

Allegato n. 1

- **SCHEDA DEI SINGOLI
INSEGNAMENTI**

DISCIPLINA:
LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: Prof.ssa DI BIASE LUIGIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	<p>FRA OTTOCENTO E NOVECENTO</p>	<p>Il Positivismo: ragione, scienza, progresso La crisi del razionalismo Società e cultura di massa</p> <p>NATURALISMO E IL VERISMO Un più stretto legame fra letteratura e società Il Naturalismo: un metodo «scientifico» per la letteratura Il Verismo italiano Somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo</p> <p>GIOVANNI VERGA La biografia Il pensiero e la poetica. La visione della vita nella narrativa di Verga. L'approdo al Verismo. Le tecniche narrative. I Malavoglia il Mastro-don Gesualdo (trama) Percorso Antologico. Vita dei Campi: Fantasticherie, Rosso Malpelo. I Malavoglia: Prefazione. Novelle rustiche: La roba, La libertà</p>
2	<p>DECADENTISMO</p>	<p>IL DECADENTISMO Oltre il Naturalismo Gli antecedenti inglesi: il culto del «bello» Un antecedente italiano: la Scapigliatura In Francia: la decisiva novità di Baudelaire Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico La narrativa decadente: i romanzi dell'Eстетismo La sensibilità in primo piano: verso il romanzo psicologico</p> <p>GIOVANNI PASCOLI La biografia La poetica pascoliana: dalla visione oggettiva a quella soggettiva La teoria del «fanciullino» e le sue conseguenze Il simbolismo pascoliano Il «nido» come difesa dalla storia Le tecniche del Simbolismo Il fanciullino La grande proletaria si è mossa Percorso Antologico: Myricae: X Agosto Il fanciullino (Cap. I e cap. III) : Il fanciullo che è in noi</p>

		<p>Primi Poemetti: Italy</p> <p>GABRIELE D'ANNUNZIO La biografia. D'Annunzio e il cibo. Una costante: l'Estetismo D'Annunzio poeta: il Decadentismo in versi Il piacere Alcyone Percorso Antologico. Laudi. Alcyone: La pioggia nel pineto. Il Piacere: libro I.cap.2.</p> <p>ITALO SVEVO La biografia Svevo intellettuale «di frontiera» Un ricco bagaglio di letture e di idee Uno scrittore di profilo europeo Una poetica di «riduzione» della letteratura La conquista del romanzo psicologico Due temi prediletti: il ricordo e la malattia Lo stile: la scelta del realismo Una vita (trama) Senilità (trama) La coscienza di Zeno. Il genere dell'opera, la struttura e i contenuti. Percorso Antologico: La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo Psico-analisi</p> <p>LUIGI PIRANDELLO La biografia La crisi generale e il relativismo pirandelliano La realtà soggettiva e l'io molteplice La poetica dell'umorismo e le sue scoperte L'umorismo Il fu Mattia Pascal Uno, nessuno, centomila (trama) Percorso Antologico: Novelle per un anno: Ciaula scopre la Luna. La Patente(trama)</p>
--	--	--

3	ED CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> ● Rapporto tra individuo e realtà politica/società e potere. ● Concetto di cittadinanza e Costituzione: laboratori di scrittura e di esposizione orale/argomentativo. ● Sviluppo ecosostenibile. ● Agenda 2030
---	------------------	---

Durante l'anno sono stati analizzati i seguenti testi:

AUTORE	TESTI
Verga Giovanni	Vita dei campi ”;Rosso Malpelo, Fantasticheria Novelle Rusticane: La roba, Libertà I Malavoglia;Il Progetto dei Vinti

Pascoli Giovanni	Il fanciullino (trama) Myricae: X Agosto, Lavandare; I Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.
Pirandello Luigi	L'Umorismo (trama) Novelle per un anno – Ciaula scopre la luna Il Fu Mattia Pascal (trama) “Uno nessuno centomila” (trama).
Italo Svevo	La coscienza di Zeno: Prefazione, Preambolo. Psico-analisi, Il potere psicanalitico del vino.
PERCORSI DI ALIMENTAZIONE E OSPITALITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Pascoli Giovanni, <i>Risotto romagnolo</i>. ● Veronesi Umberti, <i>Nutrire il pianeta</i>. ● Svevo Italo, <i>Il potere <<psicoanalitico>> del vino</i> (da La coscienza di Zeno Cap.VI, La moglie e l'amante). ● Calabrese Giorgio, <i>Esiste la dieta ideale?</i> (da L'inganno delle diete).

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 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa LUIGIA DI BIASE

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: Prof.ssa DI BIASE LUIGIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO	<p>MODULI DI RACCORDO</p> <p>LA SOCIETÀ INDUSTRIALE E IL RISORGIMENTO ITALIANO</p> <p>L'industrializzazione europea</p> <p>Il Risorgimento e l'Unità d'Italia</p> <p>L'Italia unita</p> <p>La civiltà di massa</p> <p>L'imperialismo</p> <p>La società di massa e la Belle époque- Auguste Escoffier.</p> <p>CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO</p> <p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</p> <p>Sviluppo industriale e società di massa</p> <p>Le potenze europee fra Otto e Novecento</p> <p>L'età giolittiana in Italia</p> <p>Lo scenario dell'area balcanica</p> <p>La Prima Guerra Mondiale</p> <p>L'Europa verso la catastrofe</p> <p>Le cause di lungo periodo della guerra</p> <p>Una lunga guerra di trincea</p> <p>L'Italia dalla neutralità all'intervento</p> <p>La svolta del 1917 e la fine della guerra</p> <p>L'eredità della guerra</p> <p>I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p> <p>Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</p> <p>La Russia prima della guerra</p> <p>Dalla guerra alla rivoluzione</p> <p>I bolscevichi al potere e la guerra civile</p> <p>L'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche</p> <p>La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss</p>
2	LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA	<p>Il regime fascista</p> <p>La crisi del dopoguerra e il biennio rosso</p> <p>Il fascismo al potere</p> <p>Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura</p> <p>Un regime totalitario</p> <p>La politica economica estera</p> <p>La crisi del 1929 e il New Deal</p> <p>Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti</p> <p>La crisi economica del 1929</p> <p>La risposta alla crisi: il New Deal</p> <p>il regime nazista</p> <p>La Germania dalla sconfitta alla crisi</p> <p>Il nazismo al potere</p> <p>Il totalitarismo nazista</p> <p>La politica economica ed estera della Germania</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Le premesse della guerra</p>

		La guerra si estende a tutto il mondo L'Europa dominata da Hitler e la Shoah La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 1943: l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione
3	IL MONDO DIVISO	La guerra fredda Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana
EDUCAZIONE CIVICA		- . Le conquiste sociali delle donne; - la Costituzione Italiana - L'unione Europea e le sue istituzioni. - L'Organizzazione delle Nazioni Unite. - Nascita dell'UE e delle istituzioni europee.
PERCORSI DI ALIMENTAZIONE E OSPITALITÀ		- L'unificazione alimentare in Italia- Pellegrino Artusi. - Le due guerre mondiali: l'ultima fame europea. - Razionalità e tecnologia in cucina. - Globalizzazione e alimentazione . Valori alla base della Cittadinanza europea.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- 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 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Luigia Di Biase

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. CIACCIA GIUSEPPE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	Algebra lineare	<p>Richiami: POTENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Potenze: proprietà delle potenze <p>Richiami: MONOMI</p> <ul style="list-style-type: none"> I Monomi: definizioni; addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione, MCD, mcm. <p>Richiami: POLINOMI</p> <ul style="list-style-type: none"> I Polinomi: definizione, Prodotti Notevoli, divisione e scomposizione dei polinomi. raccoglimento parziale e totale, trinomio speciale Equazioni lineari: definizione, valore dell'incognita, principi di equivalenza. Le disequazioni di I grado: definizione di disuguaglianza, disequazioni intere, studio del segno del prodotto, disequazioni fratte, C.E. studio del segno delle disequazioni fratte. Le disequazioni fratte I sistemi di equazione lineari. I sistemi di disequazione lineari. <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</p> <ul style="list-style-type: none"> Razionali intere Razionali fratte Dominio di funzioni algebriche intere e fratte Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta <p>PIANO CARTESIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Coordinate nel piano cartesiano Segmenti e Rette nel piano cartesiano Equazione della retta: forma esplicita e implicita. Rappresentazione grafica di una retta nel piano cartesiano Significato geometrico di "q" termine noto, e "m" coefficiente angolare . Condizione di parallelismo e perpendicolarità. Equazione del fascio di rette Equazione della retta passante per due punti. <p>Formula distanza punto retta</p> <p>RISOLUZIONI DI PROBLEMI DI SCELTA</p> <p>Applicazione funzione lineare (equazione della retta) per risolvere problemi di scelta decisionale.</p> <p>RADICALI</p> <ul style="list-style-type: none"> Numeri reali Radici quadrate e radici cubiche Radici n-esime Proprietà delle radici: invariata, semplificazione e confronto. Moltiplicazione e divisione

		<ul style="list-style-type: none"> ● potenza di radice ● portare un fattore dentro o fuori il segno di radice <p>Razionalizzazione</p>
--	--	--

3	Educazione Civica: Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	Visione video: 1) TG1 ore 20 - 30/12/2016 2) Matematica e gioco d'azzardo Studio della dispensa: L'illusione di vincere facile.
---	---	--

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

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).

Canosa di Puglia, 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Giuseppe Ciaccia

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: Prof.ssa Viviana Cristina Casamassima
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

	ARGOMENTI TRATTATI	
N° 1	ON THE WATCH	
1.1	SUSTAINABILITY	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami : • Food Sustainability • Biodiversity • Farm to Fork • Fish to Fork • The short supply chain • Farmers' and Earth Markets
1.2	TRACEABILITY & CERTIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami : • The Food Supply Chain • The Organic Choice • Traceability & Certification
N°2	ON THE HEALTHY SIDE	
2.1	FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami: • Allergy vs Intolerance • Food Safety Regulations
N°3	ON THE SAFE SIDE	
3.1	FOOD SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> • Richiami : • Food Contamination / contaminants / bacteria • Food Poisoning
3.2	FOOD SAFETY CERTIFICATION	Richiami: <ul style="list-style-type: none"> • HACCP in Catering • Food Safety guidelines
3.3	FOOD PRESERVATION SYSTEMS	Richiami : <ul style="list-style-type: none"> • Food Preservation • Ancient and Modern Preservation Methods • Refrigerated Storage Systems • Vacuum Cooking

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

Appunti e mappe concettuali

Power Point

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Fotocopie fornite dal docente
- appunti

Libro di testo: "COOK BOOK CLUB COMPACT"- Third Edition

Autore: O. Cibelli - D. D'Avino - CLITT

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 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, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Viviana Cristina Casamassima

DISCIPLINA:
DIRITTO E TECNICHE
AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: Prof. RUSSO GIUSEPPE
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo ed economia • Le dinamiche del turismo • Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
2	IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing turistico • Il piano di marketing
3	IL MARKETING TERRITORIALE	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing turistico territoriale • Il piano di marketing territoriale
4	GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN	<ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione strategica e la programmazione • Il budget • Il business plan
N 5	LA NORMATIVA DI SETTORE	<ul style="list-style-type: none"> • La normativa nazionale • La normativa europea • L'igiene alimentare e la tutela del consumatore
N 6	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI	<ul style="list-style-type: none"> • I contratti delle imprese ricettive e ristorative • I contratti di trasporto • Altri contratti di settore

EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> ● L'economia circolare ● La green economy e gli investimenti ● Il bilancio socio-ambientale ● Lo sviluppo dei green jobs ● Le nuove professioni del green job ● L'agricoltura ecosostenibile
-------------------	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale Classica Lezione Partecipata
 Esercitazione individuale e di gruppo
 Ricerche
 Problem solving
 Cooperative learning
 Peer to peer

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: "Tutto Compreso" volume 3 - 5° anno autori Cammisa, Matrisciano, Micelli ED. 2018
 casa editrice "SCUOLA & AZIENDA"

- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Video

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove orali (almeno 2 per quadrimestre):

Esercitazioni su casi aziendali

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

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Giuseppe Russo

DISCIPLINA:
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: Prof.re PORRELLI LORENZO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	DALLA CUCINA DEL TERRITORIO ALLA CUCINA INTERNAZIONALE	<ul style="list-style-type: none">• Suddivisione degli alimenti in gamme• I marchi di tutela• La cucina europea• La cucina araba, nordafricana, e mediterranea• La cucina orientale• La cucina americana• Le intolleranze alimentari in cucina
2	LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA	<ul style="list-style-type: none">• Ristorazione commerciale,collettiva e catering.• Il servizio di banqueting.• Il buffet e il self-service
3	MARKETING E MENU	<ul style="list-style-type: none">• Il marketing e le tipologie di clientela.• I menu• Le allergie e le intolleranze
4	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Gestire il ristorante• La sicurezza al ristorante• L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione.• L'innovazione e le tecnologie in cucina

5	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> ● L'agenda 2030 ● La sostenibilità alimentare ● La lotta integrata ● La produzione Biologica ● La cucina sostenibile
---	--------------------------	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Cooperative learning
- lezione interattiva
- video-lezione
- lezione frontale
- discussione guidata
- laboratorio su fonti e documenti
- percorsi di ricerca e approfondimento
- Attività pratica di laboratorio
- presentazioni PPT
- software didattici
- Internet.
- Esercitazione Individuale

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria
Autore/i: ALMA
Casa editrice: PLAN

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

- Prove scritte attraverso compiti di realtà e verifiche orali;
- prove strutturate o semistrutturate (relazioni, riassunti, schemi, questionari, compiti di realtà);
- prova pratica di laboratorio;
- 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 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.

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

N°1	ARGOMENTI TRATTATI	
1.1	Alimentazione nell'era della globalizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni,. • Esempi di modelli alimentari: cristianesimo ebraismo ed islamismo, induismo (cenni) • Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
1.2	La dieta in condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Strutturazione di menu funzionali alle esigenze della clientela. • Valutare le tipologie di menu più idonei al contesto territoriale e culturale. • Le nuove tendenze del settore di riferimento. • Cibi pronti alla cottura (ready to cook) e pronti per essere portati in tavola (ready to serve). • La piramide alimentare transculturale. • Dieta e benessere (come il cibo educa il nostro DNA). • 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"> • Alimentazione equilibrata • Dieta nelle diverse condizioni patologiche: • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori • Disturbi del comportamento alimentare
2.1	Nuove tendenze di Filiera, sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> • Filiera agroalimentare • Filiera corta filiera lunga • La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. • Sostanziali differenze tra agricoltura biologica e agricoltura convenzionale • I nuovi prodotti alimentari (alimenti biologici, arricchiti, alleggeriti, funzionali, novel foods)

2.2	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Sistema HACCP e certificazioni di qualità	<ul style="list-style-type: none"> ● Contaminazioni chimico-fisiche degli alimenti ● Contaminazioni biologiche degli alimenti ● Principali malattie trasmesse con gli alimenti ● Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici ● Igiene degli alimenti ● I manuali di buona prassi igienica ● Il sistema HACCP ● Il controllo ufficiale degli alimenti ● Le frodi alimentari ● Qualità totale ● Le certificazioni di tipicità e marchi di qualità
EDUCAZIONE CIVICA		Agenda 2030: Obiettivi 2 e 12

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale
 Classica Lezione
 Partecipata
 Esercitazione Individuale
 Problem solving
 Dialogo interattivo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'alimentazione
 Autore: A.Machado
 Casa Ed.: (Poseidonia Scuola)

- o Appunti e mappe concettuali.
- o PowerPoint
- o Power point facilitati
- o Video You Tube

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- N. 3 Prove scritte (I Quadrimestre)
 N. 3 Prove scritte (II Quadrimestre)
- colloqui interattivi sia individuali che collettivi
 - interventi autonomi pertinenti

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

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
 Prof.ssa Angela Cirillo

DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: Prof.ssa RIONDINO FRANCESCA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

	ARGOMENTI TRATTATI	
N° 1	Lieux et professions	
1.1	Les nouveaux restaurants	<ul style="list-style-type: none"> le speakeasy la truffe noire Ristorante di Como les restaurants: «Ma Cuisine»: bienvenue chez les Escoffier les brasseries : « La Lorraine »: une brasserie de légende le bistrot le pub
1.2	Tables en vue, les bistrots	<ul style="list-style-type: none"> Le petit pontoise Joséphine che dumonet Au petit Sud-Ouest
1.3	Chef, œnologues et professionnels	<ul style="list-style-type: none"> Jimmy Coutel Michel Roth
1.4	Les métiers du restaurant	<ul style="list-style-type: none"> Sommelier Courtier en vins maître de chai
1.	Les professionnels de la restauration	<ul style="list-style-type: none"> directeur de la restauration che de réception traiteur
N°2	Objectif job	
2.1	Réglementation et emploi en œnogastronomie	<ul style="list-style-type: none"> la méthode HACCP traçabilité alimentaire
2.2	La conservation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> la congélation chaîne du froid sous vide les additifs les agents levants
2.3	Le droit du travail	<ul style="list-style-type: none"> convention collective nationale de la restauration stage en entreprise
N°3	Histoire de la cuisine française	
3.1	le XIXe siècle	<ul style="list-style-type: none"> J.A. Brillat-Savarin Antoine Careme Louis Pasteur
3.2	le XXe siècle	<ul style="list-style-type: none"> A. Escoffier P. Bocuse A. Ducasse T.Marx : la gastronomie moléculaire

N°4	Alimentation diététique		
4.1	Les produits BIO	<ul style="list-style-type: none">● le retour au naturel● comment reconnaître un produit BIO● les logos écolos● vins BIO- Le concours d'Amphore	
4.2	les OGM en alimentation	<ul style="list-style-type: none">● qu'est-ce que c'est un OGM?● comment fabrique-t-on un OGM?● les OGM en Europe● les OGM en France● possibles avantages des produits OGM	
4.3	Nouveaux régimes Diététiques	<ul style="list-style-type: none">● le régime● modifier son comportement● les régimes végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique	

N. 4	EDUCATION CIVIQUE Alimentation et santé	L'équilibre alimentaire la pyramide alimentaire les régimes alimentaires les troubles du comportement alimentaire
-------------	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione Frontale

Lezione Partecipata

Esercitazione Individuale

Problem solving

Appunti e mappe concettuali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: À Table!

Autore : Arcangela De Carlo- Hoepli

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 2 Prove scritte (a quadrimestre)

-Strutturate o semi- strutturate: quesiti a risposta aperta, vrai ou faux, completamento, associazione

N. 2 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, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Francesca Riandino

PROGRAMMA SVOLTO

N°	Titolo UDA	CONTENUTI TRATTATI
UDA N. 2	L'OSPITALITA' AL CLIENTE E IL SERVIZIO AL RISTORANTE	<u>LA RELAZIONE CON I CLIENTI E LA VENDITA</u> La relazione con i clienti; Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione; La vendita;
		<u>LA CARTA , I COSTI, I PREZZI</u> Aspetti tecnici e gestionali della carta; I vari tipi di carta; I costi e I prezzi; Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
		<u>LA CUCINA IN SALA E L'ARTE DEL FLAMBE'</u> Cucinare in sala e l'arte del flambé al ristorante; Tecniche avanzate di sala e per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
		<u>BUFFET,CATERING E BANQUETING;</u> Il servizio buffet; I tavoli per banchetti I servizi catering banqueting; La gestione operative;
		<u>GLI EVENTI SPECIALI;</u> Tecniche di servizio ed eventi speciali; Le occasioni e le tipologie di eventi; La preparazione di un evento speciale;

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. 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;</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.</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;</u> Il servizio degli snack; Le varie tipologie di snack al bar;</p>

UDA N. 4	L'ENOGASTRONOMIA E IL TERRITORIO	<p><u>TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY;</u></p> <p>La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio; Le regioni d'Italia: prodotti tipici, cucina e vini;</p> <p>Dalla gastronomia all'enogastronomia: diversi aspetti tecnici e di qualità sulle abitudini alimentari della moderna ristorazione; Le abitudini alimentari e le scelte enogastronomiche del mercato ristorativo; le diete alimentari;</p> <p>Pianificare e programmare una ristorazione di qualità e la comunicazione enogastronomica;</p> <p><u>L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI;</u> <i>La gestione digitale delle aziende turistico-ristorative; Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Informatica ed enogastronomia; Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. La gestione del magazzino e cenni sulla cantina del ristorante.</i></p>
----------	----------------------------------	--

*In corsivo sono riportati i contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2024.

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:

**SALABAR SMART per Cucina – quarto e quinto anno.
HOEPLI – OSCAR GALEAZZI**

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