

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA

Classe 5^a A

Anno scolastico 2017/2018

Docente: Maurizia Sirignese

COMPETENZE

- Ampliare e padroneggiare le capacità coordinative e condizionali;
- esercitare in modo efficace la pratica motoria per il proprio benessere fisico e psichico;
- riconoscere e comprendere le modificazioni fisiologiche indotte dalla pratica motoria e sportiva;
- saper svolgere ruoli organizzativi per la realizzazione di attività sportive;
- saper organizzare giochi ed attività ludiche da inserire nelle scelte del tempo libero;
- inserirsi ed integrarsi in ogni attività sportiva di gruppo ed individuale interagendo con i compagni e collaborando con l'insegnante;
- conoscere le caratteristiche principali di alcuni sport di squadra;
- praticare norme di comportamento utili alla prevenzione degli infortuni (corretto uso degli attrezzi e degli spazi);
- individuare i principali elementi per il miglioramento e la tutela della salute;
- praticare norme di comportamento e stili di vita corretti.

CONOSCENZE E CONTENUTI

- Capacità coordinative generali e speciali;
- sviluppo della forza, resistenza e velocità attraverso i giochi di squadra;
- esercizi per la coordinazione (statica, dinamica, oculo-manuale e oculo-podalica);
- esercizi a carico naturale e aggiuntivo;
- esercizi per l'equilibrio statico dinamico e di volo;
- esercizi di opposizione e resistenza;
- giochi di squadra: pallavolo, pallacanestro e calcio a cinque;
- il fair-play nello sport;

- elementi fondamentali di anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio;
- elementi fondamentali di anatomia e fisiologia dell'apparato cardio-circolatorio;
- i comportamenti a rischio e le dipendenze: fumo ed alcool;
- cibo, corpo e salute (corretta alimentazione, attività fisica, benessere psico-fisico);
- i DCA: anoressia e bulimia.

Data 13-05-2018

Firma

Giuseppe Lodigiani

Marina Angelicchio

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

CLASSE V A

ENOGASTONOMIA SETTORE CUCINA

a.s. 2017/2018

DOSSIER 1 : BRETAGNE, NORMANDIE ET PAYS DE LA LOIRE

Unité 1:

1. La Bretagne
2. La Normandie
3. Les Pays de la Loire

Unité 2 : Les produits du terroir

1. Le Cointreau
2. Le Cidre
3. Le Calvados
4. Le bon beurre
5. Des galettes et des crêpes

DOSSIER 2: L'ALSACE ET LA LORRAINE

Unité 1:

1. L'Alsace
2. La Lorraine

Unité 2 : Les produits du terroir

1. La choucroute
2. Le Foie Gras
3. Les Vins d'Alsace
4. Le Nectar des Gaulois: l'élaboration de la bière

DOSSIER 3: RÉGION PACA ET CORSE

Unité 1:

1. La Région PACA
2. La Corse l'île de beauté

Unité 2 : Les produits du terroir

1. L'huile d'olive

DOSSIER 4: RHONE –ALPES ET CHAMPAGNE- ARDENNE

Unité 1:

1. La Région Rhone –Alpes
2. La Champagne-Ardenne

Unité 2 : Les produits du terroir

1. Le Champagne
2. Le biscuit rose de Reims

DOSSIER 5: L'OUTRE- MER

Unité 1.

1. Les Antilles Françaises
2. José Bové
3. Le MAGHREB

Unité 2: Les produits du terroir

1. La cuisine
2. Les piments
3. Le couscous

LA DOCENTE

Myranda Cepie

GLI ALUNNI

Joseph Blau
Nicole Franco



PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2017/2018 CLASSE 5^A Enogastronomia

Laboratorio di Sala e Vendita

Prof. Di Lella Giovanni

Testo in Dotazione: MasterLab – Laboratorio di servizi enogastronomici (art. enogastronomia)

Modulo 4: LA PRODUZIONE DEL VINO

- 2 – La normativa nel settore vitivinicolo (ripetizione argomento anno precedente)

Modulo 6: L'OFFERTA ENOGASTRONOMIA

- 1 – Pianificare l'offerta enogastronomica
- 2 – Programmare l'offerta enogastronomica
- 3 – Comunicare l'offerta enogastronomica

Modulo 7: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- 1 – L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- 2 – La sommellerie
- 3 – L'abbinamento tra cibo e vino

Modulo 8: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE

- 1 – La cucina di sala
- 2 – I cocktails
- 3 – L'evoluzione del bere miscelato

Modulo 9: EVENTI SPECIALI

- 1 – Il banqueting
- 2 – Il catering
- 3 – La preparazione di un evento

Lucera li

09-06-2018

Prof. Di Lella Giovanni

[Signature]

Gli Alunni

Giuseppe Lodigiani

Luca de Vito