***Allegato 8. a***

***Programmi Disciplinari***

***Classe V B Alberghiero***

***Anno Scolastico 2018 – 2019***

Coordinatore: Prof. ssa Monica Fontana

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Lingua Francese |
| **Docente** | Monica Fontana |
| **Testo in adozione** | Profession Oenogastronomie. manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration. Hoepli |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **Modulo n. 1** | Grammaire: Les pronoms personnels C.O.I./C.O.D. Les pronoms doubles, les pronoms relatifs,l’emploi de l’indicatif, le passé composé, l’accord du participe passé avec “avoir”, l'imparfait et le plus-que-parfait, le futur simple et antérieur, l’emploi du conditionnel, le participe présent et le gérondif , les pronoms relatifs, les prépositions et locutions de temps, les formes verbales impersonnelles, les pronoms doubles,l’hypothèse. |
| **Modulo n. 2** | La cuisine fait le tour du monde. Saveurs d’Orient.  L’Afrique. Tajine d’agneau à la cannelle. Couscous royal.  L’Europe. L’Espagne :La Cecina, le Pimento del pequillo, les alcaparrones,le Pimentòn,le riz bomba, le vinaigre de Xérès.  Recettes-cuisine-du monde : sushi aux légumes printaniers.  Les OGM en alimentation : une clé pour l’avenir.  Les domaines d’application du génie génétique dans l’alimentation. Possibles avantages des produits OGM.  Alimentation diététique.Mieux manger pour mieux vivre : le régime crétois.La pyramide alimentaire.  Les matières grasses.La France, l’autre pays de l’huile d’olive.Cuisiner léger et sain*.* La cuisine en Europe.Le bar. Profession, fantaisie et savoir-faire :Les eaux-de-vie. Le Cognac, l’Armagnac, le Calvados, l’écosse de whiskies, l’élaboration des malts. |
| **Modulo n. 3** | Stage en entreprise.La méthode HACCP  HACCP en Europe.Le droit du travail en Italie et en France.La sécurité sociale.  école et formation professionnelle : échanges-stages entre lycées italiens et français*.* Le Curriculum vitae;La lettre de demande d’emploi: rédiger une lettre.Parler du travail - à un entretien d’embauche.  Civilisation: L’Alsace. Les traditions alsaciennes par sa cuisine. Paris entre passé et avenir.La Bourgogne, le vignoble bourguignon. Beaune.La Champagne. L’art de la champagnisation. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Inglese |
| **Docente** | Testa Rosaria |
| **Testo in adozione** | Catrin Elen Morris  Excellent!  Eli |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **1** | Food preservation:Physical, chemical and biological methods.  HACCP (da fotocopia fornita dall’insegnante); Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination (1 and 2); The eatwell plate;Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs); the Mediterranean diet; Food intollerances and allergies; Alternative diets:macrobiotics and vegetarianism; How to become a chef; How to write a curriculum vitae. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **2** | Le cucine britannica e americana durante le festività  Cucina americana: tradizioni e festività |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Cucina |
| **Docente** | RUOTOLO |
| **Testo in adozione** | Sarò chef |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **La ristorazione** | le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva.  la domanda della ristorazione collettiva e le caratteristiche strutturali e qualitative.  le diverse figure professionali presenti in strutture ricettive con le competenze specifiche.  le novità del mercato della ristorazione |
| **L’approvvigionamento** | le tecniche di approvvigionamento, la determinazione della scorte e la scelta dei fornitori  i canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la scelta.  l'organizzazione del magazzino dal punto di vista amministrativo e tecnico.  i metodi di conservazione degli alimenti. |
| **La corretta prassi igienica** | il sistema H.A.C.C.P da un punto di vista concettuale e giuridico.  i principi dell'igiene riferiti all'ambiente, agli operatori e agli alimenti.  le procedure di controllo igienico in fase di produzione e conservazione. |
| **L’organizzazione del lavoro** | il lavoro di produzione nelle diverse realtà produttive.  i principi di sicurezza e saper predisporre un piano di evacuazione.  una brigata in fase di produzione e in fase di distribuzione. |
| **Catering, banchetti e buffet** | le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio.  attrezzi e prodotti per la realizzazione di decorazioni.  - il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio. |
| **Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa** | l'organizzazione dei menù.  il coordinamento delle risorse nell'azienda della ristorazione.  i software di settore. |
| **La costruzione del menu** | l’organizzazione dei menù rotativi e dei menù ciclici  - i vari tipi di menu  - come costruire un menu  le intolleranze e gli allergeni |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Scienze e cultura dell’alimentazione |
| **Docente** | Tassi Renata Alessandra |
| **Testo in adozione** | A. Machado “Scienza e cultura dell’alimentazione”, Poseidonia Scuola, 2^edizione |

|  |  |
| --- | --- |
| **modulo** | **Contenuti** |
| **ALIMENTAZIONE NELL’ ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE** | **I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:**  • Alimenti funzionali (arricchiti/alleggeriti)  • Alimenti destinati a un’alimentazione particolare  • I novel foods  • Le gamme alimentari  • La fibra alimentare  • Gli alimenti geneticamente modificati  **LA DIETA NELLE DIVERSE ETA’ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:**  • La dieta del neonato e del lattante  • L’alimentazione complementare  • La dieta del bambino  • La dieta dell’adolescente  • La dieta dell’adulto  • L'alimentazione nella terza età  • L'alimentazione in gravidanza  • L'alimentazione della nutrice  • La piramide alimentare  \*dieta dello sportivo  **DIETE E STILI ALIMENTARI:**   * Dieta e benessere * Stili alimentari * Dieta mediterranea * Dieta vegetariana * Dieta sostenibile   **L’ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:**   * Tipologie di ristorazione * Norme di sicurezza alimentare * Formazione dei menu * LARN tabelle * La mensa scolastica * La mensa aziendale * La ristorazione nelle case di riposo * La ristorazione ospedaliera   **CIBO E RELIGIONI\*:**   * Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose * Le regole alimentari nella tradizione Ebraica * Le regole alimentari nel Cristianesimo * Le regole alimentari nell’Islam |
| **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE** | **LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:**  • Le malattie cardiovascolari  • Ipertensione arteriosa  • Iperlipidemie e aterosclerosi  **LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:**  • Le malattie del metabolismo  • Il diabete mellito  • L’obesità  **LA DIETA NELLE MALATTIE DELL’APPARTO DIGERENTE:**  • Le malattie epatiche (epatite, steatosi e cirrosi)  **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:**  • Le reazioni avverse al cibo  • Reazioni tossiche  • Le allergie alimentari  • Intolleranze alimentari  • Intolleranza al lattosio  • Favismo  • Celiachia  **ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI:**  • I tumori  • I disturbi alimentari (anoressia e bulimia, binge eating disorder) |
| **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE** | **CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:**  • Aspetti generali  • Tipi di contaminazione  • Le micotossine  • I fitofarmaci e gli zoofarmaci  • Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti  • I metalli pesanti  • I radionuclidi  **CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:**  • Le malattie trasmesse dagli alimenti  • Agenti biologici e modalità di contaminazione  • I prioni  • I virus dell’epatite A ed E  • I batteri  • I fattori ambientali e la crescita microbica  Tossinfezioni alimentari:   * Salmonellosi * Stafilococco * Listeriosi * Botulismo   I funghi microscopici  Le parassitosi:   * Teniasi * Anisakidosi * Toxoplasma gondi   **SICUREZZA ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA’:**  • La sicurezza alimentare  • La filiera alimentare  • Tracciabilità e rintracciabilità  • Il Pacchetto Igiene  • La qualità totale  • Autocontrollo e HACCP  • Il controllo ufficiale degli alimenti  • Le frodi alimentari  • Le certificazioni di qualità  **\*ADDITIVI ALIMENTARI:**  • Gli additivi alimentari |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | IRC |
| **Docente** | Emanuela Consoli |
| **Testo in adozione** | Religione e religioni ed.EDB 2015 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
|  | L'etica  Le etiche contemporanee.  Religione e magia |
|  | La riflessione delle religioni sul suicidio e l'eutanasia  Le dipendenze  Violenza di genere.  Il caso di Nadia Murad |
|  | Movimenti ambientalisti e sviluppo sostenibile  Origine dell'antisemitismo  Pena di morte e tortura |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Matematica |
| **Docente** | Velardi Francesco |
| **Testo in adozione** | Matematica. Rosso di Bergamini, Barozzi, Trifone Zanichelli |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **RECUPERO COMPETENZE** | Algoritmo per lo studio di funzione; disegno del grafico di funzioni intere e fratte. |
| **GLI INTEGRALI** | Definizione di funzione primitiva, gli integrali indefiniti, area del trapezoide, gli integrali definiti e le loro applicazioni al calcolo di aree e volumi. |
| **I problemi di scelta in condizioni di certezza** | I problemi di scelta nel caso continuo. I problemi di scelta nel caso discreto. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive |
| **Docente** | Prof. Salerno Giovanni |
| **Testo in adozione** | Gestire le imprese ricettive 3 – Rascioni, Ferriello – Editrice Tramontana |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **Modulo A – Il mercato turistico** | **Il mercato turistico internazionale**   * I caratteri del turismo * I fattori che influenzano il turismo internazionale * Le dinamiche del turismo mondiale   **Gli organismi e le fonti normative internazionali**   * Gli organismi internazionali * Gli organi dell’Unione Europea * Le fonti normative internazionali e comunitarie   **Il mercato turistico nazionale**   * Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno * Le dinamiche del turismo in Italia   **Gli organismi e le fonti normative interne**   * Gli organismi interni * Le fonti normative interne |
| **Modulo B – Il marketing** | **Il marketing: aspetti generali**   * Definizione di marketing * Il marketing strategico e il marketing operativo * Il marketing turistico   **Il marketing strategico**   * Le fasi del marketing strategico * Le fonti informative * L’analisi interna, della concorrenza e della domanda * Segmentazione, targeting e posizionamento   **Il marketing operativo**   * Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita * Le leve di marketing   **Il web marketing**   * Che cos’è il web marketing * Gli strumenti di web marketing   **Il marketing plan**   * Che cos’è il marketing plan * Il marketing plan di una piccola impresa * Il marketing plan di un’impresa medio/grande |
| **Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione** | **La Pianificazione e la Programmazione**   * La strategia dell’impresa e le scelte strategiche * L’analisi SWOT * Vision e Mission * Pianificazione e programmazione aziendale * Il vantaggio competitivo * Il controllo di gestione   **Il Budget**   * Budget e tipologie di budget * Differenza tra budget e bilancio d’esercizio * Articolazione del budget * Il budget degli investimenti * Il budget economico * Il controllo budgetario   **Il business plan**   * Il business plan e suo contenuto |
| **Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo** | **Le norme sulla costituzione dell’impresa**   * Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell’impresa * Le forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative   **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro**   * Il testo unico sulla sicurezza del lavoro * La normativa antincendio   **Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore**   * La normativa alimentare * Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti * I meccanismi di controllo della filiera * Le norme igieniche nei locali di lavoro e del personale del settore ristorativo * La tutela della privacy * La qualità totale e le norme ISO 9000   **I contratti delle imprese ristorative e ricettive**   * Gli elementi del contratto * La responsabilità contrattuale * I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting * Il Codice del consumo * Il contratto d’albergo * Il contratto di deposito in albergo   **I contratti delle imprese di viaggio**   * Il codice del turismo * Il contratto di viaggio * Il contratto di vendita di pacchetto turistico * Il danno da vacanza rovinata * Il contratto di trasporto   **I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto**   * L’allotment e il contratto vuoto per pieno * Tipologie di voucher * Le ADV online |
| **Modulo E – Le abitudini alimentari e l’economia del territorio** | **Le abitudini alimentari**   * I fattori che incidono sui consumi alimentari * Le attuali tendenze in campo alimentare   **I marchi di qualità**   * Marchio, ditta e insegna * I marchi di qualità alimentare * I prodotti a Km 0 |

|  |  |
| --- | --- |
| **DISCIPLINA** | **Educazione Fisica** |
| **DOCENTE** | **Prof. Sabaini Giuseppe** |
| **TESTO IN ADOZIONE** | **Nessun Testo** |

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO** | **CONTENUTI** |
| 1) POTENZIAMENTO FISIOLOGICO | Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente crescente.  Metodi di allungamento muscolare . Ricerca della flessibilità e della scioltezza  Es. a carico naturale, con piccoli carichi. Circuit training. Utilizzo di pesi e macchine body building . |
| 2 ) GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA:  PALLACANESTRO- PALLAVOLO E BASEBALL | Basket -Varie combinazioni dei fondamentali individuali. Dai e segui  Pallavolo - Varie combinazioni dei fondamentali individuali  (Battuta di sicurezza, dall’alto, di precisione  Schiacciata dopo una ricezione e alzata. Muro su azioni di attacco).  Baseball- Varie combinazioni dei fondamentali individuali  Regole tecniche di questi 3 Sports di Squadra. |
| 3 ) ATTIVITA’ SPORTIVE INDIVIDUALI | Salto in alto. Salto in lungo. Tecnica d'atterraggio  Getto del peso  60 m velocità, 40m + 60 m, 1000/2000m,  Regolamenti |
| 4 ) RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI | Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili  Mira e precisione,  Posture ginniche statiche e dinamiche |
| 5 ) ELEMENTI TEORICI Proposti durante la Lezione pratica Stessa... | Aspetti principali delle tecniche d’allenamento: Circuit-training  Pesistica, Lavoro intervallato |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | Servizi Enogastronomici di sala bar |
| **Docente** | Silvia Sannella |
| **Testo in adozione** | SARO' MAITRE 4/5 CORSO DI SALA & VENDITA PER ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMI – GIUNTI SCUOLA |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **Modulo 1**  **I liquori e i distillati** | La storia dei liquori e dei distillati  Le tecniche di produzione dei liquori e dei distillati  La classificazione dei liquori e dei distillati  Il servizio |
| **Modulo 2**  **I cocktails** | La storia dei cocktails  Le attrezzature dei cocktail |
| **Modulo 3**  **Le tipologie di cocktail** | La nascita della classificazione IBA  Le principali ricette IBA  Il servizio dei cocktail  Le differenti tipologie di cocktail |
| **Modulo 4**  **Il mondo del lavoro** | Il curriculum vitae  La lettera di accompagnamento  Presentarsi e proporsi al colloquio di lavoro |
| **Modulo 5**  **Gestione dell’attività ristorativa** | Le diverse forme di gestione dell’attività ristorativa  Le norme di tutela dell’ambiente e della privacy  I nuovi metodi di promozione di un attività economica |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **Italiano** |
| **Docente** | Antonella Ruggeri |
| **Testo in adozione** | *Laboratorio di letteratura* vol. 3 Autori: Marta Sambugar e Gabriella Salà, Ed. La Nuova Italia |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **Il realismo e il verismo** | Il Positivismo  Scienza e progresso: la cultura del Positivismo  Dal realismo al Naturalismo  Dal Naturalismo al Verismo  Differenze tra Naturalismo e Verismo  Il Verismo  **Giovanni Verga**  Osservazione e sperimentazione,  La vita, le opere, il pensiero e la poetica  Il Verismo espressione italiana del realismo  La tecnica dello straniamento, l’impersonalità, l’eclissi dell’autore, la regressione, il linguaggio, il discorso diretto libero.   * *Vita dei Campi* (contenuti e tematiche):   “La lupa”   * Il ciclo dei vinti: * *I Malavoglia* (contenuti e tematiche): Prefazione, “La famiglia Malavoglia”; L’ arrivo e l’addio di ‘Ntoni” |
| **Dal Decadentismo alle Avanguardie : principi di poetica, tematiche e scelte espressive** | La crisi del razionalismo e la reazione al Positivismo  Il decadentismo  Simbolismo ed estetismo tra arte e vita  La Poetica simbolista: Simboli e Corrispondenze  Baudelaire: “Spleen” e “Corrispondenze”da *I fiori del male*  **Le Avanguardie:** il concetto di avanguardia, le avanguardie storiche. Il futurismo, l’espressionismo, il dadaismo, il surrealismo.  **Gabriele D’annunzio**:  Cenni biografici funzionali all’opera letteraria. Il pensiero e la poetica  *Il Piacere* (contenuti e tematiche):”Il ritratto dell’esteta”  *Alcyone* (contenuti e tematiche): “La pioggia nel Pineto”; “La sera fiesolana”  **Giovanni Pascoli :**  Cenni biografici funzionali all’opera letteraria; “il nido” domestico e la paura della vita; lo sperimentalismo linguistico; *Myricae* (contenuti e tematiche); *I canti di Castelvecchio* (contenuti e tematiche); la poetica del fanciullino; il simbolismo pascoliano; l’uso delle onomatopee; analogia e sinestesia  Da *Il fanciullino*: “E’ dentro di noi un fanciullino”  Da *Myricae*: “Lavandare”; “Il tuono”; “X agosto”  Da *I canti di Castelvecchio*: “La mia sera” |
| **Il “romanzo della crisi”: autori, temi, scelte espressive** | Il nuovo romanzo novecentesco  I temi psicologici del nuovo romanzo  **ITALO SVEVO**:  Cenni biografici funzionali all’ opera letteraria. La formazione e le idee. I modelli e le novità della narrativa di Svevo  *La coscienza di Zeno* (contenuti e temi): “L’ultima sigaretta”, “Un rapporto conflittuale”  **LUIGI PIRANDELLO:**  La vita, le opere, il pensiero la poetica. Il Concetto di relativismo  La personalità molteplice. Il sentimento della vita e le forme che ci ingabbiano  Da L'umorismo: “Il sentimento al contrario”  *Novelle per un anno*: “La patente”, “Il treno ha fischiato”  Da *Il fu Mattia Pascal* : “Cambio treno”, “Io e l’ombra mia”  Il teatro nel teatro *Sei personaggi in cerca d'autore*: "La condizione di “personaggi” |
| **La lirica del primo Novecento : autori, tendenze , scelte espressive** | La lirica in Italia: Novecentismo e antinovecentismo  L’ERMETISMO  **GIUSEPPE UNGARETTI**:  cenni biografici funzionali all’opera letteraria, le opere, il pensiero e la poetica, l'evoluzione della poesia  Da *L'allegria*: “Veglia”, “Fratelli”, “Sono una creatura”, “I fiumi”, “San Martino del Carso”, “Soldati”,  Da *Sentimento del tempo:* “La madre”  **UMBERTO SABA**:  La vita, le opere, il pensiero e la poetica  *Il Canzoniere*: “Trieste”, “A mia moglie”  **EUGENIO MONTALE**:  La vita, le opere, il pensiero e la poetica; L'incertezza della realtà  Da *Ossi di Seppia:* , “Meriggiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Non chiederci la parola”  *Le Occasioni* : “Non recidere, forbice, quel volto” |
| **Letteratura del secondo dopoguerra** | Il neorealismo: caratteri generali  **PRIMO LEVI**: vivere per raccontare, scrivere per non dimenticare;  Da **Se questo è un uomo:** “Considerate se questo è un uomo”; “I sommersi e i salvati” |

|  |  |
| --- | --- |
| **Disciplina** | **Storia** |
| **Docente** | Antonella Ruggeri |
| **Testo in adozione** | *Storia in corso* vol. 2-3, Ed. Verde - Autore: De Vecchi - Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo** | **Contenuti** |
| **L’imperialismo e l’avvento della società di massa alla fine del XIX secolo** | La seconda rivoluzione industriale  L’imperialismo: il nuovo sviluppo coloniale alla fine del XIX secolo; l’imperialismo e l’Africa  La nascita della società di massa |
| **Conflitti, tensioni e rivoluzioni nell’Europa del primo Novecento** | L’Italia e l’età giolittiana  La questione d’Oriente  La prima guerra mondiale  La rivoluzione russa  La crisi del ’29 e il New Deal |
| **Sistemi totalitari del primo Novecento e seconda guerra mondiale** | Stalinismo  Fascismo  Nazismo  La seconda guerra mondiale |
| **Il Secondo dopoguerra : dalla guerra fredda alla distensione** | La guerra fredda  La decolonizzazione  L’età dell’oro |
| **Cittadinanza e costituzione** | **Vicende storico - costituzionali**  **La cittadinanza europea**  **La dichiarazione universale dei diritti umani**  **L’Europa unita** |