



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico

| via alla scuola di Agricoltura 9 - 16167 Genova | tel. 010 3726193 | mail: geis012004@istruzione.it |

Allegato n° 2
al Documento del 15 maggio

Programmi svolti
Indirizzo Cucina

Programma di Italiano

Considerate le enormi lacune pregresse, riscontrate fin dalle prime settimane di attività didattica, ho ritenuto necessario predisporre un lavoro di recupero, per quanto possibile, dei fondamenti della Letteratura italiana e in particolare:

-- Le principali figure dell'Inferno nella "Divina Commedia" di Dante Alighieri:

- Canto I – Dante e le tre fiere
- Canto III – gli ignavi e il traghettatore Caronte
- Canto V – la storia di Paolo e Francesca
- Canto X – Farinata degli Uberti
- Canto XXVI – l'incontro con Ulisse
- Canto XXXIII – Il Conte Ugolino e l'arcivescovo Ruggieri

-- Rilettura della trama e analisi dei principali capitoli de "I Promessi Sposi" di A.Manzoni.

- Visione integrale del film del 1989 diretto da S. Nocita

Illuminismo Neoclassicismo e Romanticismo:

-- Ugo Foscolo:

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- "Ultime lettere di Jacopo Ortis": lettura di alcuni brani antologici
- Poesie: "A Zacinto", "Alla sera", "In morte del fratello Giovanni"
- "I Sepolcri" - lettura integrale e commento.

-- Giacomo Leopardi:

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- Canti: "l' Infinito", "A Silvia", "Il sabato del villaggio", "La sera del dì di festa",
- " Il canto notturno di un pastore errante dell'Asia", "La quiete dopo la tempesta".
- Operette morali: " Dialogo della natura e di un islandese",
- "Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere".

Positivismo, Naturalismo e Verismo:

-- Giovanni Verga:

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- "I malavoglia": lettura di alcuni brani antologici.
- "Mastro Don Gesualdo": lettura del brano finale del romanzo.
- Novelle: "Rosso Malpelo", "La Lupa", "Cavalleria rusticana", "La roba".

-- Il Decadentismo in Francia, Inghilterra ed Italia:

- C. Baudelaire: "Corrispondenze", "L' Albatro".
- A. Rimbaud: "Vocali".

- G. D'Annunzio": vita, opere, pensiero e poetica.
- "La sera fiesolana", "La pioggia nel pineto".

– **Giovanni Pascoli:**

- Vita, opere, pensiero e poetica.
- Myricae: "Novembre", "Lavandare", "L'Assiuolo", "X Agosto", "Il lampo".
- Canti di Castelvecchio: "La cavalla storna", "Nebbia", "Il gelsomino notturno", "La mia sera".

-- **Il Futurismo e le avanguardie del nuovo secolo:**

- F.T. Marinetti: "Zang Tumb Tumb".
- A. Palazzeschi: "E lasciatemi divertire".

– **Luigi Pirandello:**

- vita, opere, pensiero e poetica.
- "Novelle per un anno": "La patente", "Il treno ha fischiato".
- "Il fu Mattia Pascal": analisi della trama e lettura di un brano antologico.
- "Uno nessuno e centomila": analisi della trama e lettura di un brano antologico.

– **Italo Svevo:**

- La vita, le opere, il pensiero e la poetica.
- "La coscienza di Zeno": lettura di alcuni brani antologici.

La grande poesia del Novecento:

-- **Giuseppe Ungaretti** e l'ermetismo

"L'Allegria": "Fratelli", "San Martino del Carso", "Soldati", "I Fiumi", "Sono una creatura"

- **Eugenio Montale:**

- Vita, opere, pensiero e poetica.
- "Ossi di seppia": "Non chiederci la parola", "i limoni", "Meriggiare pallido e assorto",
- "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Cigola la carrucola del pozzo".
- "Satura": "Ho sceso, dandoti il braccio".

- Nel secondo quadrimestre alcuni studenti hanno partecipato al progetto extra-curricolare "**dalla Letteratura al Cinema**" della durata di 10 ore durante il quale sono stati proiettati i seguenti filmati tratti dagli omonimi capolavori letterari:

- Il Giardino dei Finzi-Contini di G. Bassani
- Cristo si è fermato a Eboli di C. Levi
- Il partigiano Johnny di B. Fenoglio
- Il ritratto di Dorian Gray di O. Wilde
- La Metamorfosi di F. Kafka.

La proiezione dei suddetti films è stata preceduta da una introduzione sull'autore, il contesto storico e le discrepanze tra immagine e pagina scritta.

Programma di Storia:

-- La Belle Epoque:

- L'età dell'ottimismo e della fiducia nel progresso.
- Le nuove tecnologie e la nascita della società di massa.
- Imperialismo, nazionalismo, colonialismo.
- L'emancipazione delle donne e le "suffragette"
- L'età giolittiana, il decollo industriale e la politica del "doppio volto".

-- La Prima guerra Mondiale:

- La tensione nei Balcani e lo scoppio del conflitto.
- Dalla guerra di movimento a quella di trincea e posizione.
- L'Italia dalla neutralità all'intervento.
- L'uscita della Russia e l'entrata degli Stati Uniti in guerra.
- La sconfitta degli imperi centrali e i trattati di pace .
- La Rivoluzione russa di ottobre e i Bolscevichi di Lenin
- La guerra civile
- La nascita dell'U.R.S.S.

-- Gli anni venti in Europa e negli Stati Uniti:

- La crisi del dopoguerra, "la vittoria mutilata" e il biennio rosso.
- L'epidemia di febbre spagnola
- Il boom economico degli Stati Uniti
- La crisi del '29 e il "New Deal" di Roosevelt.

-- L'Italia fascista:

- Gli scontri sociali e l'ascesa di Mussolini.
- Il delitto Matteotti, la secessione dell'Aventino e le leggi Fascistissime.
- Dittatura, propaganda ed economia fascista.

-- Il totalitarismo sovietico di Stalin:

- Stalin conquista il potere
- Industrializzazione forzata e piani quinquennali
 - La persecuzione dei Kulaki e il regime del terrore.

-- La nascita del terzo Reich in Germania:

- Dalla Repubblica di Weimar al nazismo di Adolf Hitler.
- Propaganda, crescita economica, riarmo.
- L'alleanza con l'Italia fascista.
- La persecuzione degli ebrei e le leggi di Norimberga.

-- Verso una nuova guerra:

- La conquista italiana dell'Etiopia.
- La guerra civile in Spagna.
- L'espansionismo tedesco e il patto con Stalin.

-- La seconda guerra mondiale:

- Lo scoppio del conflitto e l'invasione della Francia.
- La battaglia di Inghilterra.
- La guerra parallela di Mussolini in Grecia ed Egitto.
- I campi di concentramento e la shoah.
- L'attacco di Pearl Harbor e l'ingresso degli Stati Uniti in guerra.
- La battaglia di Stalingrado.
- Lo sbarco degli alleati in Sicilia e l'armistizio dell'8 Settembre.
- La caduta di Mussolini
- La Repubblica di Salò
- La resistenza partigiana
- La liberazione e la fine del conflitto

-- Il secondo dopoguerra

- Pulizie etniche e vendette
- Le foibe
- I processi di Norimberga e di Tokio

-- La guerra fredda e la decolonizzazione

- Le due superpotenze nemiche
- L'Europa divisa in due blocchi: il Patto Atlantico ed il Patto di Varsavia
- Il muro di Berlino
- La decolonizzazione in Asia
- La nascita dello Stato di Israele

-- L'Italia nel secondo dopoguerra

- La nascita delle Repubblica e le elezioni del 1948
- I giovani, gli operai ed il 1968
- Il femminismo
- Il rinnovamento della Chiesa
- Dalla guerra fredda al crollo dell'URSS
- La destalinizzazione e il disgelo
- Le battaglie per i diritti civili in America
- La corsa allo spazio
- Reagan, Gorbaciov e la caduta del Comunismo in Europa
- L'Italia del boom economico e gli "anni di piombo"
- Gli anni '80 e le stragi di mafia;
- Tangentopoli e la fine della Prima Repubblica
- Il terrorismo islamico e le due Guerre del Golfo
- Il mondo di oggi

Programma svolto di matematica

Classe art. 5 I

A.S. 2022/23

Libro di t e s t o : "La matematica a colori" edizione gialla vol.4 e 5 (solo per calcolo delle probabilità), di Leonardo Sasso ed.Petrini

Docente: Roberti Daniela

DERIVATE

- definizione di derivata di una funzione
- interpretazione geometrica del concetto di derivata
- derivata delle funzioni elementari (esclusof. goniometriche) e regole di derivazione
- equazione della tangente a una curva
- derivata della funzione composta
- estremi di una funzione
- cenni ai punti di flesso
- problemi di ottimizzazione
- studio di una funzione e suo grafico

CALCOLO COMBINATORIO

- Permutazioni semplici e con ripetizione
- Disposizioni semplici e con ripetizione
- Combinazioni semplici e con ripetizione
- Il binomio di Newton

PROBABILITA

- Probabilità classica: definizione ed assiomi
- Teoremi della probabilità dell'evento contrario e dell'unione di eventi
- Eventi indipendenti e dipendenti : regola del prodotto per la probabilità dell'intersezione di eventi indipendenti
- Probabilità condizionata e regola per il calcolo della probabilità dell'intersezione di eventi dipendenti
- Il teorema di Bayes ed il teorema di disintegrazione con applicazioni mediante la rappresentazione con diagramma ad albero (esercizi sul controllo di qualità e test clinici con falsi positivi ed altre applicazioni a casi reali anche collegati all'educazione civica)

IIS Marsano - Genova
Anno scolastico 2022-2023

Prof. PAIUZZI Pietro
Classe: 5I

Programma svolto di Lingua Inglese

Unit 1, The Kitchen Brigade (da p. 13 a p. 22):

- Uniforms and Kitchen Staff;
- Work Experience;
- Types of Restaurants and Bars.

Unit 2, Kitchen Equipment and Cooking Methods (da p. 27 a p. 44):

- Kitchen Equipment;
- Choosing the Right Tools;
- Cooking Methods.

Unit 5, Welcoming Guests to the Restaurant (da p.75 a p. 78, da p. 80 a p. 83, p. 86, pp. 90-91):

- Waiting Staff Tasks;
- Taking a Reservation on the Phone;
- Dealing with Customer's Requests.

Unit 6, Waiting on Customers a Table (da p. 93 a p. 114):

- Table Service;
- Taking Orders and Suggesting Dishes;
- Ensuring Customer Satisfaction.

Unit 7, Dining Room Service (da p. 115 a p. 128, pp. 130-131, p. 134):

- Designing the Dining Room;
- Working with the Staff;
- Techniques to Impress Customers.

Unit 10, Healthy Eating (da p. 167 a p. 176):

- Diets and Nutrients;
- Food Allergies and Special Diets;

- Cooking Healthily.

Lavori personali:

Gli studenti durante l'anno scolastico hanno svolto due ricerche: una sulla cucina regionale italiana e una sulla cucina tradizionale dei Paesi anglofoni.

La ricerca doveva toccare nell'ordine indicato i seguenti punti:

- storia e tipologia del prodotto/ricetta;
- ingredienti e dosi;
- preparazione (procedimenti, tempi e metodi di cottura);
- differenze tra le diverse versioni, se ne esistono;
- presentazione e descrizione.

Ogni studente ha scelto una ricetta su cui lavorare, ha prodotto un file usando programmi quali Power Point e Prezi, l'ha consegnato entro il termine stabilito al docente, l'ha esposto alla classe e ha ottenuto una valutazione.

Testi usati:

Caruso P. A., Piccigallo A., 2022, *Daily Specials. English for Chefs, Waiters and Bartenders*, Milano, Mondadori Education. [2018]

Il docente,
Pietro Paiuzzi

A.s. 2022-2023

Classe V I

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”- Plesso di Calvari

LINGUA E CULTURA FRANCESE

Libri di testo:

- Per la componente di sala: Duvalier Christine, *GOURMET service*, 2016, ELI S.r.l.
- Per la componente di cucina: Duvalier Christine, *GOURMET œnogastronomie, Service*, 2016, ELI S.r.l.

PROGRAMMA SVOLTO

Module 6: Postuler à un emploi

Les métiers de la restauration:

- Comment devenir CHEF DE CUISINE
- Comment devenir BARMAN, SERVEUR et SOMMELIER
- Comment devenir DIRECTEUR DE LA RESTAURATION
- Le RRC (Responsable Relations Clientèle)
- Le TOR
- Le CHEF PÂTISSIER

Trouver un travail

- Le CV
- La lettre de motivation
- Les offres d'emploi
- L'entretien d'embauche
- Témoignage d'un maître d'un hôtel

CULTURE CULINAIRE

Dossier 1 – Géographie de l'art culinaire

- Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine
- La cuisine provençale: dix plats traditionnels
- Spécialités gastronomiques des DROM et des COM
- Un itinéraire gastronomique dans le Sud-Ouest de la France

Dossier 2 – Histoire de l'art culinaire

- La cuisine dans l'Antiquité
 - La cuisine chez les Grecs
 - La cuisine chez les Romains
- La cuisine au Moyen Âge
- La cuisine à la Renaissance

- Quelques préparations phares: origines et anecdotes
 - La tarte Tatin
 - Le Paris Brest
- Histoire des guides gastronomiques: Michelin et Gault & Millau

Dossier 3 – Traditions culinaires

- La cuisine française: traditions et fêtes
- Le repas traditionnel de Pâques
- La cuisine de la francophonie: traditions et fêtes
 - La cuisine québécoise
 - La cuisine du Maghreb
 - La cuisine belge et luxembourgeoise

Dossier 4 – Société et identité

- Les plats français de tous horizons

Dossier 6 – Les institutions

- LES DROM et les COM
- La cuisine et la loi

Film:

- Maman, j'ai encore raté l'avion!
- Un sac de billes

Lavori personali:

- Ma routine quotidienne
- Mon CV
- Ma lettre de motivation

Lavori a gruppi:

- Comprensioni del testo
- Mail di candidatura per un'offerta di lavoro
- Simulazione colloquio di lavoro

Modalità di verifica:

- Interrogazioni sui contenuti e verifiche di comprensione del testo

L'insegnante Giulia Gragnani

PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Anno scolastico 2022-2023

1. Il mercato turistico:
 1. Il mercato turistico internazionale
 2. Gli organismi e le fonti normative
 3. Il mercato turistico nazionale
 4. Gli organismi e le fonti normative interne
 5. Le nuove tendenze del turismo

2. Il Marketing:
 1. Il marketing: aspetti generali
 2. Il marketing strategico
 3. Il marketing operativo
 4. Il web marketing
 5. Il marketing plan

3. Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
 1. La pianificazione e la programmazione
 2. Il budget
 3. Il business plan

4. La normativa del settore turistico-ristorativo:
 1. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
 2. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
 3. I contratti delle imprese ristorative

5. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:
 1. Le abitudini alimentari
 2. I marchi di qualità alimentare

Docente: Lia Bettilomo

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive up volume 3, Tramontana

ISTITUTO MARSANO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INSEGNANTE: CASACCIO ANGELA

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V I a.s. 2022/2023

LA FILIERA AGROALIMENTARE, (tipologie di filiera, sicurezza alimentare nella filiera produttiva, certificazioni di qualità e certificazioni di prodotto)

IL SISTEMA HACCP, (igiene dei prodotti alimentari, esempi di buone pratiche igieniche GHP, i sette principi dell' HACCP)

LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI (malattie trasmesse dagli alimenti, i principali agenti patogeni, virus, batteri, funghi, parassiti).

LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI (micotossine e attività cancerogena e mutagena, agrofarmaci e zoofarmaci, sostanze cedute dai MOCA, i metalli pesanti).

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (cause biologiche, fisico-chimiche responsabili dell'alterazione degli alimenti, classificazione dei principali metodi di conservazione con alte temperature e basse temperature,

conservazione in ambiente modificati, conservazione per sottrazione di acqua, conservazione con metodi naturali, conservazione con metodi chimici artificiali, conservanti antimicrobici, antiossidanti).

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (alimenti salutistici, alimenti destinati a un'alimentazione particolare, gli alimenti funzionali, fitosteroli, acidi grassi polinsaturi, prebiotici e probiotici, i nuovi alimenti, gli alimenti

geneticamente modificati).

SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE (la dieta nell'età evolutiva e raccomandazioni nutrizionali, la dieta del neonato, latte materno, la dieta del bambino e le basi della corretta alimentazione, la dieta dell'adolescente

e dell'adulto, la dieta in gravidanza e durante l'allattamento, la dieta nella terza età).

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE (tabelle di composizione degli alimenti, classificazione degli alimenti , dieta sana ed equilibrata, i LARN le nuove linee guida, la doppia piramide alimentare- ambientale).

DIETA MEDITERRANEA (la piramide della dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, la dieta nello sport).

LA RISTORAZIONE (tipologie di ristorazione, ristorazione di servizio e ristorazione commerciale, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame applicati per la produzione, conservazione e nel trasporto dei pasti in differita).

ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE (malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa e indicazioni dietetiche. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi, ipercolesterolemie, ipertrigliceridemia, grassi e salute, le nuove linee guida).

LE MALATTIE DEL METABOLISMO (la sindrome metabolica, i tipi di diabete mellito, indice glicemico, indicazioni dietetiche, l'obesità' e malattie correlate all'obesità', indicazioni dietetiche).

ALLERGIE E INTOLLERANZE (le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, le intolleranze indefinite, le intolleranze enzimatiche, la sensibilità al glutine e la celiachia).

IMPATTO AMBIENTALE E SOSTEGNO ALLA BIODIVERSITA' (impronta dell'acqua, impronta del carbonio, impronta ecologica).

Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ יָרֵךְ
Indirizzo Cucina

Anno scolastico 2022-2023

Materia: Laboratorio di Sala e Vendita

Insegnante: Alba Giovanni

Classe: 5 I

Programma Svolto

L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

- Tipologie di aziende ristorative
- Tipologie di bar
- Le nuove tendenze
- L'organizzazione aziendale

- **Il reparto sala**

- Requisiti strutturali della sala ristorante
- Arredi e dotazione professionale
- L'operatore di sala
- I momenti del servizio

Il bar

- Requisiti strutturali del bar
- La dotazione professionale
- Il barman
- I momenti di servizio
- La bar list

La sicurezza

- La sicurezza alimentare
- Pulizia e disinfezione degli ambienti
- La sicurezza sul lavoro

LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

<< **Riconoscere la qualità**

<< La qualità percepita

- << Sistemi di qualità
- << I prodotti di qualità
- << Le etichette alimentari

I diversi aspetti della qualità alimentare

- << Dalla quantità alla qualità
- << Valutare la qualità
- << La qualità nell'approvvigionamento
- << Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile

DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOLOGIA

Le abitudini alimentari

- << Cibo e cultura
- << Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy
- << Le diete alimentari

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

- << Le scelte gastronomiche
- << Fattori dietetici
- << Fattori culturali

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

- << L'analisi sensoriale
- << La degustazione dei cibi
- << Il degustatore
- << La degustazione dell'olio di oli

Il sommellerie

- << La figura professionale del sommelier
- << Le bottiglie
- << L'attrezzatura per la degustazione
- << L'analisi organolettica del vino l'esame visivo
- << L'esame olfattivo
- << L'esame gusto olfattivo

L'abbinamento tra cibo e vino

- << I principi di abbinamento
- << La scheda grafica di abbinamento
- << La successione dei vini a tavola

EVENTI SPECIALI

Il banqueting

- << L'attività di banqueting
- << Gli operatori
- << Le occasioni e le tipologie di eventi
- << L'attrezzatura speciale

Il catering

- << L'attività di catering
- << Tecniche di produzione e trasporto
- << La produzione e la distribuzione itineranti
- << Il catering banqueting

Calvari, 16 maggio 2023

Il Docente
Alba Giovanni

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA
CLASSE 5 I
ANNO SCOLASTICO 2022/2023
DOCENTE: FUSARO GINO

PROGRAMMA DI TEORIA

1 IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA:

- I 5 PRINCIPI
- LE 7 FASI DEL SISTEMA
- PIANO DI AUTOCONTROLLO
- CONTAMINAZIONI ALIMENTARI (CHIMICA, FISICA, BIOLOGICA)
- LE FRODI ALIMENTARI

2 IL REPARTO CUCINA

- IL LAY-OUT
- AREA DI APPROVVIGIONAMENTO E DI IMMAGAZZINAMENTO/STOCCAGGIO MERCI
- LE AREE DI PREPARAZIONE
- LA BRIGATA DI CUCINA

3 ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

- CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E I NUOVI ALIMENTI
- MARCHI DI QUALITÀ NAZIONALI ED EUROPEI
- LE GAMME ALIMENTARI

4 CATERING AND BANQUETING

- IL CATERING
- IL BANQUETING
- NORMATIVE DI RIFERIMENTO ALLE TECNICHE DI CATERING E BANQUETING

5 LE ATTIVITÀ RISTORATIVE

- TIPOLOGIE DI AZIENDA (COMMERCIALE, COLLETTIVA, TRADIZIONALE E NEO RISTORAZIONE)

6 REALIZZAZIONE DI UN MENU'

- IL MENU'
- PRINCIPALI REGOLE
- MENU E STAGIONALITA' DEI PRODOTTI

7 I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

- I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI NORD-OVEST
- I PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI NORD-EST
- I PRODOTTI DELLE REGIONI DEL CENTRO
- I PRODOTTI DELLE REGIONI DEL SUD
- I PRODOTTI DELLA SICILIA E DELLA SARDEGNA

8 INTOLLERANZE ALIMENTARI

- L'INTOLLERANZA AL GLUTINE

- L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO
- ALTRE INTOLLERANZE

9 METODI E METODOLOGIE DI COTTURE

- Reazioni Chimico-fisiche
- Varie tipologie di cottura
- cottura CBT (Cottura a bassa temperatura)

UDA

GENOVA, GE
08/05/2023

DOCENTE
FUSARO GINO

I.S.S. MARSANO
A.s. 2022-2023

Classe V I

RELIGIONE

Docente: Prof. Luigi Ricciardi

1. ORE TOTALI PREVISTE DAL PIANO DI STUDI: N° ore 33

2. LIBRI DI TESTO ADOTTATI: IMPRONTE Claudia Beacco, Antonio Poerio, Luca Raspi.

3. OBIETTIVI REALIZZATI (in termini di conoscenze, abilità, competenze)

Comprensione del valore religioso nel mondo contemporaneo. Introduzione alla bioetica, all'ecologia, al lavoro umano nella prospettiva cristiana. La fede e la scienza unite per uno sviluppo equilibrato dell'umanità. Comunicare il Vangelo al tempo dei social network.

CONOSCENZE

La dottrina sociale della Chiesa. Il concetto di persona, la morale cattolica nel lavoro e nella politica. Il rispetto dell'ambiente, e la "cultura dello scarto".

COMPETENZE

Saper confrontare le Sacre Scritture con il mondo contemporaneo.

Analizzare gli argomenti attraverso approcci interdisciplinari e le proprie esperienze personali.

4. CONTENUTI

Etica e bioetica:

Problemi e domande sull'etica

Legge naturale e diritti umani.

Il rapporto scienza e fede.

Testimonianze cristiane contemporanee:

Il giudice Rosario Livatino, martire cristiano.

Don Pino Puglisi e la lotta alla mafia.

S.Massimiliano Kolbe, il dramma dei lager.

Giusti tra le nazioni.

Libertà e doveri dell'uomo:

La libertà dell'uomo, l'insegnamento cristiano.

Il campo 52, un luogo di prigionia sul nostro territorio.

Libero arbitrio e coscienza.

Ricorrenze e festività cristiane:

La festività dell'Immacolata concezione,

La tradizione locale dei presepi.

Il periodo dell'avvento.

Le ceneri e la quaresima.

La Sindone.

Le parabole attraverso l'arte:

La samaritana ed i rapporti umani.

Il cieco nato e la capacità di scegliere.

La resurrezione.

Per quanto riguarda l'aspetto interdisciplinare dell'educazione civica, in occasione del giorno della memoria, la classe ha conosciuto la storia del "Campo 52" campo di concentramento presente fino al 1944 nella Val Fontanabuona a Piani di Coreglia, comune di Calvari.

5. METODI DI INSEGNAMENTO

Per lo svolgimento delle lezioni si sono usate lezioni frontali, stimolando il dialogo e l'intervento personale degli alunni.

6. MATERIALI UTILIZZATI

Sono stati usati contenuti multimediali: slide, brevi filmati, schemi esplicativi con uso di smart board.

7. SPAZI UTILIZZATI

Aula della classe.

8. STRUMENTI DI VERIFICA.

Gli strumenti di verifica sono stati il dialogo con gli alunni, sia individuale che di gruppo. Con particolare attenzione alla capacità di rielaborazione ed esposizione personale degli argomenti trattati. Capacità di riflessione ed approfondimento personale.

Programma svolto in classe 5

Parte teorica

Teoria e metodologia delle attività motorie e dello sport
Cenni di apparato muscolo-scheletrico nervoso
Cenni di apparato cardiaco-polmonare-respiratorio
Traumatologia del lavoro e dello sport, prevenzione di infortuni e pronto soccorso
Regolamento di pallavolo, basket, calcio
Benefici della attività motoria sulla salute psicofisica
Prevenzione di alcool, fumo e droghe
Cenni di metodi di allenamento di fitness (movement culture di IDO PORTAL)

Parte pratica

Attività e corsa aerobica e anaerobica
Esercizi di forza e resistenza—capacità condizionali
Esercizi di velocità e reattività neuromuscolare
Esercizi di equilibrio statico—dinamico a carico naturale con e senza attrezzi
Esercizi di coordinazione oculo—manuale, oculo podalico, prossimo distale
Esercizi di allungamento muscolare—stretching e mobilità articolare
Tecniche e giochi sportivi : pallavolo, badminton, ultimate con freesbe
Sostegno e recupero : lo svolgimento della materia di scienze motorie ha permesso l'inserimento di interventi mirati per quegli alunni che per assenze o per scarse capacità non riescono a completare un gesto tecnico.
Sono state permesse interrogazioni programmate e l'uso di schemi e mappe concettuali con parole chiave.
Obiettivi e contenuti minimi : sono stati raggiunti in merito all'apprendimento delle seguenti COMPETENZE DI CITTADINANZA, (imparare a imparare, comprendere la comunicazione, acquisire e interpretare le informazioni, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi e progettare).

Genova 9-5-2023

Prof. Maurizio Martinelli
Materia Sc.Motorie