



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>AMATO de SERPIS EMILIA</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>INGLESE</b>
<b>CLASSE</b>	<b>4 Ae</b>

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

CONTENUTI SVOLTI CLASSE 4 Ae	
SECTION B COOKING 4. KITCHEN AND EQUIPMENT	
SKILLS	KNOWLEDGE
Learn: <ul style="list-style-type: none"><li>• The kitchen configuration and equipment</li><li>• Food suppliers</li><li>• Food ingredients</li><li>• How to design a restaurant kitchen</li><li>• How to order new cookware and equipment</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kitchen configuration</li><li>• Kitchen design and areas</li><li>• Equipment</li><li>• Food preparation appliances</li><li>• Cooking appliances</li><li>• Refrigerating appliances</li><li>• Cookware</li><li>• Kitchen utensils</li><li>• Knives</li></ul>
5. FOOD STORES AND SUPPLIES	
SKILLS	KNOWLEDGE



Learn: <ul style="list-style-type: none"> <li>How to search for suppliers and order food</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sourcing suppliers</li> <li>Different kinds of suppliers</li> <li>Storing food</li> </ul>
<b>6. FOOD INGREDIENTS</b>	
<b>SKILLS</b>	<b>KNOWLEDGE</b>
Learn: <ul style="list-style-type: none"> <li>The food ingredients and their preparation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cereals</li> <li>Fruit and vegetables: types of fruit and vegetables; preparation, cooking and storage</li> <li>Dairy products</li> </ul>

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:  
Nel pentamestre la classe ha affrontato la tematica del "La rivoluzione industriale in Inghilterra; terminologia dei lavori "

Ulteriori eventuali attività svolte di ampliamento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e collegamenti: "Còlto e colto"- power point su un prodotto della terra.

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

**Anna Panico**

### DISCIPLINA

**Enogastronomia**

**Sala & Vendita**

### CLASSE

**4 A enog.cucina art. sala**

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

Adeguate. Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e ospitalità

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

UDA 1 : Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche. La sicurezza alimentare.

UDA 2 : La qualità degli alimenti . Riconoscere la qualità dei prodotti enog.

UDA 3 Dalla gastronomia all'Enogastronomia. Le abitudini alimentari .

UDA 4 : La produzione vitivinicola delle regioni italiane ed internazionali

UDA 6 : l'offerta Enogastronomica . Il menu . Tipologie di menu . Organizzazione di un evento.

UDA multidisciplinare Il “ gusto del viaggio”



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:

---

In Itinere

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Lezione frontale

Mappe concettuali

slides

Libri di testo: Il Maître e i saperi della cucina art. sala e vendita. Casa ed. San Marco

---

Il/La docente

Prof.ssa Anna Panico



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>4°A ENOGASTRONOMIA</b>

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

- Usare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello equazioni o disequazioni o funzioni di secondo grado e saperle applicare in contesti reali.
- Utilizzare le tecniche del calcolo algebrico per risolvere semplici equazioni esponenziali.
- Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni.
- Padroneggiare il concetto di limite di una funzione e risolvere problemi relativi a limiti di funzioni.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

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

#### MODULO 1

##### **UDA 1. 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

#### MODULO 2



## UDA 2. FUNZIONI ED EQUAZIONI ESPONENZIALI

- Le potenze ad esponente reale.
- La funzione esponenziale e la sua rappresentazione grafica.
- Semplici equazioni esponenziali

## MODULO 3

### UDA 3. INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- L'insieme  $\mathbb{R}$ .
- I simboli di più infinito e meno infinito.
- Gli intorno.

### UDA 4. LE FUNZIONI REALI

- Classificazioni delle funzioni di variabile reale.
- Calcolare il dominio di una funzione.
- Intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani.
- Il segno di una funzione.

## MODULO 4

### UDA 5. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Introduzione al concetto di limite.
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti.
- Forme di indecisione

### UDA 6. ASINTOTI

- Asintoti verticali, asintoti orizzontali e asintoti obliqui.

---

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

UDA (Pentamestre) - Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

**Argomento:** Indagine Statistica relative ai Diritti Umani, Diritto al Lavoro. L'occupazione e la disoccupazione negli ultimi 10 anni in età compresa tra i 20 e i 25 anni.

---

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

UDA - DIETRO OGNI PROBLEMATICHE C'E' UNA OPPORTUNITA' – “Le “sane” relazioni: l'amore ed il rispetto!”

---

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. Utilizzo della LIM.

---

**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 - 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>	MELIS ROBERTO
<b>DISCIPLINA</b>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<b>CLASSE</b>	4A ENO

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

- distinguere tra fonti di finanziamento interne ed esterne, descrivere le principali caratteristiche del leasing e del factoring.
- classificare e configurare i costi di un'azienda turistico- ricettiva
- utilizzare i metodi di calcolo dei costi
- rappresentare l'andamento dei costi
- individuare e calcolare il BEP
- distinguere le finalità delle rilevazioni aziendali. Utilizzare dati contabili ed amministrativi
- individuare ed analizzare le diverse tipologie contrattuali dell'impresa turistico-ristorativa
- individuare ed analizzare diritti e doveri del lavoratore
- individuare tipologie di lavoro relative alle imprese turistico-ristorative
- conoscere e analizzare la retribuzione e il foglio paga del lavoratore
- interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

### 1) I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- I finanziamenti bancari

### 2) LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- La comunicazione aziendale
- Le scritture delle imprese turistico-ristorative
- La contabilità generale
- Le scritture di assestamento
- Il bilancio di esercizio

### 3) L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi





- Il diagramma di redditività

#### 4) I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- Il contratto di vendita, somministrazione e deposito
- I contratti specifici del settore turistico-ristorativo

#### 5) IL CONTRATTO DI LAVORO

- Il contratto di lavoro
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- il foglio paga dei lavoratori dipendenti

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

- Il lavoro nella Costituzione
- Lo Statuto dei lavoratori

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 in itinere e verifica per gli alunni con debito del primo trimestre

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- Libro di testo
- Mappe concettuali
- Lettura di articoli e quotidiani

Libri di testo:

Gestire le imprese ricettive UP Vol.2 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Editore: Tramontana

Il/La docente  
Prof. Roberto Melis





*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: 4A 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: //

### 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: //

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) ☎ 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.SSA EMANUELA DATTI**

**DISCIPLINA LINGUA FRANCESE**

**CLASSE 4A 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

**DOCENTE MASTRIANI TERESA**

**DISCIPLINA STORIA**

**CLASSE 4A**

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

- Conoscere gli aspetti e i processi fondamentali della storia europea moderna;
- Collocare nello spazio i luoghi più significativi dei grandi eventi storici;

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

1. La scoperta dell'America
2. La conquista del nuovo mondo
3. Economia e politica nel '500
4. L'impero di Carlo V
5. La riforma protestante e Martin Lutero
6. Il '600: un'età di contrasti
7. Il “re sole” e l'assolutismo francese
8. La monarchia costituzionale in Inghilterra
9. La rivoluzione scientifica
10. L'illuminismo
11. La rivoluzione americana
12. La rivoluzione francese

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

Dibattito sulla libertà di espressione e di manifestazione

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

Brainstorming e debate: scrivere problematiche che si riscontrano nella vita di tutti i giorni e creare dei “partiti politici” per proporre e argomentare soluzioni per risolverli.

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

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Libro di testo

LIM

Mappe concettuali

Libri di testo:

“La nostra storia, il nostro presente”- Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini – vol II

II/La docente

Prof./Prof.ssa Teresa Mastriani



**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) ☎ 0773 702877**

**C.M. LTTC01000D 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> Virginia Allini
<b>DISCIPLINA</b> Scienza e cultura dell'alimentazione
<b>CLASSE 4 A</b> enogastronomia

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

Riconoscere i principi di una alimentazione equilibrata. Concetto di alimentazione come espressione della cultura ,delle tradizioni della storia locale e nazionale ,utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Conoscenza e funzione dei principi nutrizionali .Saper controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico ,merceologico ,chimico fisico ,nutrizionale e gastronomico

### CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI: MODULO n°1

Fisiologia ed anatomia dell'apparato digerente

### MODULO n°2

Elementi di chimica.La materia,elementi e composti,atomo e struttura atomica,molecole e formule chimiche,legami chimici,reazioni chimiche ed energia,acidi,basi,sali,il ph. I composti del carbonio,il gruppo funzionale.Gli idrocarburi,alcoli,fenoli,aldeidi ,chetoni,acidi carbossilici,esteri ammine.

### MODULO n°3

I glucidi e i protidi:Aspetti generali,classificazione,digestione,assorbimento e destino metabolico

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA:  
Organizzazioni internazionali ed unione europea.Cittadinanza e Costituzione.Umanita'  
ed Umanesimo.Dignita'e diritti umani

---

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,mappe concettuali,appunti forniti dal  
docente

---

Libri di testo:A.Machado-Scienza e cultura dell'alimentazione –vol.n°4

---

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

## CONTENUTI SVOLTI – A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE</b>	Mariani Renato
<b>DISCIPLINA</b>	Religione
<b>CLASSI</b>	QUARTE

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

Sono in grado di trasferire nel vissuto quotidiano l'approfondimento di alcune encicliche papali

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

il Magistero della Chiesa unito alla figura del Pontefice

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

la Legiferazione: aspetti e contenuti

### 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. 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>MARTINO EMANUELA</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>Classe</b>	<b>IV A Eno</b>

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

Padroneggiare la lingua italiana, anche nelle forme che assume alle sue origini - Saper stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali - Cogliere la dimensione storica della letteratura - Riconoscere continuità e fratture tra letteratura italiana e altre letterature europee - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del testo poetico e narrativo - Orientarsi fra testi e autori fondamentali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

Principali movimenti  
culturali della letteratura  
italiana dal 600 all'800, con  
riferimenti alle letterature  
straniere

- La poesia lirica del Seicento
- o L'origine del teatro  
moderno: W. Shakespeare

I.P.S. “A. Filosi” – Terracina Mod. 55 – Contenuti svolti – Rev. 00-vn

o Il Barocco

o La rivoluzione scientifica e  
Galileo Galilei

- Il Settecento
- o L'Arcadia
- o L'Illuminismo
- o Il Neoclassicismo
- Carlo Goldoni

La nuova cultura di primo  
Ottocento

- Il Preromanticismo
- Il Romanticismo

Ugo Foscolo, Giacomo Leopardi, Alessandro Manzoni: tratti essenziali della vita, opere, poetica



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

La ristorazione e l'accoglienza nella letteratura

---

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

Corsi PNRR, tutoraggio UNICA

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

libri di testo, mappe, sintesi, video

---

Libro di testo

Libri di testo:

Giusti, L'Onesta brigata, Loescher editore.

---

Il docente

Emanuela Martino



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>	Prof.ssa Villani Rita
<b>DISCIPLINA</b>	Enogastronomia settore cucina
<b>CLASSE</b>	4 A

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

Gli alunni e le alunne della classe hanno raggiunto al termine dell'anno scolastico competenze di livello mediamente sufficienti .

- Conoscere il valore culturale del cibo e il rapporto tra gastronomia e società.
- Saper applicare le tecniche di storytelling ai piatti e nella strategia di vendita del prodotto.
- Riconoscere i cambiamenti nelle abitudini alimentari e gli stili di acquisti e consumi dal secondo dopoguerra in Italia.
- Riconoscere le aspettative del cliente per poterle soddisfare e le abitudini di consumo per poterle applicare nella realtà della ristorazione e dei consumi oggi in Italia.
- Comprendere le differenze esistenti tra le varie forme di ristorazione ed essere in grado di elaborare un'offerta gastronomica coerente con il tipo di ristorazione; programmando e realizzando un servizio di qualità.
- Conoscere ed applicare le principali tecniche di preparazione dei diversi stili di cucina, scegliendo materie prime e tecniche adeguate al sistema di cucina e alle preparazioni da effettuare nelle diverse tipologie di cucina.
- Conoscere i principali prodotti e piatti tipici delle cucine etniche più diffuse in Italia, riconoscendone la provenienza dei cibi, l'offerta dei ristoranti etnici in Italia comprendendone i motivi dell'adattamento ai nostri gusti.
- Conoscere ed applicare la qualità nella produzione agroalimentare, definendo il concetto di cucina e creando una propria idea di cucina.
- Acquisire nozioni di base sulle decorazioni e guarnizioni, utilizzando in modo adeguato prodotti, attrezzature e tecniche di base per eseguire le decorazioni. Realizzare semplici decorazioni di vassoi e piatti, intagliare frutta e verdura per creare facili motivi decorativi; scegliendoli in modo appropriato ed in armonia con i piatti realizzati.
- Realizzare prodotti di arte bianca valutando qualità, tipicità e valori nutrizionali delle materie prime; attuando le principali tecniche di produzione dolciaria e dell'arte bianca. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni dei dessert, di pizzeria e di panetteria.

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



Programma e argomenti svolti:

**1. Gastronomia e società**

- ✓ Cibo identità culturale
- ✓ Gastronomia, mass media e storytelling
- ✓ Evoluzione degli stili alimentari e di consumo in Italia
- ✓ La ristorazione e i consumi oggi in Italia

**2. Il mercato della ristorazione**

- ✓ Le aziende della ristorazione
- ✓ Pianificazione delle attività e standard di qualità

**3. Stile e tecniche di cucina**

- ✓ Gli stili di cucina dei locali di ristorazione
- ✓ La ristorazione etnica
- ✓ Il concept di cucina
- ✓ Le decorazioni di cucina

**4. Panetteria e pasticceria**

- ✓ Il pane e l'arte bianca
- ✓ La pasticceria nella ristorazione
- ✓ Le decorazioni in pasticceria

---

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

Le esercitazioni in laboratorio sono un momento fondamentale della didattica, costituendo la fase in cui le competenze disciplinari e trasversali vengono messe in pratica.

Rispetto alle esercitazioni e dimostrazioni dei precedenti anni del corso di studi, nel quarto anno il lavoro in laboratorio richiede un approccio diverso con una riflessione più ampia rispetto alle tecniche di preparazione, cottura e presentazione applicate alle diverse ricette, e al termine della lezione una restituzione in termini di studio degli ingredienti usati, con particolare riferimento ai prodotti certificati, alla valutazione nutrizionale e al racconto del menu ( storytelling)

Durante le esercitazioni pratiche di laboratorio, sono stati eseguiti menu rappresentativi delle cucine delle regioni italiane e proponendo piatti appartenenti a diversi stili di cucina (classica, di rivisitazione, moderna, sperimentale, alternativa, etnica, dietetica e/o per intolleranze).

Di seguito i menu svolti durante il corso dell'anno scolastico.

**PRIMO TRIMESTRE**

**CUCINA INTERNAZIONALE/RIVISITATA**

Lez. .1

QUICHE LORRAINE E ALLA CAROTA

GNOCCHETTI ALLA BOLOGNESE

FLAN DI PATATE TRICOLORE

CROSTATA AL LIMONE

**CUCINA INTERNAZIONALE**

Lez.. 2

GNOCCHETTI DI SEMOLA CON MELANZANE

BOCCONCINI AL PROSCIUTTO E MOZZARELLA  
CON PURÈ

PASTICCIOTTO CON CREMA ED AMARENA

## **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez. 3

LASAGNETTE CON VELLUTATA DI ZUCCHINE

SCALOPPINA ALLA VALDOSTANA

MILLEFOGLIE ALLA RICOTTA E PERA

## **CUCINA DI RIVISITAZIONE/INTOLLERANZE**

Lez. 4

LASAGNETTE ALLE VERDURE

ROLLÈ CON PATATE AL FORNO

AL LIMONE CON CREMA LIGHT AGLI AGRUMI

## **CUCINA TRADIZIONALE**

Lez. 5

CREPES IN SALSA AURORA

GATEAU DI PATATE CON CREMA DI CAROTE

BIGNÈ ALLA CREMA DIPLOMATICA

**CUCINA TRADIZIONALE** ( Esercitazione congiunta a classi aperte con la classe 5 B)

Lez. 6

PASTA CON LENTICCHIE

CIAMBELLINE AL VINO BIANCO E ZUCCHERO DI CANNA

## **PENTAMESTRE**

### **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez. 1

CANNELLONI ALLA PARMIGIANA

PICCATINE AL VINO BIANCO

PUREA DI PATATE

### **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez. 2

CRESPILLE AL POMODORO E FORMAGGIO

GATEAU DI PATATE

BIGNE' ALLA CREMA

### **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez.3

SFORMATO DI MELANZANA CON CREMA AI FORMAGGI

TAGLIOLINI CON VELLUTATA DI PEPERONI

TENTACOLO DI POLPO CON PURÈ DI PATATE

TORTA DI MANDORLE E CIOCCOLATO

### **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez.4

RISO VENERE CON RADICCHIO E FORMAGGIO QUIK

SPUMA DI MERLUZZO ALLE ERBE AROMATICHE CON SALSA AL CARRY E MAZZETTO DI FAGIOLI CON INSALATINA DI PRIMAVERA

CROSTA ALLA FRUTTA



## **CUCINA ALTERNATIVA/VEGETARIANA**

Lez. 5

Finto sushi vegetariano con crema di zucca

Raviolo di zucca con salsa all' arancia

Baccalà ai profumi mediterranei con chips di patate e zucchine

Millefoglie della nonna con mele e frutti di bosco.

## **CUCINA ALTERNATIVA/ GREN/ RIVISITATA**

Lez. 6

GIRELLE DI SFOGLIA

RISO VENERE CON RAPA ROSSA E FONTINA

BACCALÀ CON CREMA DI POMODORINO  
GIALLO FAGIOLINI AL BURRO

CROSTATA ALLA FRUTTA

## **CUCINA DI RIVISITAZIONE**

Lez. 7

RISO VENERE AL RADICCHIO

MOUSSE DI BACCALA'

FASCETTI DI FAGIOLINI

INSALATA CAPUCCINA CON RAVANELLI

CROSTATA DI FRUTTA

PREPARAZIONE PER BUFFET DI FINGER FOOD

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:

La materia offre numerose occasioni per attività interdisciplinari, siano esse semplici approfondimenti tematici oppure argomenti da sviluppare in compresenza o in progetti UDA ben definiti. In particolare è stato proposto come percorso d'interdisciplinarietà l'UDA, svoltasi nel corso del penta-Mestre, che coinvolge alcune discipline dell'Asse scientifico-tecnologico ( enogastronomia cucina, sala, scienze degli alimenti). Titolo dell'Uda: **“il gusto” del viaggio**  
Gli allievi hanno partecipato in gruppi ad eventi organizzati all'interno dell'istituto, potenziando le proprie competenze professionali.

Si sono svolte attività di approfondimento e valorizzazione delle eccellenza , proponendo interventi di approfondimento consistenti in attività di ricerca guidate e autonome, proiezione di video e relativi momenti di discussione; utilizzando strumenti tecnologici in classe , in laboratorio tecnico-pratico di cucina ed in laboratorio informatico/ multimediale.

---

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

Si sono organizzati degli interventi mirati al colmare le lacune delle competenze non acquisite nella disciplina per ogni singolo alunno , con attività di potenziamento individuale per il successo formativo.

---

STRUMENTI e MATERIALI didattici: libro di testo, dispense, altri testi, fotocopie, internet, lim.

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- Fotocopie
  - Dispense
  - Mappe concettuali
  - Video-lezione tramite applicazione “Teams”, di Office 365
  - Lezioni di laboratorio pratico
  - Slide semplificate ed file d'approfondimento inseriti in “Teams” nella classe di cucina
  - Uso della LIM
-

- Laboratorio di cucina
- Appunti
- Attività di produzione scritta guidata con restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica e/o applicativo Microsoft Teams
- Somministrazione di questionari a scelta multipla e/o a risposta aperta
- Attività di ricerca
- Testi multimediali ( e-book), dispense multimediali, ricettario multimediale

**METODOLOGIE:**

- Cooperative learning;
- Lezione di laboratorio pratico;
- Problem solving;
- Flip teaching;
- Lezione partecipativa;
- Role play.

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: Nuovo chef con Master lab volume 4

**Titolo:** *Nuovo CHEF CON MASTERLAB* - Laboratorio enogastronomia- Cucina

**Volume:** **Volume 4+ Un aiuto allo studio- Quaderno 4**

**Autori:** Gianni Frangini

**Casa editrice:** EDUCATION - LE MONNIER SCUOLA

Il docente

F.to Prof. ssa Rita Villani