



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) **2** 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	TOSCANO Joseph
DISCIPLINA	Matematica
CLASSE	4FPAS

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

Tranne un paio di alunni che non hanno raggiunto la sufficienza, quasi tutta la classe ha raggiunto un livello pienamente soddisfacente.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

Grafico della parabola. Parabole concave e convesse. Vertice della parabola. Intersezione tra retta e parabola. Studio di funzioni

Dominio di funzioni intere e fratte. Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. Comportamento agli estremi del dominio. Asintoti di una funzione: asintoti orizzontali e verticali. Segno di una funzione. Grafico probabile di una funzione.

Algebra dell'infinito. Il limite di una funzione per x che tende all'infinito. Il limite di una funzione per x che tende

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: Statistica del Lavoro.

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: Pausa didattica

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

Appunti on line, lavagna digitale, piattaforma Teams

Libri di testo:

SASSO LEONARDO / FRAGNI ILARIA COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A + EBOOK+ / QUADERNO DI RECUPERO 1 9788849423082

Il docente Prof. Joseph TOSCANO







Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 − 04019 TERRACINA (LT) 2 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 DALILA VELLETRI

DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE

CLASSE IV F Eno

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

Conoscenze essenziali per incrementare le capacità condizionali e coordinative.

Essere in grado di formulare un'autovalutazione delle proprie capacità nelle diverse attività motorie.

Saper organizzare autonomamente un semplice piano di sviluppo/mantenimento della salute dinamica

Aver consolidato una cultura motoria e sportiva quale costume di vita

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

L' Apparato Locomotore: lo Scheletro, i muscoli;

Gli assi e i piani del corpo, movimenti fondamentali;

I paramorfismi della colonna vertebrale;

Vizi di postura e ginnastica correttiva;

Traumi da Sport e principi di pronto soccorso;

Le abilità Sportive intese come avviamento alla pratica di sport di squadra e individuali;

Tennis tavolo, Tennis Calcio a 5 e Pallavolo: f	ondamentali di gioco e regolamento.
Olimpiadi e Paralimpiadi	
Eventuale attività ed argomenti svolti nell'a	mbito dell'EDUCAZIONE CIVICA:
•	nento dell'offerta formativa / Spunti di riflessione e
collegamenti: Progetto Racchette in classe	
Eventuali attività di recupero e sportello ed	argomenti recuperati attraverso PIA:
recupero in itinere	
STRUMENTI e MATERIALI didattici:	
	dividualizzati in relazione al contesto delle differenti
competenze e abilità dell'allievo (criteri di c	onfronto) nze teoriche attraverso test a risposta multipla colloqui ed
interrogazioni	nze teoriene attraverso test a risposta martipia conoqui ca
Libri di testo:	
TRANNING4LIFE editore CLIO	
	II/La docente
Terracina 07\06\2024	Prof./Prof.ssaDalila Velletri
I.P.S. "A. Filosi" – Terracina	Mod. 28 (A.S. 2023-2024) – Contenuti svolti – Rev. 00-vn







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	IV 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:

- -- Finanziamenti aziendali
- Gestione dell'impresa
- Contabilità, scritture in P.D. e bilancio d'esercizio
- Analisi della redditività
- Contratti

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

- -- II 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 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



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 4 SEZ F

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's profile- Bakeries- Utensils and equipments used in the pastry lab-Duties and tasks of a pastry chef-Talking about your Internship-How to write a recipe- Sweeteners – Flours-

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





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 SUCCURSAL E: 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	4 Fpd

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

la maggior parte degli allievi è in grado di distinguere i diversi principi nutritivi in base alle loro caratteristiche chimico-fisiche e al ruolo assunto nel nostro organismo. I discenti hanno compreso l'importanza di un'alimentazione varia ed equilibrata che garantisca ogni giorno il giusto apporto di nutrienti e di energia, nell'ambito di un programma alimentare bilanciato. Essi hanno colto a pieno il significato di metabolismo e di ATP ovvero la produzione di pacchetti di energia, quale risultato dei processi digestivi e bioenergetici, che consentono il regolare svolgimento di tutte le attività quotidiane dell'individuo.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

MODULO 1	
APPARATO DIGERENTE	
☐ U.D. 1 – Anatomia apparato	
digerente	☐ Caratteristiche anatomiche dell'apparato digerente
☐ U.D. 2 – Digestione	☐ Caratteristiche fisiologiche dell'apparato digerente
	☐ Processi digestivi di zuccheri, grassi, proteine
	Assorbimento digestivo dei principi nutritivi e dell'acqua

MODULO 2 CALCOLO CALORICO	
☐ U.D. 1 – Bioenergetica ☐ U.D. 2 – Calcolo del valore nutrizionale	 Concetto di ATP, energia, Kilocaloria e metabolismo Classificazione dei principi nutritivi in macronutrienti e micronutrienti Classificazione dei principi nutritivi in composti organici e inorganici Calcolo del valore nutrizionale ed energetico di un dolce
MODULO 3 I GLUCIDI	
☐ U.D. 1 – Gli zuccheri☐ U.D. 2 – Metabolismo glucidico	 Caratteristiche chimiche, strutturali e funzionali dei glucidi Processo di digestione ed assimilazione dei glucidi Le principali vie metaboliche degli zuccheri Fabbisogno nutrizionale e malattie da carenza ed eccesso correlate agli zuccheri
MODULO 4	
I PROTIDI	
☐ U.D. 1 – Le proteine ☐ U.D. 2 – Metabolismo protidico	 □ Caratteristiche chimiche, strutturali e funzionali dei protidi □ Processo di digestione ed assimilazione dei protidi □ Le principali vie metaboliche delle proteine □ Fabbisogno nutrizionale e malattie da carenza ed eccesso correlate alle proteine

MODULO 5	
I LIPIDI	
☐ U.D. 1 – I grassi☐ U.D. 2 –Metabolismo lipidico	 □ Caratteristiche chimiche, strutturali e funzionali dei lipidi □ Processo di digestione ed assimilazione dei lipidi □ Le principali vie metaboliche dei grassi □ Fabbisogno nutrizionale e malattie da carenza ed eccesso correlate ai grassi

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

Educazione al benessere: alterazioni da cottura dei principi nutritivi e conseguenze alla salute dell'uomo (pentamestre)

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

appunti del docente, mappe, esercizi, test strutturati, ricerche multimediali, lavagna interattiva

Libri di testo:

Scienza E Cultura dell'Alimentazione (Pasticceria) - Alma – PLAN – Triennio – Volume unico B Appunti forniti dal docente

La docente

Prof.ssa Laura Russo





Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"

2 0773 702877

PEC:ltrc01000d@pec.istruzione.it

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

CONTENUTI SVOLTI - A.S. 2023-2024

DOCENTE Spagnuolo Valentina

DISCIPLINA Francese

CLASSE IV 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

La patisserie Histoire de la patisserie Le personnel de a patisserie Le matériel et les équipements du laboratoire de patisserie Les utensiles Recherchz-vous du personnel? Recettes

Modulo 2

Ingrédients et préparation de base Voici la recette Révision lexiquale

Modulo 3

Le menu pendant la revolition française

e collegamenti

Educazione civica; La rivoluzione francese

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 - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio



Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"

SEDE LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT) \$\overline{\pi}\$ 0773 702877

C.M. LTRC01000D C.F. 80004020592 Codice Univoco UFX99T SUCCURSALE: Via Don Orione SUCCURSALE: Via G. Legopardi. 67

Sito Web: http://www.filositerracina.edu.it/ e-mail: ltrc01000d@istruzione.it PEC: ltrc01000d@istruzione.it

CONTENUTI SVOLTI A.S. 2023-2024

DOCENTE	Daniela FIORENZA
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA
CLASSE	IV F PRODOTTI DOLCIARI ED ARTI BIANCHE

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

- A) Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- B) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;
- C) Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- D) Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- E) Utilizzare e produrre testi multimediali

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- ✓ Il Seicento e Galileo Galilei mappa concettuale sui tratti salienti dell'opera e della personalità dell'autore
- ✓ Galileo Galilei il metodo di Galilei
- ✓ ANALISI DEL TESTO "LA FAVOLA DEI SUONI"
- ✓ Il Barocco in letteratura Un secolo difficile da decifrare
- ✓ La nascita del romanzo moderno: le radici nella narrazione del Seicento in Europa-
- ✓ Miguel de Cervantes e l'eroicità visionaria di Don Chisciotte

- ✓ Analisi del testo "La fantasia gli si riempì di tutto quello che leggeva"
- ✓ Analisi del testo "La spaventosa ed inaudita avventura dei mulini a vento"
- ✓ Don Chisciotte nella letteratura e nel cinema
- ✓ Verifiche e "focus" su Giovan Battista Basile Quando nasce il romanzo? il Seicento: la via italiana al romanzo
- ✓ Il barocco inconsapevolmente ironizzato di Giovan Battista Basile
- ✓ La favola barocca di Giovan Battista Basile e le origini delle fiabe più note raccolte dall'autore ricerca delle origini dei nuclei narrativi
- ✓ SAPERE AUDE! (Abbi il coraggio di servirti della tua intelligenza) analisi del testo
- ✓ L'Illuminismo a Milano Pietro Verri IL PRIMO ARTICOLO DEL CAFFE' (analisi del testo) progettazione di un lavoro sul CAFFE' LETTERARIO
- ✓ Analisi del testo "La tortura è intrinsecamente ingiusta" di Pietro Verri
- ✓ CARATTERISTICHE DELLA COMMEDIA DELL'ARTE
- ✓ La Locandiera di Goldoni analisi della trama e della genesi dell'opera
- ✓ ANALISI DEL TESTO "Il piano di Mirandolina"
- ✓ Da La Locandiera di Goldoni analisi del testo "MIRANDOLINA E FABRIZIO"
- ✓ INTRODUZIONE ALLO STUDIO DELLA FIGURA DI PARINI
- ✓ G. PARINI Analisi del testo "la Vergine Cuccia"
- ✓ UGO FOSCOLO: IL RACCONTO DI UNA VITA
- ✓ Ugo Foscolo da I Sonetti: ALLA SERA analisi del testo
- ✓ Ugo Foscolo LE ULTIME LETTERE DI JACOPO ORTIS CARATTERI GENERALI -
- √ "Il sacrifico della patria nostra è consumato" da Le Ultime lettere di Jacopo Ortis analisi del testo
- ✓ "Il primo incontro con Teresa" da Le Ultime lettere di Jacopo Ortis analisi del testo
- ✓ "Il bacio e le Illusioni" da Le Ultime lettere di Jacopo Ortis analisi del testo
- ✓ "L'INCONTRO CON PARINI pg.489: da "Le Ultime lettere di Jacopo Ortis analisi del testo
- ✓ Entrare nelle prima metà dell'800

STORIA - CONTENUTI (argomenti - UdA - moduli) SVOLTI:

- ✓ La rivoluzione industriale e le trasformazioni in agricoltura nell'Europa del Settecento
- La rivoluzione industriale: aspetti sociali, culturali, politici ed economici scelta di uno dei brani di approfondimento da sintetizzare
- ✓ La rivoluzione industriale e le trasformazioni in agricoltura nell'Europa del Settecento
 - l'avvento delle macchine e la condizione delle masse operaie
- ✓ Illuminismo: riforme in Italia e in Europa
- √ "La divisione dei poteri" analisi del testo del documento
- ✓ La rivoluzione americana: nascono gli Stati Uniti LA BANDIERA DEGLI STATI UNITI LE TREDICI COLONIE INGLESI D'AMERICA
- ✓ LE COLONIE E L'INGHILTERRA: LA GUERRA D'INDIPENDENZA AMERICANA La «Dichiarazione d'indipendenza» americana (analisi del test/documento scritta)
- ✓ Gli Stati Uniti si espandono verso ovest: lo sterminio degli indiani
- ✓ La rivoluzione francese: I tre ordini della società la società francese alla vigilia della rivoluzione
- ✓ Mode, costumi e nuove abitudini nella Francia rivoluzionaria
- ✓ FONTI: La «Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino» (analisi scritta del documento
- ✓ La Francia rivoluzionaria depone il re e proclama la repubblica
- ✓ le donne e la rivoluzione il terrore e le vendette: dal governo rivoluzionario alla rivincita borghese

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

- ✓ Il Parlamento italiano
- ✓ Dalla società antica alla società moderna
- ✓ Progettazione di un breve percorso di cittadinanza e costituzione ispirato agli
- ✓ eventi rivoluzionari

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

✓ Progettazione di un Padlet sul Caffè letterario a partire dallo studio dell'Illuminismo

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

- ✓ redazione di schemi e mappe di sintesi
- ✓ proposta di contributi-video da scaricare ed analizzare

STRUMENTI e MATERIALI didattici:

- ✓ PADLET
- ✓ LINK DIDATTICI
- ✓ MATERIALI POSTATI SUL CANALE TEAMS

Libri di testo:

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libri di testo: : Simone Giusti – Natascia Tonelli - L'ONESTA BRIGATA – Dal Seicento all'Unità d'Italia – VOL.2 - LOESCHER EDITORE

STORIA – S.Paolucci – G. Signorini - **La storia in tasca** - Volume 4 – Il Settecento e l'Ottocento – Zanichelli

La docente Prof.ssa Daniela FIORENZA





Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

Istituto Professionale di Stato per i Servizi "ALESSANDRO FILOSI"

LEGALE: Via Roma, 125 - 04019 TERRACINA (LT)

2 0773 702877



DOCENTE Federico Maurizio DISCIPLINA Lab Cucina e Pasticceria CLASSE 4 F Pasticceria

COMPETENZE RAGGIUNTE da allieve ed allievi al termine dell'anno scolastico: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

CONTENUTI (argomenti – UdA - moduli) SVOLTI:

- 1. Gastronomia e Società
- 2. Organizzazione della pasticceria: Igiene e Sicurezza HACCP
- 3. Tipologie di ricette in pasticceria
- 4. Procedimenti e preparazioni di base di pasticceria
- 5. Le uova e uso in pasticceria
- 6. La nascita della fermentazione
- 7. Le grandi attrezzature della pasticceria
- 8. Grassi in uso in pasticceria
- 9. Tecniche di conservazione
- 10. Gli allergeni in pasticceri
- 11. Lievitati prima colazione

Eventuale attività ed argomenti svolti nell'ambito dell'EDUCAZIONE CIVICA: Prodotti a marchio di qualità

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: 1. Lezioni frontali teoriche e Pratiche per ogni alunno 2. Esercitazioni pratiche. 3. Lavori individuali e di gruppo. 4. Discussioni guidate	
Libri di testo: MASTER LAB PASTICCERIA GIOVANNI FRANGINI	
II/La docente Prof./Prof.ssa	