**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Anno Scolastico 2016/2017**

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE CLASSE III

**Materia: Laboratorio di Accoglienza Turistica (Ricevimento)**

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| **MODULO N° 1**      **ORGANIZZAZIONE DELL’ALBERGO MODERNO** | **.** 1.1: L’organizzazione dell’impresa alberghiera  . 1.2: la gestione autonoma e familiare  ..1.3: la gestione a catena  .1.4: I consorzi alberghieri |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **MODULO N°*2***    **IL MARKETING TURISTICOALBERGHIERO.** | 2.1.1 posizionamento del mercato  2.1.2 strumenti e organizzazione di vendita  2.1.3 partner commerciali e destinatari  2.2: L’E-MAIL MARKETING  2.3: LE FIGURE DEL MARKETIN 2.3.1 Il direttore commerciale e il sales manager  2.4: IL MARKETING MIX, IL PLAN E L’INCISIONE COSTO |
| **MODULO N° 3**    **LA DIVISIONE COMMERCIALE: LA VENDITA E I PREZZI.** | 3.1: LE ATTIVITÀ DI VENDITA  3.1.1 La valutazione dei costi – fissi, variabili, semifissi  3.1.2 L’analisi dei costi  3.2: LA POLITICA DEI PREZZI  3.2.1 I fattori che influenzano i prezzi: la concorrenza  3.2.2 La definizione dei prezzi – la creazione di un listino  3.3: IL TARIFFARIO ED IL RECEPSIONI 3.3.1 I vari  tipi di liste 3.3.2 La disciplina dei prezzi nelle strutture ricettive  3.4: METODI E TENDENZE DELLA VENDITA  DIRETTA 3.4.1 La tecnica e le strategie di vendita in interne 3.4.2 Il depliants  3.4.3 I canali di vendita diretta e indiretta |
| **MODULO N°4**    **LA QUALITÀ DELL’ALBERGO** | 4.1: IL COSTANTE MIGLIORAMENTO E GLI ELEMENTI DI  QUALITÀ TOTALE  4.2: NORME E CERTIFICAZIONI DELLA “Q.T.” |
|  | 4.3: CERTIFICAZIONE ISO 9000 |
| **MODULO N°5**    **LA DIVISONE RISTORAZIONE “FOOD AND BEVERAGE”.** | 6.1: IL SETTORE FOOD & BEVERAGE  5.1.1 Il food & beverage manager  5.1.2 Il settore cucina, Il settore sala, caffetteria e dispensa, Il settore bar  5.1.3 la ristorazione commerciale tradizionale e alberghiera a confronto  6.2: LA PIANIFICAZIONE DELLA RISTORAZIONE  5.2.1 I compiti del F & B manager e il costo pasto  5.2.2 Il settore beverage  6.3: TIPI DI MENÙ E CRITERI DI ANALISI  DELLA CLIENTELA |

**Il docente**

***ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E***

***OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

## CLASSE III SEZ. A

**MATERIA:LABORATORIO ENOGASTRONIMICO E OSPITALITA’ ALBERGHIERA SETTORE :CUCINA**

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  LA RISTORAZIONE | -LA RISTORAZIONE COMMERCIALE  -LA RISTORAZIONE COLLETTIVA  -LA RISTORAZIONE COMMERCIALE  -LA NEORISTORAZIONE |
| ***Modulo N°2 :***  IL MENU | -IL MENU COME STRUMENTO  ORGANIZZATIVO E DI VENDITA  -COMPOSIZIONE DEL MENU  -MENU FISSI  -MENU CON SCELTA  -MENU E TARGET DI UTENZA  -LA CARTA DEL MENU: TESTO GRAFICA  E IMPAGINAZIONE  -L’ASPETTO NUTRIZIONALE DEL MENU |
| ***Modulo N° 3:*** | PROGETTARE UNA STRUTTURA |
| LA STRUTTURA RISTORATIVA | RISTORATIVA  -LE AREE DI LAVORO  -REQUISITI DEI LOCALI DI LAVORO |
| ***Modulo N° 4:***      I PRODOTTI ALIMENTARI | -I PRODOTTI A DENOMINAZIONE D’ORIGINE    -I PRODOTTI TRADIZIONALI      -I METODI DI CONSERVAZIONE |
| ***Modulo N°5:***    5 PRINCIPI D’IGIENE PER UNA  RISTORAZIONE DI QUALITA’ | -LE NORME D’IGIENE    -IGIENE DEL PERSONALE    -I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITA’    -IL SISTEMA HACCP    -LA SICUREZZA SUL LAVORO (626) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Modulo N° 6:**      **LA CUCINA REGIONALE** | -LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA NEL TEMPO    -I PRODOTTI TIPICI DI OGNI REGIONE    -LE PRINCIPALI RICETTE REGIONALI |
| **Modulo N° 7:**    **L’ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO**  **NEL RISTORANTE** | -L’ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE    -L’ORGANIZZAZIONE DI TIPO TRADIZIONALE    -L’ORGANIZZAZIONE DI TIPO INDUSTRIALE    -L’ORGANIZZAZIONE DI TIPO MISTA |
| **Modulo N° 8:**  **ANALISI SENSORIALE DEI CIBI** | -ESAME VISIVO    -ESAME OLFATTIVO    -ESAME GUSTATIVO |

**Il docente**

# ISTITUTO PROFESSIONALE

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

### CLASSEIII SEZ. A

**MATERIA:****DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA**

**STRUTTURA RICETTIVA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MODULO**  **disciplinare da sviluppare** |  | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:*** |  | I bisogni; |
| **L’ATTIVITÀ ECONOMICA** |  | Beni e servizi; |
|  |  | Fasi dell’attività Economica ; |
|  |  | Produzione; |
|  |  | Scambio e consumo; |
|  |  | Risparmio e investimento;  I soggetti dell’attività economica: le famiglie lo Stato le imprese; |
|  |  | Aziende di produzione di consumo e composte |
|  |  | PIL: unità di misura dell’attività economica |
| ***Modulo N°2 :*** |  | Definizione di impresa ed imprenditore; |
| **L’IMPRESA** |  | Soggetto giuridico ed economico |
|  |  | Ditta, marchio, insegna; |
|  |  | Tipologie di impresa. |
| ***Modulo N° 3:*** |  |  Il turismo come fenomeno sociale ed |
| **IL MERCATO TURISTICO E CODICE DEL** |  | economico; |
| **TURISMO** |  |  Il bisogno turistico; La piramide di |
|  | Maslow;   * Domanda ed offerta turistica;  Le classificazioni del turismo. * Evoluzione del mercato turistico; * Elasticità e stagionalità della domanda; * L’offerta turistica: le imprese turistiche; * Il prodotto “turismo” ; * Le imprese ristorative, ricettive e di viaggi. * La ristorazione commerciale e collettiva; * Le strutture alberghiere ed extra alberghiere; * Operatori pubblici e associazioni. | |
| **Modulo *N°4:*** |  Le imprese ristorative, ricettive e di viaggi; | |
| **L’ORGANIZZAZIONE DELLE IMPRESE** |  Le figure professionali; | |
| **TURISTICO-RISTORATIVE** | * Le formule ristorative commerciali; * Classificazione dei ristoranti; * La divisione del lavoro; * I modelli di organigramma;  La funzione del management. | |
| ***Modulo N°5:*** |  Il contratto di compravendita; | |
| **IMPRESA TURISTICA E FORNITORI** | * Contratto di somministrazione; * I documenti della compravendita; * La fattura differita ,immediata e il DDT; * L'IVA (calcolo, aliquote, scorporo, liquidazione); | |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Modulo N°6:*** |  Ricevuta fiscale e scontrino fiscale; |
| **I RAPPORTI TRA IMPRESA TURISTICA E LA**  **CLIENTELA** | * il contratto d'albergo e responsabilità   dell’albergatore;   * Il contratto d'assicurazione; * Rapporti tra imprese turistiche e ADV: il   contratto con le agenzie di viaggio;   * I mezzi di pagamento. |
| ***Modulo N°7:*** |  Impresa e banca; |
| **I RAPPORTI TRA IMPRESA TURISTICA E**    **LE BANCHE** | * Funzioni di un banca      * Raccolta di capitale: il deposito bancario; * Il conto corrente, Iter per richiesta fido; * I prestiti bancari: il mutuo. * Calcolo dell'interesse semplice e composto; * Lo sconto commerciale. |
| ***Modulo N°8:*** | Il reperimento e la selezione del   personale; |
| **LA GESTIONE DEL PERSONALE E I**    **CONTRATTI DI LAVORO** | * Cenni CCNL e assunzione del personale;      * Lavoro subordinato, autonomo e   parasubordinato;   * Il contratto di lavoro part-time e full time;  Il contratto di lavoro a tempo determinato e   indeterminato;   * Il contratto di apprendistato; * Il contratto di somministrazione di lavoro |
|  | (staff leasing);  Il lavoro occasionale e di tipo accessorio. |
| ***Modulo N°9:***  **CONTRATTI E NORMATIVA NEL SETTORE**  **TURISTICO** |  Studio e/o riepilogo dei principali  contratti del settore ristorativo e alberghiero. |

**IL DOCENTE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **III**

#### MATERIA: LINGUA FRANCESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  **MISE EN ROUTE** | * Les repas      * L’oraganisation d’un repas en Italie et en France       Riflessione grammaticale prevista per ogni unità e scelta di ricette. |
| ***Modulo N°2 :***  **L’ORGANISATION DU TRAVAIL**  **DANS UNE CUISINE** | * Les différentes parties d’une cuisine * Le fonctionnement d’une cuisine * Les équipements d’une cuisine     Riflessione grammaticale prevista per ogni unità e scelta di ricette. |
| ***Modulo N° 3:***    **LE TRAVAIL DANS UNE SALLE DE**  **RESTAURANT** | * Les équipements dans une salle de restaurant   1. Le mobilier   2. Le linge   3. La vaisselle   4. La verrerie   5. L’argenterie      * L’organisation du travail   1. Avant l’ouverture du restaurant   2. Après l’ouverture du restaurant   3. Après la fermeture du restaurant   4. La réservation d’une table      * Les méthodes de service      * Menus à prix fixe ou à la carte   1. Différence entre la France et l’Italie   2. Le menu à la carte   3. Le menu à prix fixe     LEXIQUE - La conversation téléphonique   * Téléphoner en France * Demander et donner des conseils et des précisataions sur les plats.     Riflessione grammaticale prevista per ogni unità e scelta di ricette. |
| ***Module N°4:***  **LE TRAVAIL DANS UN BAR** | - Le travail du barman |
|  | * La carte des boissons * Les boissons avec et sans alcool * La bière * La composition de quelque cocktails * Prendre une commande au bar |

**Il docente**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

- **ENOGASTRONOMIA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **III**

#### MATERIA: LINGUA INGLESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  **Applying for a job** | **Curriculum vitae.** · Grammar revision: be; have got;  Question words; possessive adjectives; personal pronouns;  Plurals; definite and indefinite articles; Possessive case; Present Simple vs. Present Continuous; Main linguistic functions (name..) |
| **Meeting the chef**        **Have a look in the other drawers** | Job specifications and duties The chef's uniform The Brigade Restaurant areas and sections    Various types of heavy and electric equipment Kitchen utensils and tools Restaurants kitchen stations Patisserie accessories |
| ***Modulo N°2 :***  **Ingredients**        **Cooking processes**      **Meals and menus**      **Food and wine** | Ingredients: meat, fish, fruits and nuts, eggs, dairy products and cheese, cereals. Washing, cleaning and coking      Cooking processes and their effects on food      Menu planning Different types of menu British meals      Drinking and choosing wine Food and wine Serving wine or tea during the meal Wine glasses |
| ***Modulo N° 3:***    **What's the Secret of your success** | Education work experience personal skills competences |

**Il docente**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE III

#### MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***    ***Il Medioevo letterario*** | * Le trasformazioni della lingua latina * Le lingua romanze * Nascita della lingua e della letteratura italiana * I poeti franco-provenzali * La chanson de geste e romanzi cortesi - Le origini della poesia italiana: S. Francesco d’Assisi e il Cantico delle creature; Jacopone da   Todi e il genere della lauda   * La poesia siciliana * I rimatori toscani * Il Dolce Stilnovo: caratteri generali; G. Guinizzelli: lettura, parafrasi, analisi e commento del sonetto “Io voglio del ver la mia donna laudare”; G. Cavalcanti: lettura, parafrasi, analisi e commento del sonetto “Chi è questa che vèn ch’ogn’om la mira”. ‐ La poesia comico‐realistica; Cecco   Angiolieri: lettura, parafrasi, analisi e commento del sonetto “S’i’ fosse foco, arderei ‘l mondo”. |
| ***Modulo N°2***    ***Dante Alighieri*** | * Dante Alighieri: la vita, le opere, la poetica. - La Vita Nuova: lettura, parafrasi, analisi e commento del sonetto “Tanto gentile e tanto onesta pare” * Le Rime: la struttura e il contenuto. * Il Convivio: la struttura e il contenuto. * Il De vulgari eloquentia: la struttura e il |

|  |  |
| --- | --- |
|  | contenuto. - La Monarchia: la struttura e il contenuto. - Le Epistole.  - Divina commedia: introduzione al poema, la genesi, il titolo, le fonti; la struttura del cosmo dantesco; il sistema etico, politico e religioso alla base del poema; i concetti di allegoria e figura; la simbologia; il tempo e lo spazio; lo stile.  ‐ L’Inferno: la struttura; lettura, parafrasi, analisi e commento dei canti  I‐III‐V‐VI‐X‐XIII‐XV‐ XXVI‐XXXIII. |
| ***Modulo N° 3:***    ***Francesco Petrarca*** | ‐ Francesco Petrarca: la vita, le opere, la poetica.  - Il Canzoniere: struttura e contenuto dell’opera; lettura, parafrasi, analisi e commento dei sonetti  “Voi ch’ascoltate in rime sparse il suono”, “Solo e pensoso i più deserti campi”, “Erano i capei d’oro a l’aura sparsi”, “Pace non trovo e non ò da far guerra”, “La vita fugge, e non s’arresta un’ora”; “Zefiro torna e ‘l bel tempo rimena”; lettura, parafrasi, analisi e commento della canzone “Chiare, fresche e dolci acque”. |
| ***Modulo N° 4:***    ***Giovanni Boccaccio*** | -Giovanni Boccaccio: la vita, le opere, la poetica.  -Il Decameron: struttura, temi, scopo, stile. -Lettura del Proemio, dell’Introduzione e delle seguenti novelle: “Ser Ciappelletto” (I, 1), “Andreuccio da Perugia” (II, 5), “Lisabetta da  Messina” (IV, 5), “Nastagio degli Onesti” (V, 8), “Federigo degli Alberighi” (V, 9), “Cisti fornaio” (VI, 2), “Frate Cipolla” (VI, 10), “Madonna Oretta” (VI, 1). |
| ***Modulo N° 5:***    ***Umanesimo e Rinascimento*** | ‐ La cultura dell’Umanesimo e del Rinascimento.  ‐ I generi della letteratura umanistica e rinascimentale.  ‐ Lettura, analisi e commento del “Trionfo di Bacco e Arianna” di Lorenzo de’ Medici.  ‐ Ludovico Ariosto: la vita, le opere, la poetica.  - L’Orlando furioso: struttura, trama, temi, spazio, tempo, stile. Lettura e analisi del  Proemio (I, 1‐4) e di altre ottave tratte dal primo  canto, dal XXIII e XXIV (“La follia di Orlando”).  ‐ Niccolò Machiavelli: la vita, le opere, il pensiero. Il Principe: struttura e temi; lettura di brani tratti dai capp. I, (“Quanti siano i generi di principati e in che modi si acquistino”) e VI (“I principati nuovi che si acquistano con armi |
|  | proprie e con la virtù”).  ‐ Francesco Guicciardini: la vita, le opere, il pensiero. I Ricordi: struttura e temi; lettura dei seguenti Ricordi: 1‐6‐28‐110-161‐189‐220. ‐ Torquato Tasso: la vita, le opere, la poetica. La Gerusalemme liberata: i criteri nella composizione, la struttura, i personaggi, la lingua e lo stile. Lettura, analisi e commento del Proemio (canto I, ottave 1‐5) e del brano relativo alla morte di Clorinda (canto XII, ottave 50‐71). |

##### Il docente

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

#### CLASSE III

##### MATERIA: MATEMATICA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  **Ripasso** | Equazioni di primo grado intere e frazionarie, prodotti notevoli, radicali. |
| ***Modulo N°2 :***  **Equazioni** | Equazioni di secondo grado intere: monomie, pure, spurie, complete. |
| ***Modulo N° 3:***    **Disequazioni** | Disequazioni di secondo grado intere e frazionarie.  Disequazioni irrazionali e in valore assoluto.  Sistemi di disequazioni di secondo grado. |
| ***Module N°4:***  **Geometria Analitica** | Piano Cartesiano, rappresentazione dei punti nel piano.  Retta, circonferenza, parabola, problemi relativi alla retta e alla parabola. |

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione: SALA-BAR**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **III**

#### MATERIA: SETTORE SALA-BAR

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***    ***SICUREZZA E NORME DI***  ***IGIENE*** | *-LIVELLAMENTO E APPROFONDIMENTE*  *DELLE CONOSCENZE DI BASE*  *-CONOSCENZA DEI SERVIZI SVOLTI IN*  *SALA*  *-HACCP*  *-PULIZIA DEL LUOGO DI LAVORO* |
| ***Modulo N°2 : LA BRIGATA*** | *-FIGURE*  *-MANSIONI*  *-RAPPORTI INTERPERSONALI CON*  *COLLEGHI DI SALA*  *-RAPPORTI INTERPERSONALI CON*  *ALTRE FIGURE PRESENTI*  *-CONTATTO CON IL CLIENTE* |
| ***Modulo N° 3:*** | *-COME APPARECCHIARE UNA SALA*  *CORRETTAMENTE* |
| ***LA MISE EN PLACE*** | *-I VARI MENU*  *-MISE EN PLACE SPECIALI* |
| ***Modulo N° 4: ATTREZZATURE*** | *-CONOSCENZA DELLE ATTREZZATURE*  *IN DOTAZIONE*  *-CONOSCENZA DEL MATERIALE*  *UTILIZZATO IN SALA -* |
| ***Modulo N°: 5 METODOLOGIE DI***  ***SERVIZIO*** | *-SERVIZIO ALL’INGLESE*  *-ALLA RUSSA*  *-ALLA FRANCESE*  *-A PIATTO*  *-ASPETTI ANTINFORTUNISTICI*  *-LA MESCITA* |
| ***Modulo N°: 6 LA***  ***PRESENTAZIONE DEI PIATTI*** | -L’UTILIZZO DEI TERMINI GIUSTI -LA POSTURA NEL PRESENTARE  -LA TRADUZIONE DI PIATTI NELLA  LINGUA ITALIANA |
| ***Modulo N°:7 LAVORI IN BELLAVISTA IN SALA*** | -COME SPINARE UN PESCE  -SPORZIONARE  - COME TAGLIARE E SERVIRE DESSERT  -SERVIZIO A BUFFET |
| ***Modulo N°:8 PREPARAZIONE DI***  ***STICCHINI E TAGLIO FRUTTA*** | -STUZZICHINI VARI PER APERITIVI  -FINGER FOOD  -TAGLIO DELLA FRUTTA  -INTAGLI E PRESENTAZIONE DELLA  FRUTTA |

*IL DOCENTE*

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **III**

#### MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Modulo N° 1***    ***ALIMENTAZIONE*** | -Alimentazione e ristorazione; - cereali e derivati; - ortaggi e frutta. |
| ***Modulo N°2***    ***LEGUMI E SPEZIE*** | * Legumi;      * spezie; |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Modulo n°3***    ***LATTE, CARNE, PESCE E UOVA*** | -latte e derivati; carne, pesci e uova. |
| ***Modulo N° 4***    ***GRASSI*** | -Oli e grassi; |
| ***Modulo n° 5***    ***BEVANDE*** | -bevande alcoliche e non alcoliche. |
| ***Modulo n° 6***    ***ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E***  ***MALATTIE NUTRIZIONALI*** | 1. Principi di bioenergetica. 2. Calcolo del fabbisogno energetico e del peso ideale. 3. I LARN e le linee guida per una sana alimentazione. 4. La piramide alimentare e la dieta mediterranea. 5. Principali malnutrizioni da carenze e da eccessi alimentari ( Disturbi del comportamento alimentare, obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete) 6. Allergie e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia) |
| ***Modulo n° 7***    ***LA CONSERVAZIONE DEGLI***  ***ALIMENTI*** | 1. Cause di alterazione degli alimenti 2. tecniche di conservazione.   Metodi fisici, chimici e biologici di conservazione. |
| ***Modulo N°8***    ***LA COTTURA DEGLI ALIMENTI*** | 1. Principali tecniche di cottura. 2. b) Modificazioni a carico dei principi nutritivi.   Reazione di Maillard |

##### Il docente

**ISTITUTO ALBERGHIERO**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

#### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

##### CLASSE III

###### MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** | |
| ***Modulo N° 1:***    **IL MOVIMENTO DEL CORPO: LE**  **FUNZIONI SENSO-PERCETTIVE, GLI**  **ASPETTI COORDINATIVI E LINGUAGGIO DEL CORPO** | * Sviluppare le capacità di comunicare con gli altri mediante codice mimicogestuale * Potenziare lo schema corporeo e i processi motori. * Utilizzare le capacità motorie in situazioni dinamiche semplici. | |
| ***Modulo N° 2:***    **IL GIOCO, LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY** | * Sport di squadra:verificare la conoscenza delle regole di gioco, dei ruoli dei giocatori e dei comportamenti corretti nella pallavolo, pallacanestro, calcio a cinque * Perfezionare i gesti tecnici degli sport di squadra e sottolineare il concetto di gruppo e squadra. * Sport individuali: acquisire la tecnica | |
|  |  | della corsa ad ostacoli e del lancio del peso |
| ***Modulo N° 3:***    **SICUREZZA E PREVENZIONE, SALUTE E BENESSERE** | -  -  - | Conoscere il sistema nervoso ed il sistema endocrino.  Conoscere gli elementi di Primo Soccorso.  Conoscere i paramorfismi più frequenti. |

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

#### PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **III**

##### MATERIA: STORIA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO**  **disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  **La fine del Medioevo** | ‐ L’origine del potere temporale della Chiesa e la rinascita dell’Impero  ‐ Curtes e incastellamento   * Dal feudo alla Signoria * La rinascita dopo il Mille   ‐ Dalle campagne alle città  ‐ Il risveglio culturale fra XI e XII secolo  ‐ Le repubbliche marinare |
| ***Modulo N°2***  **La lotta tra Papato e Impero** | ‐ La decadenza della Chiesa e l’esigenza di una riforma religiosa  ‐ La lotta per le investiture  ‐ Le Crociate |
| ***Modulo N°2*** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Un nuovo organismo politico: il Comune*** | ‐ Origine ed evoluzione politica dei Comuni  ‐ Organizzazione sociale ed economica dei Comuni italiani  ‐ Lo scontro tra i Comuni e l’impero  ‐ I Normanni nell’Italia Meridionale |
| ***Modulo N°3***  ***La crisi del Trecento*** | ‐ L’Europa devastata dalla peste  ‐ Il collasso dell’economia europea  ‐ I movimenti di protesta e la crisi del feudalesimo nelle campagne |
| ***Modulo N°4***  ***Le monarchie nazionali e le nuove frontiere dell’Europa*** | ‐ Francia e Inghilterra nella guerra dei  Cent’anni  ‐ Il rafforzamento delle monarchie nazionali in Francia e in Inghilterra  ‐ La Spagna verso l’unificazione  ‐ L’Europa orientale e la Russia  ‐ L’espansione dell’ Impero ottomano |
| ***Modulo N°5***  ***L’Italia e il papato tra XIV e XV secolo*** | ‐ Dai comuni alla Signoria  - Gli Scaligeri a Verona, gli Estensi a Ferrara, i Gonzaga a Mantova  ‐ Il ducato di Milano dai Visconti agli Sforza  ‐ Le repubbliche di Genova e di Venezia e il ducato di Savoia  ‐ Firenze dal Comune alla Signoria dei Medici  ‐ Lo Stato della Chiesa e il Grande Scisma |
|  | ‐ L’Italia meridionale sotto gli Aragonesi  ‐ L’Italia contesa da Francia e Spagna |
| ***Modulo N°6***  ***La svolta dell’età moderna*** | ‐ Le grandi scoperte e gli imperi coloniali  ‐ La riforma protestante e la Controriforma  ‐ Le origini del capitalismo |
| ***Modulo N°7***  ***L’Europa nel Cinquecento e le guerre di religione*** | ‐ L’impero di Carlo V  ‐ La Spagna assolutista di Filippo II  ‐ La rivolta dei Paesi Bassi e la nascita delle Province Unite  ‐ L’Inghilterra elisabettiana  ‐ La Francia tra crisi dinastiche e guerre di religione  ‐ L’Italia sotto l’egemonia spagnola |

###### Il docente