux du restaurant

Pouvez-vous me conseiller?

Bars et restaurants français emblématiques



Modulo 2

La restauration commerciale

la restauration collective à caractère social

Les guides gastronomiques

J'adore ce resto

Les recettes du bonheur(analyse filmique)

Modulo 3

La pâtisserieLe personnel de pâtisserie

Christelle Brua

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

Educazione civica; Agenda 2030 Greta Thunberg

| STRUMENTI e MATERIALI didattici

Libro di testo, Libro digitale, siti e piattaforme web

| Libri di testo: Sublime Oenogastronomie, ELI, C.Duvallier

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

PESCE

MARIA

ROSARIA

DISCIPLINA

INGLESE

Classe 3 SEZ

F

PASTICCERI

A

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

Gli alunni sono in grado di:

- Riconoscere, comprendere e utilizzare i diversi canali comunicativi (orale e scritto)
- Riconoscere i diversi scopi e funzioni della comunicazione
- Selezionare i dati e le informazioni esplicite ed implicite
- Riutilizzare le funzioni comunicative in modo consapevole e adeguato alla situazione, scopo, referente e canale, senza che gli errori ne impediscano la comprensione

CONTENUTI SVOLTI:

Describe yourself- The pastry chef profile- The pastry chef's uniform-Duties and tasks of a pastry chef-Talking about your Internship-How to write a recipe--story-ingredients and typical aspects of a dessert of your choice

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-padlet-video-flashcards

Libri di testo: Mastering Cooking Eli

Il docente 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

PESCE MARIA

ROSARIA

DISCIPLINA

INGLESE

Classe 3 SEZ F

ACCOGLIENZ

A

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

Gli alunni sono in grado di:

- Riconoscere, comprendere e utilizzare i diversi canali comunicativi (orale e scritto)
- Riconoscere i diversi scopi e funzioni della comunicazione
- Selezionare i dati e le informazioni esplicite ed implicite
- Riutilizzare le funzioni comunicative in modo consapevole e adeguato alla situazione, scopo, referente e canale, senza che gli errori ne impediscano la comprensione

CONTENUTI SVOLTI:

Describe yourself- The Receptionist's profile- The receptionist's uniform-Duties and tasks of a receptionist-Talking about your Internship-How to write an Itinerary- What to see and do in a destination of your choice

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-padlet-video-flashcards

Libri di testo: EXPLORE Eli

Il docente
Maria Rosaria Pesce





CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE Luana Guglietta

DISCIPLINA matematica

CLASSE 3FAP

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

Riconoscere le proprietà fondamentali di una retta dalla sua equazione.

Risolvere problemi con l'utilizzo dei sistemi.

Riconoscere e risolvere equazioni e disequazioni di II grado intere e frazionarie.

Disegnare una retta ed una parabola utilizzando il sistema degli assi cartesiani.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- 1. Le rette nel piano cartesiano e i sistemi di equazioni:**
 - a. Il piano cartesiano**
 - b. La retta nel piano cartesiano**
 - c. Sistemi di equazioni**
- 2. La parabola nel piano cartesiano come funzione di secondo grado**
 - a. La parabola come luogo geometrico**
 - b. La parabola e le disequazioni di secondo grado intere e frazionarie**

**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: I colori della matematica edizione bianca “vol A” per gli istituti alberghieri

La docente

Prof.ssa Luana Guglietta



I.P.S. “A. Filosi” –

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



I.P.S. “A. Filosi” –

Mod. 55 – Contenuti svolti – Rev. 00-vn

PROGRAMMA TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE 3FA

Obiettivi Generali:

- Saper analizzare la valenza comunicativa delle relazioni umane e del comportamento verbale e non verbale dell'individuo;
- saper scegliere ed usare codici e canali appropriati in funzione dell'interlocutore;
- Utilizzare il dialogo come uno strumento efficace di persuasione;
- Sviluppare un linguaggio empatico
- Imparare ad osservare ed interpretare gli stati d'animo e il linguaggio del corpo proprio e altrui nel modo corretto
- Decodificare i segnali e orientare il proprio comportamento per capire e gestire correttamente
- Essere consapevoli dei propri pensieri, emozioni e comportamenti
- Sapersi esprimere in modo costruttivo, riconoscere e gestire le proprie emozioni
- Sviluppare sintonia per creare rapporti basati sulla fiducia
- Modificare il proprio comportamento a seconda della tipologia di interlocutore
- Conoscere ed imparare a riconoscere i sistemi di Propaganda e le loro strategie

MODULO1 – LA COMUNICAZIONE INTERPERSONALE

Unità 1. La dinamica del processo di comunicazione

1. Il significato della comunicazione
2. L'approccio sistemico-relazionale: i cinque assiomi della comunicazione
3. Parlare in prima persona

4. Esprimere fatti e proposte concrete
5. Utilizzare efficacemente i livelli di comunicazione

Unità 2. Le modalità della comunicazione di massa

1. N. Chomsky e le 10 regole del controllo sociale
2. La persuasione
3. La persuasione come processo di influenzamento del comportamento
4. Il ruolo dei mass media
5. La comunicazione propagandistica
6. I social media come strumento di controllo
7. I social media come strumento comunicativo

MODULO 3 – LE RELAZIONI CON SE STESSI E CON GLI ALTRI

1. Le emozioni
2. Che cosa sono le emozioni
3. Quali sono le emozioni primarie
4. Le emozioni sociali o secondarie
5. Diario delle emozioni
6. Atteggiamenti, motivazioni e bisogni
7. La gerarchia dei bisogni di Maslow
8. la piramide di Maslow
9. la motivazione nel lavoro
10. che cos'è l'autostima
11. l'autoefficacia

MODULO 4 - LA COMUNICAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO

1. Composizione dei vari ambiti delle risorse umane
2. Il recruiting
3. Il colloquio “ad acquario”
4. Strutturazione CV
5. CV Europass
6. CV specifico e personalizzato
7. Figure professionali e relative caratteristiche
8. Potenzialità della ricerca mirata

MODULO 5 - SIGNIFICATI NASCOSTI E INTERPRETAZIONE AUTOCOSCIENTE

1. Sigmund Freud
2. Cos'è la coscienza
3. L'inconscio
4. Il Metodo Catartico
5. L'Interpretazione dei Sogni
6. Significato del contenuto latente
7. Significato del contenuto manifesto
8. I “bias” cognitivi e le euristiche
9. Strategie di risparmio cognitivo: come riconoscerle
10. I principali bias cognitivi

→ Le lezioni frontali partecipate e discussioni guidate → Esercitazioni individuali e di gruppo

→ Simulate e giochi di ruolo

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche orali sulle conoscenze acquisite relative ai contenuti del programma e discussioni guidate per accertare la padronanza complessiva della disciplina.

STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo:

9788808854278

COLLI GIOVANNA

[TURISMO.COM](http://www.turismo.com) 3ED. MULTIMEDIALE VOLUME UNICO - COMUNICAZIONE E RELAZIONI NEL
TURISMO CONTEMPORANEO - VERS. BOOKTAB

CLITT



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 FALCONE

ELVIRA

DISCIPLINA

RELIGIONE CATT

CLASSE 3F

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:
gli allievi sanno cogliere la presenza e l'originalità del cristianesimo anche in ordine alla storia umana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo e alla cultura.

CONTENUTI SVOLTI:

La tradizione della Chiesa
Le origini
Le persecuzioni dei primi secoli

La chiesa cattolica
La chiesa ortodossa
La chiesa protestante

Il dialogo ecumenico

Percorsi interdisciplinari :
Il Cantico delle creature e la figura di San Francesco d'Assisi
La visione di Inferno Purgatorio e Paradiso nell'opera di Dante Alighieri
La Divina Commedia

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

STRUMENTI e MATERIALI DIDATTICI:



Libro di testo
Video
Dispense
Mappe concettuali

Il docente
Elvira Falcone



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

Virginia Allini

DISCIPLINA Scienza e cultura dell'alimentazione

CLASSE 3 F art

Accoglienza

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 gastronomicoIndividuare i prodotti tipici del territorio.Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,nazionali ed internazionali

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: Silvano Rodato - alimenti, turismo e ambiente. vol 3/4 anno

La docente

Prof.ssa Virginia Allini



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 PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE	RUSSO LAURA
DISCIPLINA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE	3 Fpd

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

gli allievi sono in grado di distinguere i diversi gruppi alimentari tenendo conto dei principi nutritivi contenuti nei vari alimenti e delle loro funzioni. Hanno compreso l'importanza di un'alimentazione varia ed equilibrata che garantisca ogni giorno il giusto apporto di nutrienti e assicurati un buono stato di salute. Essi riconoscono nel sistema HACCP un valido sistema di autocontrollo nell'ambito ristorativo, onde prevenire qualsiasi forma di contaminazione, in particolar modo quella crociata, con conseguente comparsa di tossinfezioni alimentari.

CONTENUTI SVOLTI:

MODULO 1 CEREALI E FARINE	
<input type="checkbox"/> U.D. 1 – Il frumento e le farine <input type="checkbox"/> U.D. 2 – Altri cereali	<input type="checkbox"/> Caratteristiche merceologiche e nutrizionali della cariosside di frumento <input type="checkbox"/> Caratteristiche merceologiche e nutrizionali del riso e del mais, dei cereali minori e degli pseudo-cereali <input type="checkbox"/> Forza e correzione delle farine, processo di lievitazione <input type="checkbox"/> Preparazione di un power-point su processo di produzione degli sfarinati, della pasta e del riso.

MODULO 2 LATTE E DERIVATI
<input type="checkbox"/> U.D. 1 – Il latte e i derivati <input type="checkbox"/> U.D.2 – I prodotti lattiero-caseari in

- Caratteristiche chimico-fisiche e valore nutrizionale del latte



<p>pasticcERIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Trattamenti di sanificazione e tipologie di latte esistenti in commercio <input type="checkbox"/> Caratteristiche nutrizionali e produzione di panna, mascarpone e ricotta <input type="checkbox"/> Preparazione di un power-point su latte e derivati in pasticceria
--------------------	--

<p>MODULO 3 UOVA</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D. 1 – Le uova <input type="checkbox"/> U.D. 2 – Le uova in pasticceria 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Struttura, proprietà chimico-fisiche ed etichettatura dell'uovo <input type="checkbox"/> Composizione chimica di guscio, albume e tuorlo <input type="checkbox"/> Valore nutrizionale ed effetti sulla salute delle uova <input type="checkbox"/> Elaborazione di un power-point su proprietà ed impiego delle uova in pasticceria

<p>MODULO 4 OLIO E GRASSI DA CONDIMENTO</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D. 1 – Olio di oliva e di semi <input type="checkbox"/> U.D. 2 – Margarina e burro 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Caratteristiche nutrizionali e differenze tra olio di oliva e olio di semi <input type="checkbox"/> Processo di produzione e tipologie di burro esistenti in commercio <input type="checkbox"/> Processo di produzione e composizione chimica della margarina <input type="checkbox"/> Differenze nutrizionali e utilizzo in pasticceria del burro e della margarina

<p>MODULO 5 ALIMENTI ACCESSORI</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> U.D. 1 – Alimenti accessori <input type="checkbox"/> U.D. 2 – Cacao e cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Origine e funzione del sale e dell'aceto <input type="checkbox"/> Tipologie di dolcificanti naturali e artificiali <input type="checkbox"/> Differenze nutrizionali tra i diversi tipi di cioccolato <input type="checkbox"/> Processo di produzione del cioccolato

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

- Problematiche che causano la fame nel mondo e alimentazione eco-sostenibile (pentamestre).

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

libro di testo, appunti, mappe, esercizi, test strutturati, ricerche multimediali, lavagna interattiva

Libri di testo:

La Nuova Alimentazione/Prodotti Dolciari – Alma – Edizione PLAN – Volume A

La docente

Prof.ssa Laura Russo



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: Pasquale de Chirico

DISCIPLINA: Arti Bianche Pasticceria

CLASSE 3 F

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. Applicare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- Il laboratorio di pasticceria
- Le attrezzature e gli utensili
- Le figure professionali
- Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo
- Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro
- Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul luogo di lavoro
- Gli impasti di base
- Caratteristiche delle materie prime
- Tecniche di conservazione delle materie prime
- Impieghi delle materie prime

- Il reparto



- Tipologie e stili di servizio
- Igiene e salubrità
- Il sistema HACCP, le regole di buona prassi igienica
- Il piano di auto controllo
- La sicurezza sul lavoro
- I rischi lavorativi nella ristorazione
- Gli impasti fondamentali
- La pasta frolla
- La pasta sfoglia
- La preparazione della pasta sfoglia
- Il pan di Spagna
- Preparazione del pan di Spagna
- Il biscotto arrotolato
- Preparazione del biscotto classico
- I bignè
- Preparazione dei bignè
- I prodotti lievitati

Menù svolti in esercitazione pratica:

1. Menù: Crostata di albicocca e crostata di frutta. Tecnica di impasto sabbato e classico, crema pasticcera e tecnica di cottura sottovouto per la mela.
2. Menù: Biscotti da tè, macine, occhi di bue, ungheresi e pasta di mandorla.
3. Menù: Crostata moderna, mousse alla vaniglia, glassa a specchio, decorazione di zucchero,
4. Evento Cioc si gira. Lavorazione del cioccolato, preparazione di soggetti di cioccolato e cioccolatini
5. Menù: Crostata da forno: Crostata banana e Mandorla, Pizza al pomodoro con idratazione al 90 %. Pasta frolla sabbata sablè.
6. Menù: Girella crema chantilly al pistacchio e crema moussoline. Impasto montato leggero, crema pasticcera base, crema chantilly, crema moussoline e decorazioni con il cioccolato.
7. Menù: Croissant farciti con crema e marmellata, Brioche, Kraffen con crema pasticcera base, crema al pistacchio.
8. Menù: Torta con crema al cioccolato, torta con crema di pistacchio. Crema pasticcera base, crema al cioccolato e crema al burro. Torta con crema chantilly al limone e torta mille foglie al pistacchio
9. Menù: Millefoglie al cioccolato (pasta sfoglia, crema al cioccolato) pane di semola di grano duro
10. Menù: mille foglie al cioccolato, zeppoline di S. Giuseppe,, torta S. Honorè. crema pasticcera al cioccolato, crema pasticcera base, e pane di semola.
11. Menù: Sfogliatine di frutta, torta sacher, pizzette pomodoro, pasta sfoglia, crema pasticcera, crema al cioccolato e ganache al cioccolato
12. Menù: I prodotti lievitati per colazione: cornetto sfogliato. brioche con crema e panna, kraffen alla crema.
13. Menù: Bignè croche, pasta frolla sablè, crema pasticcera. Cheesecake

14. 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 briche con crema al limone, ciambelline fritte, 2 torte con logo scuola e associazione Falcone con crema al limone e frutta. Pane integrale con finocchietto,

15. Menù: pane integrale, focaccia alle olive, cheesecake al limone con cullis di frutti rossi

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:

- Il recupero è stato svolto in itinere
- Prova pratica di laboratorio
- Il sistema di sicurezza
- l'igiene in laboratorio di cucina durante le fasi di lavorazione

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:

- **Master lab. Pasticceria**

Il docente
Prof. Pasquale de Chirico



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

PEC: ltrc01000d@pec.istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

DOCENTE Casale Velia

DISCIPLINA

LAB.ACCOGLIENZA

TURISTICA

CLASSE 3F art.

Accoglienza

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: Saper utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

Saper Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Saper integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile della pratica professionale.

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

UNITA' 1: Pre-experience: richiesta di informazione

UNITA' 2: Pre-experience:

Booking-

UNITA' 3: CHECK-IN

UNITA' 4: LIVE-

UNITA' 5: CHECK-OUT

UDA . il" gusto" del viaggio

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: costituzione e turismo, diritto e turismo " focus" il danno da vacanza rovinata. L'albergo green L'agenda 2030 e il turismo.

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: ripasso argomenti svolti, lavoro di gruppo, tutoring

STRUMENTI e MATERIALI didattici: Lim- siti - : computer- collegamento a internet- attività pratiche -laboratori- story- telling, modulistica alberghiera, gestionale “ Hotel Reservation”.

Libro di testo: Nuovo Hotel Italia-LE MONNIER

La docente
Prof.ssa Casale Velia



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 Danzo
DISCIPLINA	Diritto e tecniche amm.ve delle imprese ricettive
CLASSE	3 F acc.

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

- Individuare gli elementi e le fasi che caratterizzano l'attività economica;
- Individuare i vari tipi di azienda identificandone gli aspetti caratterizzanti, gli elementi costitutivi e le loro interrelazioni, le relazioni tra l'azienda e l'ambiente esterno;
- Orientarsi sulle diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli ed alle opportunità;
- Conoscere ed applicare le normative vigenti in fatto di imposta sul valore aggiunto e dei relativi documenti attraverso i quali si applica e sui mezzi di pagamento;
- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse tipologie di aziende che compongono il settore turistico.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- Azienda e forma giuridica
- Costituzione e gestione dell'impresa
- documenti delle operazioni di gestione
- caratteristiche organizzative delle imprese turistiche - evoluzione del turismo

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

Agenda 2030: obiettivi 8, 10, 12

identità digitale

Privacy e domicilio digitale

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

Libri di testo:

Rascioni, Ferriello - GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP – ed. Tramontana

Il docente
Prof. Francesco Danzo



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	Alfonso Di Mario
DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.
CLASSE	III sez. F – Produzione dolciaria

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

- Individuare gli elementi e le fasi che caratterizzano l'attività economica;
- Individuare i vari tipi di azienda identificandone gli aspetti caratterizzanti, gli elementi costitutivi e le loro interrelazioni, le relazioni tra l'azienda e l'ambiente esterno;
- Orientarsi sulle diverse forme giuridiche che l'impresa può assumere in relazione al contesto, ai vincoli ed alle opportunità;
- Conoscere ed applicare le normative vigenti in fatto di imposta sul valore aggiunto e dei relativi documenti attraverso i quali si applica e sui mezzi di pagamento;
- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse tipologie di aziende che compongono il settore della ristorazione.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- Azienda e forma giuridica
- La costituzione e la gestione dell'impresa
- I documenti delle operazioni di gestione
- Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese ristorative

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

- Approfondimento su Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: obiettivi 8, 10 e 12;
- Identità digitale;
- Domicilio digitale;
- Privacy

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 argomenti primo trimestre per alunni con insufficienze



STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- Libro di testo / dispense fornite dall'insegnante

Libri di testo:

S. Rascioni, F. Ferriello - "Gestire le imprese ristorative up" - ed. Tramontana

Il docente
Prof. *Alfonso Di Mario*



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

DOCENTE Prof.ssa Zinicola Nilla

DISCIPLINA Arte e Territorio

CLASSE 3 F

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

- Sviluppo della conoscenza dei valori e degli ideali che si sono espressi nella produzione artistica delle varie epoche prese in esame;
- Promuovere il senso di continuità tra presente e passato in modo da favorire l'approfondimento ed il rispetto del patrimonio storico-artistico del nostro Paese;
- Localizzare diacronicamente gli stadi evolutivi dell'espressione artistica e promuovere la comprensione di fenomeni espressivi e comunicativi;
- Conoscere gli eventi artistici e la loro collocazione spazio-temporale, le principali relazioni tra eventi artistici diversi nello spazio e/o nel tempo e alcune tecniche artistiche relative ai periodi studiati;
- L'alunno acquisisce parzialmente il lessico specialistico sviluppando abilità di documentazione attraverso riferimenti specifici.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- caratteristiche principali dell'arte greca e periodizzazione
- architettura e urbanistica: la città, i templi e il teatro
- la scultura di età arcaica, classica ed ellenistica
- analisi delle opere più significative
- gli Etruschi: inquadramento storico-culturale
- il tempio; le tombe (necropoli di Cerveteri e Tarquinia); la pittura e la scultura etrusca (il Sarcofago degli Sposi)



- Roma dalla mitica fondazione a *caput mundi*
- Roma durante l'impero: gli spazi della politica, gli spazi dell'ozio e le tipologie abitative. Tratti urbanistici della capitale dell'impero (il foro romano e i fori imperiali; le terme e i luoghi dello spettacolo)
- ville suburbane e residenze estive

- analisi delle opere architettoniche più importanti: il Colosseo, il Pantheon e la Colonna Traiana
- la pittura romana

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

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

e collegamenti:

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

**Fotocopie/schede/
appunti PC / Internet**

**Video/filmati/
diapositive
documentari**

Aula multimediale/LIM

Libri di testo:

La docente

Prof.ssa

Nilla Zinicola





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	LAURA TROJANO
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
CLASSE	3 Fa

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico:
~~delle capacità coordinative e condizionali. Conoscenza teorico-pratica di discipline sportive,~~

~~Ginnastica educativa, esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi. Attività ludico-motorie, per la tutela della salute e la prevenzione~~

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

~~Pallavolo, Calcio a 5, Tennis,~~

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

~~Nozioni di primo soccorso. Manovre di rianimazione~~

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

~~Lavoro di gruppo in spazio all'aperto quale campo parrocchiale di calcetto. Uso deli~~

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



† STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- calcio e volley, funicelle, tamburelli, palline tennis, racchette badminton,

† Libri di testo:

- Training4li Autore Paini- Lamberti , Ed. Clio

- Il/La docente

- Prof./Prof.ssa

Laura Trojano



I.P.S. "A. Filosi" – Terracina

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

