

ALLEGATO N.2

SCHEDE DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

Si evidenzia che per alcune discipline (professionalizzanti) sono evidenziati i Nuclei tematici fondamentali affrontati durante l'insegnamento e riportati anche nelle rispettive U.D.A.

Inoltre, poiché per “nucleo tematico fondamentale” si intende un nodo concettuale essenziale ed irrinunciabile dell'insegnamento, così come riportato nel piano di lavoro interdisciplinare, le schede degli insegnamenti oggetto di esame contengono gli argomenti trattati, correlati alle competenze attraverso gli obiettivi specifici di apprendimento. Pertanto, i nuclei tematici fondamentali hanno caratterizzato il percorso svolto dagli allievi nell'ultimo anno.

DISCIPLINA:

LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa M.Rosaria Lomartire

N o	ARGOMENTI TRATTATI	
1	Viaggio nel mondo delle lettere (dal Verismo al Decadentismo)	<p>Gli ultimi decenni dell'Ottocento Progresso tecnologico, istituzioni culturali. Il rapporto tra intellettuale e scienza. Positivismo e Naturalismo: contesto, temi e forme. Il Naturalismo: il "culto dei fatti e arte". Il romanzo sperimentale di E. Zola. La narrativa italiana tra Verismo e Decadentismo. Il contesto storico culturale e le peculiarità del Verismo italiano. G. Verga: una voce dell'Italia post-unitaria Il Verismo in Italia: caratteri e forme. G. Verga: biografia, la "sicilianità", la poetica, la svolta verista, le tecniche narrative. Il ciclo dei Vinti: il progetto dell'opera. Da I Malavoglia: L'addio alla casa del Nespolo. Da Mastro don Gesualdo, trama G. Pascoli: una biografia tormentata, il confronto ossessivo con la morte, le difficoltà relazionali, il socialismo umanitario, i temi, le forme poetiche. Da Myricae: Novembre, Lavandare, X agosto. Da I canti di Castelvecchio, Il Gelsomino notturno. Italy G. D'Annunzio: il mito del vivere inimitabile: l'impegno politico, l'impresa di Fiume, il culto della bellezza, l'estetismo, il superuomo, il panismo. La poetica: temi e forme. Da Alcyone: La pioggia nel pineto. Da Il Piacere: la trama e poetica.</p>
2	Viaggio nel mondo delle lettere: Decadentismo	<p>Due condizioni esistenziali e la frantumazione dell'io: Le caratteristiche del romanzo del Novecento: la trasformazione delle strutture e del linguaggio. Linee generali della cultura europea e italiana. La cultura scientifica. Il romanzo in Europa: l'innovazione delle forme narrative e dei temi.</p>

		<p>J. Joyce e la dissoluzione delle strutture narrative: il flusso di coscienza.</p> <p>I. Svevo: un intellettuale di confine, il contesto di Trieste, la formazione, la psicoanalisi, la figura dell'inetto, le tecniche narrative e scelte linguistiche.</p> <p>Da La coscienza di Zeno: Prefazione, Preambolo, Augusta, la "salute" personificata.</p> <p>L. Pirandello: biografia, formazione e modelli culturali, la visione del mondo, la poetica, le novelle, i romanzi, l'Umorismo, l'esperienza teatrale dal grottesco al metateatro.</p> <p>Da Novelle per un anno: La patente;</p> <p>Da Il fu Mattia Pascal: L'amara conclusione: "Io sono il fu Mattia Pascal".</p> <p>Da l'Umorismo: "Il sentimento del contrario" Differenza tra comicità e umorismo, avvertimento e sentimento del contrario. Il contrasto tra vita/forma.</p>
3	<p>La lirica italiana tra tradizione e modernità</p>	<p>Lo sperimentalismo nell'arte e nella scrittura:</p> <p>I movimenti di Avanguardia: temi e forme. Il Futurismo.</p> <p>F.T. Marinetti: Manifesto del Futurismo, Manifesto tecnico della letteratura futurista, Il Manifesto della cucina futurista.</p> <p>La poesia della guerra:</p> <p>G. Ungaretti: luoghi e ambienti della formazione umana, intellettuale e poetica, l'itinerario poetico, l'esperienza al fronte, le scelte formali.</p> <p>Da L'Allegria: veglia, Fratelli, San Martino del Carso, Soldati, Sono una creatura.</p>

Durante l'anno sono stati analizzati i seguenti testi:

AUTORE	TESTI
Marinetti Filippo Tommaso	Manifesto del Futurismo Manifesto della cucina futurista
Pascoli Giovanni	Il fanciullino (trama) Myricae: X Agosto, Lavandare; I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.
Pirandello Luigi	L'Umorismo (Parte II – Cap. VI) Novelle per un anno – La Patente "Il fu Mattia Pascal" capp. XII e XIII La nascita di Adriano Meis capp. VIII "Uno nessuno centomila" (trama).
Verga Giovanni	"Vita dei campi": La roba, Rosso Malpelo I Malavoglia, Il ritorno e l'addio di 'Ntoni
Ungaretti Giuseppe	-L'Allegria: Veglia, San Martino del Carso, Fratelli

METODOLOGIE DIDATTICHE

Cooperative learning
lezione interattiva
video-lezione
lezione frontale
discussione guidata
laboratorio su fonti e documenti
percorsi di ricerca e approfondimento.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: LA SCOPERTA DELLA LETTERATURA (VOL. 3)

Autori: Paolo Di Sacco

Casa editrice: Pearson

Fotocopie fornite dal docente
presentazioni PPT
lavagna Interattiva Multimediale
software didattici
Internet.
Esercitazione Individuale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le procedure per la verifica di Italiano hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo, attraverso le seguenti modalità:

N. 3 prove scritte (I Quadrimestre)

N. 3 prove scritte (II Quadrimestre)

questionari

attività di ricerca

colloqui intorno agli argomenti oggetto delle lezioni.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase delle attività svolte.

Canosa di Puglia ,15.05.2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa M.Rosaria Lomartire

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof.ssa M.Rosaria Lomartire

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	Il Novecento (Dall'età Giolittiana alla prima Guerra mondiale)	<p>La II rivoluzione industriale: innovazioni, questioni sociali, problemi, espressioni artistico- letterarie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realtà politica, sociale, economica e culturale negli anni della Destra Storica; • La Sinistra Storica e il governo Depretis; il governo Crispi; • La grande depressione; crisi agraria e prime forme di industrializzazione. • La II rivoluzione Industriale: cronologia, paesi interessati, settori coinvolti, aspetti socio-culturali. • Rivendicazioni sociali e posizione della Chiesa; • La Belle Epoque. <p>L'età giolittiana:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cronologia, problemi storiografici, riforme, metodi e strategie politiche, la guerra di Libia.
2	IL Novecento (Dal primo dopoguerra ai totalitarismi, età del bipolarismo, boom economico)	<p>Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cause prossime e remote; • Le vicende belliche sui diversi fronti, le varie fasi della guerra; • Armi e strategie di guerra; • L'Italia in guerra: il dibattito sull'Intervento; le battaglie. • La conclusione della guerra: i trattati di pace, la Società delle Nazioni. • Il difficile dopoguerra. <p>Rivoluzione russa</p> <ul style="list-style-type: none"> • La situazione politica e socio-economica nella Russia dei Romanov. • La rivoluzione d'ottobre. • La Guerra civile. <p>L'Italia e il mondo negli anni venti</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'affermazione dei regimi totalitari: concetto storiografico. • Russia: da Lenin a Stalin; le politiche economiche; il totalitarismo di Stalin. • Il biennio rosso in Italia; • L'ascesa di Mussolini: la prima fase, la svolta totalitaria, la politica economica, la propaganda e il culto del duce, la politica imperialista, la guerra d'Etiopia; <p>La Germania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'umiliazione e le difficoltà del dopoguerra, le riparazioni; • La repubblica di Weimar; • L'ascesa di Hitler e il Terzo Reich: politica economica, la propaganda, il culto del capo, le leggi razziali. <p>Dagli anni ruggenti al New Deal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Big crash: cause e conseguenze; • Roosevelt, New deal, Stato sociale. <p>La Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cause remote e casus belli: la politica aggressiva della Germania; • Lo scoppio del conflitto; • I teatri di guerra, i paesi coinvolti, le strategie e le armi; • Le diverse fasi e le battaglie; • Lo sterminio degli Ebrei; • La guerra dell'Italia, la caduta del duce, la Resistenza. • La conclusione e i trattati di pace: la nuova geopolitica. • Il Conflitto Arabo-Palestinese

3	L'ETÀ DEL BIPOLARISMO	<ul style="list-style-type: none"> • La guerra fredda e il sistema dei blocchi contrapposti. • Il referendum e l'Italia repubblicana.
EDUCAZIONE CIVICA		<ul style="list-style-type: none"> • Il sequestro e la morte di A.Moro; Le conquiste sociali delle donne; Etichette europee; Piero Calamandrei e la Costituzione Italiana.

METODOLOGIE DIDATTICHE IN PRESENZA:

- Cooperative learning
- lezione interattiva
- lezione frontale
- discussione guidata
- laboratorio su fonti e documenti
- percorsi di ricerca e approfondimento.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testo adottato: La nostra avventura (VOL.3)

Autori: G.De Vecchi-G.Giovannetti

Casa editrice: Pearson

- Fotocopie fornite dal docente
- Presentazioni PPT
- lavagna Interattiva Multimediale
- software didattici
- Internet.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le procedure per la verifica hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo attraverso le seguenti modalità:

- N. 2 o più verifiche orali a quadrimestre (colloqui, interrogazioni brevi)
- Prove strutturate o semistrutturate (relazioni, riassunti, schemi, questionari), nonché l'osservazione sistemica.

Recupero in itinere dopo le valutazioni intermedie nella prima e nella seconda frazione dell'anno scolastico

Canosa di Puglia , 15.05.2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa M.Rosaria Lomartire

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa Viviana Cristina Casamassima

	ARGOMENTI TRATTATI	
N° 1	ON THE GROUND	
1.1	SUSTAINABILITY	<ul style="list-style-type: none"> • The F&B Service world • Safe Food for All • Carlo Petrini and the Slow Food • Farm to Fork • Fish to Fork • The short supply chain • Farmers' and Earth Markets
1.2	GREEN F&B SERVICE	<ul style="list-style-type: none"> • The New Gastronomes: • Eco-Friendly F&B professionals
1.3	TRACEABILITY & CERTIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • The Food Supply Chain • The Organic Choice • Traceability & Certification
N°2	ON THE WATCH	
2.1	FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES	<ul style="list-style-type: none"> • Allergy vs Intolerance • Food Safety Regulation
N°3	ON THE SAFE SIDE	
3.1	FOOD SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> • World Food Safety • Food Contamination • Food Poisoning
3.2	FOOD SAFETY CERTIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • Globalization and Food Safety Certification • HACCP in Catering • Food Safety guidelines
3.3	FOOD PRESERVATION SYSTEMS	<ul style="list-style-type: none"> • Food Preservation • Ancient and Modern Preservation Methods • Refrigerated Storage Systems • Vacuum Cooking
	FOOD AND RELIGION	Food and Religion
N.4	CIVICS Gender equality (agenda 2030-5th goal)	Celebrating 100 years of women's suffrage in the USA

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione Frontale

Lezione Partecipata

Esercitazione Individuale

Problem solving

- o Appunti e mappe concettuali
- o Power Point
- o Video Youtube

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: "WINE & DINE CLUB"

Autore: O. Cibelli - D. D'Avino - C. LIT

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 2 Prove scritte (a quadrimestre)

-Strutturate o semi- strutturate: quesiti a risposta aperta, filling in the gaps, true or false

N. 2 o più Prove orali (a quadrimestre)

- colloqui sia individuali che collettivi
- interventi autonomi pertinenti

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase del modulo. La valutazione è intesa soprattutto in senso formativo, non soltanto sommativo, per tener conto dei diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Canosa di Puglia, 15 Maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Viviana Cristina Casamassima

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof.ssa Antonia Di Pilato

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	Le funzioni di una variabile	<p>Richiami: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Le disequazioni e loro proprietà Le disequazioni di I grado Le disequazioni di II grado Le disequazioni fratte I sistemi di disequazioni <p>Richiami sulle FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'</p> <ul style="list-style-type: none"> le funzioni e loro caratteristiche le proprietà delle funzioni <p>Richiami: LE FUNZIONI ALGEBRICHE e LE FUNZIONI TRASCENDENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Razionali intere Razionali fratte Dominio delle funzioni trascendenti Dominio di funzioni algebriche intere e fratte Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta Intersezione con gli assi di una funzione algebrica razionale intera e fratta <p>RICHIAMI: I LIMITI</p> <ul style="list-style-type: none"> limite finito di una funzione per x che tende a un valore finito (solo rappresentazione grafica) limite finito di una funzione per x che tende all'infinito (solo rappresentazione grafica) limite infinito per x che tende ad un valore finito (solo rappresentazione grafica) limite infinito per x che tende ad un valore infinito (solo rappresentazione grafica) Teoremi sui limiti <p>Richiami: LE FUNZIONI CONTINUE E IL CALCOLO DEI LIMITI</p> <p>- LE OPERAZIONI SUI LIMITI:</p> <ol style="list-style-type: none"> il limite della somma algebrica di due funzioni il limite del prodotto di due funzioni il limite del quoziente di due funzioni

		<p>- LE FORME INDETERMINATE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. $+\infty-\infty$: il limite di una funzione polinomiale; 2. infinito su infinito 3. zero su zero <p>IL LIMITE DI UNA FUNZIONE RAZIONALE FRATTA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. limite di funzioni razionali fratte per x tendente ad un valore finito 2. limite di funzioni razionali fratte per x tendente all'infinito 3. asintoti di una funzione razionale intera e fratta <p>DERIVATE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rapporto incrementale 2. Significato geometrico della derivata 3. Retta tangente ad una curva 4. Derivate di funzioni elementari e composte 5. Equazione della tangente ad una curva <p>TEOREMI SUL CALCOLO DELLA DERIVATA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Derivata della somma algebrica di funzioni 2. Derivata del prodotto di 2 funzioni 3. Derivata del quoziente di 2 funzioni <p>MASSIMI E MINIMI RELATIVI, FUNZIONI CONCAVE E CONVESSE</p> <p>Teoremi sulle funzioni derivabili: Fermat, Rolle, Lagrange, Cauchy e Regola di de L'Hopital</p> <p>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Massimi e minimi di funzioni derivabili 2. Studio del grafico di una funzione razionale intera, fratte e irrazionale 3. Dal grafico alla funzione
2	Calcolo integrale	<p>INTEGRALI INDEFINITI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primitiva di una funzione 2. Integrale indefinito di una funzione 3. Proprietà degli integrali indefiniti 4. Integrali indefiniti immediati 5. Esempio di calcolo dell'integrale indefinito di funzioni algebriche razionali intere <p>INTEGRALE DEFINITO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Area del trapezoide 2. Esempio di calcolo di un integrale definito
3	Educazione Civica: Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	<p>Visione video:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) TG1 ore 20 - 30/12/2016 2) Matematica e gioco d'azzardo <p>Studio della dispensa: L'illusione di vincere facile.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale

Lezione Partecipata

Problem solving

Flipped classroom

Dialogo interattivo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: **Colori della Matematica -Edizione Bianca Volume A per il secondo biennio; Colori della matematica -Edizione Bianca Volume B per il quinto anno. Autori : Leonardo Sasso e Ilaria Fragni . Casa editrice: Petrini distribuito da DEA Scuola**

- 1) Schede, e materiali prodotti dall'insegnante
- 2) visione di filmati

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 2 Prove scritte (I Quadrimestre)

N. 3 Prove scritte (II Quadrimestre)

Più Prove orali (in preparazione al Colloquio orale previsto per l'Esame di Stato).

- colloqui interattivi in streaming sia individuali che collettivi
- interventi autonomi pertinenti

Canosa di Puglia, 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof.ssa Antonia Di Pilato

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
(A045)**

DOCENTE : ROCCOTELLI LUIGI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Titolo UDA	CONTENUTI TRATTATI
<u>DINAMICHE DEL MERCAO TURISTICO E RISTORATIVO</u>	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti economici del turismo• Gli indicatori macroeconomici• L'indotto turistico• La bilancia dei pagamenti• Gli indici di turisticità e di ricettività• Le nuove tendenze del turismo• Il potere del consumatore• Le tendenze dei consumi alimentari in Italia• L'industria del cibo e la ristorazione moderna
<u>IL MARKETING</u>	<ul style="list-style-type: none">• Le funzioni del marketing• Il marketing management• L'analisi del mercato• Le ricerche del mercato• La segmentazione del mercato• Targeting e posizionamento• Marketing mix. Politica del prodotto, del prezzo, della distribuzione, della promozione• Il processo di web marketing e il web marketing mix• Gli obiettivi e la struttura del marketing plan• L'analisi SWOT• L'analisi della situazione esterna di marketing• Il planning ed il controllo• Il piano di marketing di un tour operator• Il piano di marketing di un hotel• Il piano di marketing di un'impresa ristorativa
<u>IL MARKETING TERRITORIALE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Gestione, promozione e sviluppo sostenibile del territorio• Il marketing turistico pubblico integrato• Il marketing della destinazione turistica: il prodotto-destinazione• Vantaggi e svantaggi del km zero• La normativa italiana• I prodotti a km zero e il territorio• L'analisi SWOT• Il planning• Gli eventi: strumenti di marketing turistico integrato• Gli educational tour
<u>GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN</u>	<ul style="list-style-type: none">• La pianificazione strategica• La programmazione operativa• Il controllo di gestione

	<ul style="list-style-type: none"> • La qualità aziendale e gli indicatori di performance • Gli indicatori di efficienza • Gli indicatori di efficacia • Funzioni del budget • I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi • I budget dei Tour Operator • I budget delle camere delle imprese ricettive • I budget delle imprese ristorative • I budget delle imprese ristorative • Il budget degli investimenti e finanziario I budget delle imprese ristorative • Il budget economico generale • Il controllo di budget e l'analisi degli scostamenti • Dalla business idea al progetto imprenditoriale • L'Executive summary e l'analisi di mercato • L'analisi tecnica e le politiche commerciali e di comunicazione • L'analisi economico-finanziaria • Il piano di start-up e il preventivo finanziario • Il preventivo economico • Il business plan di un Tour Operator • Il business plan di un'impresa ristorativa
<u>LA NORMATIVA DI SETTORE</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Le fonti del diritto • Le principali fonti costituzionali sul turismo • Le principali fonti primarie sul turismo • I principali organismi in materia turistica • Il trattamento dei dati e la privacy • L'Unione europea: nascita ed evoluzione • I principali organi dell'Unione europea • Le fonti del diritto europeo • La direttiva Ue 2015/2302 • Le filiere agroalimentari • I canali di distribuzione • La classificazione delle filiere • Le principali forme di commercializzazione della filiera corta • Il sistema di autocontrollo HACCP • Gli obblighi dell'HACCP • Il sistema di controllo ufficiale • La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari • Gli elementi di tracciabilità • I marchi di qualità
<u>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il contratto d'albergo e il deposito in albergo • Il contratto di somministrazione • Il contratto d'appalto e il contratto d'opera • Il contratto di ristorazione • Il contratto di catering e di banqueting • Il contratto di trasporto in generale • Il trasporto ferroviario • Il trasporto aereo • Il trasporto marittimo • Il trasporto su strada • Il contratto di viaggio • Il contratto di vendita dei pacchetti turistici

	<ul style="list-style-type: none"> • Il contratto di franchising • Le altre formule commerciali
<u>EDUCAZIONE CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE – LA GREEN ECONOMY</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • Sostenibilità e benessere ecologico • Sostenibilità e benessere sociale • Sostenibilità e benessere economico • Economia lineare • Economia circolare • Il green ed i vantaggi per l'economia ed il lavoro • Agenda 2030 • Lavori ecosostenibili

Gli argomenti sono stati affrontati entro il 15 maggio 2024.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- video-lezione
- lezione frontale
- discussione guidata
- laboratorio su fonti e documenti
- percorsi di ricerca e approfondimento

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Dispense prodotte dal docente
- presentazioni PowerPoint
- video lezioni registrate
- software didattici
- Internet
- Esercitazione Individuale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le procedure per la verifica di DTASR hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo, attraverso le seguenti modalità:

- Nel Primo Quadrimestre N. 3 prove sulle UDA sviluppate - N. 2 colloqui orali
- Nel Secondo Quadrimestre N. 3 prove di cui n.2 simulazioni – N. 2 Colloqui (febbraio-maggio)
- prove strutturate o semi-strutturate (relazioni, riassunti, schemi, questionari)
- Interrogazioni brevi, interventi nelle discussioni.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase del modulo, la creatività, la logica, la dimestichezza dell'uso di supporti tecnologici. La valutazione è intesa soprattutto in senso formativo, non soltanto sommativo, per tener conto dei diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Recupero in itinere dopo le valutazioni intermedie nella prima e nella seconda frazione dell'anno Scolastico

Il Docente
(Prof. Luigi Roccotelli)

DISCIPLINA:
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE: Prof.ssa Rachele Sardaro
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°1	ARGOMENTI TRATTATI	
1.1	Alimenti e cultura alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e LARN • Bioenergetica • Valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, IMC) • LARN e dieta equilibrata (fabbisogno di nutrienti e calcolo del fabbisogno energetico) • Linee guida per una sana alimentazione italiana (Dieta mediterranea) • Consuetudini alimentari nelle diverse religioni e cultura del cibo • Esempi di modelli alimentari: ebraismo ed islamismo, induismo (cenni)
1.2	La dieta in condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche • Alimentazione nelle varie fasi di vita • Alimentazione nello sport • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Tipologie dietetiche Stili alimentari • Differenze sostanziali di sostenibilità ambientale tra le tre principali tipologie dietetiche: vegetariana, vegana e mediterranea. • La doppia Piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale. • L'alimentazione nella ristorazione collettiva
1.3	La dieta nelle principali patologie	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta nelle diverse condizioni patologiche • Obesità • Aterosclerosi • Ipertensione • Diabete • Gotta • Alimentazione e cancro • Disturbi del comportamento alimentare • Malnutrizioni da carenza di nutrienti • Alcol etilico e alcolemia • Allergie ed intolleranze alimentari
2.1	Nuove tendenze di Filiera, sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Nuove tendenze di filiera: • sicurezza alimentare e filiera produttiva (filiera nel sistema agroalimentare, filiera e sicurezza alimentare in Europa, pericolo e rischio alimentare, contaminazioni fisiche e chimiche, fattori antinutrizionali)

		<ul style="list-style-type: none"> Filiera corta e sviluppo sostenibile (filiera corta o prodotto a “Km 0”) Nuovi prodotti alimentari: i nuovi prodotti alimentari (alimenti biologici, fortificati, novel foods)
2.2	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Sistema HACCP e certificazioni di qualità	<ul style="list-style-type: none"> Sistema HACCP (fasi, controlli, identificazione dei contaminanti, albero delle decisioni analisi dei pericoli e dei ccp) Qualità alimentare (challenge test, norme e certificazioni di qualità, frodi alimentari) Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche Contaminazioni biologiche: Prioni (BSE) Virus (epatite A) Batteri e spore, classificazione e crescita (salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo, tifo e paratifo) Funghi microscopici (intossicazioni da muffe) Parassitosi (amebiasi, giardiasi, teniasi, anisakidosi) Sistema HACCP e qualità degli alimenti Requisiti generali d’igiene, igiene dei locali, igiene del personale Sistema HACCP (fasi, controlli, identificazione dei contaminanti, albero delle decisioni analisi dei pericoli e dei ccp) Qualità alimentare (challenge test, norme e certificazioni di qualità, frodi alimentari)
EDUCAZIONE CIVICA		<ul style="list-style-type: none"> Educazione civica Agenda 2030 Alimenti e bevande sostenibili Fattori di rischio professionale e ambientale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale
Partecipata
Problem solving
Dialogo interattivo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'alimentazione

Autore: A.Machado

- o Appunti e schemi
- o Materiale su classroom
- o Documenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove scritte (I Quadrimestre)

Prove scritte (II Quadrimestre Tip. A)

Gli interventi di recupero sono stati eseguiti in itinere dal docente della disciplina

Canosa di Puglia, 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Rachele Sardaro

ANNO SCOLASTICO 2023/2024 DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE: SAVERIO DELL'OLIO Classe V C/S

PROGRAMMA SVOLTO

N°	Titolo UDA	CONTENUTI TRATTATI
UDA N. 2	L'OSPITALITA' AL CLIENTE E IL SERVIZIO AL RISTORANTE	<p><u>LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA</u></p> <p>La relazione con i clienti; Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione; La vendita;</p> <p><u>LA CARTA, I COSTI, I PREZZI</u></p> <p>Aspetti tecnici e gestionali della carta;</p> <p>I vari tipi di carta; I costi e i prezzi;</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p><u>STILI DI SERVIZIO CLASSICI E COMPLEMENTARI</u></p> <p>Gli stili di servizio;</p> <p>I diversi servizi complementari (carrello e buffet);</p> <p><u>TECNICHE DI TRANCIO IN SALA E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO</u></p> <p>Le principali tecniche di trancio (pesce, frutta); Altre tecniche di trancio (insalate, formaggi e dolci); <u>LA CUCINA IN SALA E L'ARTE DEL FLAMBE'</u></p> <p>Cucinare in sala e l'arte del flambé al ristorante;</p> <p>Esecuzione di alcune ricette codificate e creative dal primo piatto al dessert;</p> <p>Tecniche avanzate di sala e per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p><u>BUFFET, CATERING E BANQUETING;</u></p> <p>Il servizio buffet;</p> <p>I tavoli per banchetti</p> <p>I servizi catering banqueting;</p> <p>La gestione operativa;</p> <p><u>GLI EVENTI SPECIALI;</u></p> <p>Tecniche di servizio ed eventi speciali;</p> <p>Le occasioni e le tipologie di eventi;</p> <p>La preparazione di un evento speciale;</p> <p>Il servizio in sala e il cerimoniale;</p>

		Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di Catering e Banqueting;
UDA N.2	L'ENOLOGIA E IL SOMMELIER AL RISTORANTE	<p><u>ENOLOGIA</u> La vite e la produzione del vino; Principi di enologia; Spumanti, champagne e classificazione dei vini; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche; Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p><u>DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO;</u> Aspetti teorici; L'analisi sensoriale del vino 2° parte Il servizio e l'abbinamento cibo-vino 2° parte; Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande; Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande; Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino; Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di qualità degli alimenti e delle bevande.</p>

--	--	--

UDA N.3	IL MONDO DEL BEVERAGE E IL SERVIZIO AL BAR	<p><u>I COCKTAILS;</u> La preparazione dei cocktails, I drinks miscelati e le ricette codificati; Spiegazione sulle Tecniche di miscelazione e preparazione cocktails con conoscenze merceologiche dei prodotti utilizzati e di tecniche operative avanzate. Conoscenze sulle Tecniche avanzate di bar Utilizzare le appropriate tecniche professionali per la miscelazione di cocktail nazionali ed Internazionali e drinks miscelaticreativi. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio;</p> <p><u>VINI AROMATIZZATI ELIQUOROSI,ACQUAVITI E LIQUORI</u> Vini aromatizzati e vini liquorosi; La distillazione , acquaviti e liquori (La distillazione le acquaviti,i sistemi di distillazione,le principali acquaviti);</p> <p><u>LA BIRRA 2° parte</u> La produzione e le tipologie; Il servizio, la degustazione e gli abbinamenti;</p> <p><u>IL SERVIZIO DEGLI SNACK E LA STUZZICHERIA AL BAR; Il</u> servizio degli snack; Le varie tipologie di snack al bar;</p>
------------	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Classica Lezione
Partecipata
Esercitazione pratica individuale e di gruppo
Problem solving

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il programma Power Point assegnate su classroom di google suite.
- Appunti e mappe concettuali.
- Riferimenti su Riviste di settore e link on line ove disponibili.

Libro di testo:

PROFESSIONISTI IN SALA & BAR / LABORATORIO DI SERVIZI – vol. 2
ENOGASTRONOMICI
GALEAZZI OSCAR – HOEPLI

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove scritte (1/2 per quadrimestre):

semi strutturate: trattazione sintetica di argomenti

risoluzione di esercizi e problemi

Prove orali (almeno 2 per quadrimestre):

colloqui individuali

compiti di realtà

Gli interventi di recupero sono stati eseguiti in itinere dal docente della disciplina.

Per educazione civica elaborazione di una relazione sulla cultura alimentare educazione al mangiare e bere sano nella vita quotidiana e al ristorante.

Canosa di Puglia, 15 maggio 2024

Prof. Saverio Dell'Olio