**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione: - ENOGASTRONOMIA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V** SEZ. **A**

## MATERIA: SETTORE CUCINA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO****disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1: NUOVE*** ***TECNOLOGIE AL SERVIZIO*** ***DELLA RISTORAZIONE*** | * *L’IMPIEGO DEL SOTTOVUOTO*
* *LA COTTURA PER*

*INDUZIONE MAGNETICA* * *LA COTTURA A BASSA DENSITA’ DI*

*CALORE* * *IL SISTEMA COOKeCHILL*
 |
|  ***Modulo N° 2 : IL CATERING E IL*** | * *FORME DI CATERING*
* *I SERIVIZI CATERING NELLE DIVERSE*
 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***BANQUETING*** | *TIPOLOGIE* * *TICKET RESTAURANT*
* *L’ORGANIZZAZIONE DEL*

*BANQUETING* * *L’ACQUISIZIONE DEL CONTRATTO*
* *VARI TIPI DI SERVIZI*
 |
|  ***Modulo N° 3: CUCINA*** ***INTERNAZIONALE*** | *- DIVERSE TIPOLOGIE DI CULTURE* *LEGATE ALLA CUCINA* *INTERNAZIONALE*  |
|  ***Modulo N° 4: PASTICCERIA*** | * *TORTE DA FORNO E FARCITE*
* *DOLCI LIEVITATI*
* *CREME*
 |
|  ***Modulo N° 5 : ELEMENTI DI CUCINA PERSONALIZZATA*** | * *TRADIZIONE*
* *CREATIVITA’*
* *CREAZIONE DI UN RICETTARIO*
 |
|  ***Modulo N° 6 : LA GESTIONE DEI*** ***PUBBLICI ESERCIZI*** | * I PUBBLICI ESERCIZI
* GLI ENTI E LE AUTORITA’ CHE

CONTROLLANO LA RISTORAZIONE * IL REC
* LE ISCRIZIONI OBBLIGATORIE
 |
|  ***Modulo N° 7 :*** ***L’ORGANIZZAZIONE DEL*** ***LAVORO NEL RISTORANTE*** | * IL PLANNING DI LAVORO
* I FLUSSI DI LAVORO
* SERVIZIO AZIENDALE DI

PREVENZIONE E PROTEZIONE * LE REGOLE NELLA RISTORAZIONE
* SCHEDA TECNINA DI PRODUZIONE
 |
| ***Modulo******N°******8******:******IL******COSTO******PASTO***  | I PREZZI DI VENDITA DEL RISTORANTE TECNICA DEL RECIPE I COSTI DI UN RISTORANTE FASE DI VALUTAZIONE FINALE  |

*IL DOCENTE*

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

 **Articolazione:**

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

 ***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V** SEZ. **A**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO**    | **Contenuti programmatici**   |
| ***Modulo N° 1:***  | a) Il bilancio d’esercizio; |
| **LA GESTIONE ECONOMICA E**  | b) I principi di redazione del bilancio;  |
| **AMMINISTRATIVA**     | I prospetti di bilancio: Stato Patrimoniale, Conto Economico, Nota Integrativa. c)Studio di uno SP e di un CE di   un’impresa ristorativa;  |
|           | 1. Il conto economico: le aree di

 gestione; 1. Le imposte: IRES e IRAP.
2. L’analisi di bilancio: funzione;
3. L’analisi di liquidità, solidità e

 redditività; 1. I principali indici di redditività: ROE,

 ROI, ROS.   |
| ***Modulo N°2 :***  | a) Brevi cenni sulla storia dell’Unione  |
| **IL TURISMO EUROPEO**      |  Europea, 1. Le istituzioni dell’Unione Europea;
2. Le fonti primarie e derivate del diritto

 comunitario;   |

|  |  |
| --- | --- |
|   | a) L’Europa come prima destinazione  |
| ***Modulo N° 3:***  |  turistica del mondo;  |
| **LA POLITICA EUROPEA PER IL**  | b) Gli effetti della crisi economica sui flussi  |
| **TURISMO**         |  turistici e le nuove opportunità; 1. La strategia **“**Europa 2020**”** per il

 miglioramento della competitività del turismo nell’UE; 1. La diversificazione dell’offerta turistica:

 promozione del turismo culturale, storico, religioso e ambientale; 1. La sostenibilità del turismo europeo.

  |
| ***Modulo N° 4:***  | a) Lo statuto dell’imprenditore commerciale;  |
| **LE NORME APPLICABILI ALLE** **IMPRESE RISTORATIVE**       |  b) Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro; c)L’igiene e la sicurezza alimentare; 1. Rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti;
2. Il Sistema HACCP;
3. La legge sulla Privacy

  |
|   | a) Il contratto ristorativo: appalto, contratto  |
| ***Modulo N° 5:***  |  d’opera, vendita e somministrazione;  |
| **I CONTRATTI DI SETTORE**  | 1. Il Codice del Consumo;
2. Le responsabilità del ristoratore;
 |
|       | 1. Catering e banqueting;
2. Le forme contrattuali per prendere in gestione un ristorante;
3. La legge sui diritti d’autore per fare musica nei locali.
 |
| ***Modulo N° 6:***  |  a) I sistemi di qualità e le certificazioni: la  |
| **LE NORME VOLONTARIE**          |  qualità nei processi aziendali, le norme UNI, la certificazione di qualità ambientale, la certificazione di sicurezza alimentare, la gestione e valutazione della sicurezza della salute dei lavoratori; b) I marchi di qualità dei prodotti  agroalimentari;  c) I prodotti a chilometro zero e i presidi slow food.  |
|   | a) Le attività aziendali: operative, tattiche e  |
| ***Modulo N° 7:***  |  strategiche: la piramide di Anthony;  |
| **PROGRAMMAZIONE E BUDGET**                | 1. Programmazione e pianificazione aziendale;
2. Le fasi della programmazione;
3. Lo studio di fattibilità: funzioni e

 composizione; 1. Lo studio di fattibilità delle imprese ristorative. Esempi;
2. Il budget: funzioni, vantaggi e limiti;
3. Il budget economico, finanziario e degli investimenti;
4. Il controllo budgetario;
5. Le varie tipologie di budget delle imprese ristorative (il budget economico, il budget del personale, il budget dei costi generali e dei servizi complementari, il budget del Food & Beverage, ecc).
 |

|  |  |
| --- | --- |
|   | a) Concetto di marketing: da un orientamento al  |
| ***Modulo N° 8:***  |  prodotto ad un orientamento al mercato;  |
| **LE POLITICHE DI VENDITA NELLA**  | b) Il Customer Relationship Management;  |
| **RISTORAZIONE**              | 1. Il Marketing turistico territoriale: micromarketing e macromarketing;
2. Marketing operativo e marketing strategico;
3. Il piano di marketing;
4. L’analisi Swot;
5. Le abitudini dei consumatori: acquisti banali e problematici;
6. Il ciclo di vita del prodotto;
7. Le 4 variabili del marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione e promozione; l) Le scelte di prodotto: ampiezza e

profondità dell’offerta; 1. La politica distributiva: le tipologie di canali;
2. Il direct marketing e il web marketing;

o)Il commercio elettronico;  |
| ***Modulo N°8:***   | Ripasso del lessico economico-giuridico in  |
| **BUSINESS ENGLISH**   | lingua inglese  |

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Articolazione:

* ENOGASTRONOMIA
* SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

MATERIA: LINGUA STRANIERA II FRANCESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| Modulo N° 1:   | LES FIGURES PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION  |
| Modulo N°2 :  | * En salle
* En cuisine
* Approfondissement sur le chef de cuisine
1. Prinipales fonctions
2. Principales qualitées requises
3. Principales activités

- Les équipements dans une salle de restaurant 1. Le mobilier

LE TRAVAIL DANS UNE SALLE DE RESTAURANT 1. Le linge
2. La vaisselle
3. La verrerie
4. L’argenterie

- L’organisation du travail 1. Avant l’ouverture du restaurant 2. Après l’ouverture du restaurant 1. Après la fermeture du restaurant
2. 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.  |
| Modulo N° 3: | LE TRAVAIL DANS UN BAR  |
| Modulo N°4:  | LE MONDE DU TRAVAIL  |
| Modulo N°5 :   | LA SÉCURITÉ * 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
* Le marché du travail
* Les types de contrats proposés
* Le service public de l’emploi

Comment construire son curriculum vitae (C.V) 1. Le C.V. traditiionnel
2. Le C,V. Européen
3. Comment envoyer sa candidature?
* Lettre de motivation en réponse à une annonce L’entretien d’embauche.
* Le travail en cuisine
1. L’hygiène
2. La sécurité

- La méthode HACCP Les intoxication alimentaires  |

Articolazione:

* ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

MATERIA: LINGUA STRANIERA II FRANCESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| Modulo N° 1:   | Les différentes formes de tourisme Contenuti programmatici * Le tourisme traditionnel;

· Le tourisme balnéaire; · Le tourisme à la montagne; · Le tourisme de religion; * Le tourisme en évolution;

· Le tourisme d’affaires; · Le tourisme rural; · Le tourisme équitable; · Le tourisme fluvial; · Le tourisme thermal; · Le tourisme scolaire; Révision grammaticale. |
| Modulo N°2 :  | Les hôtels et les autres types d’hébergement * Les différentes catégories d’hôtels
* Le développement des chaînes hôtelières
* Le marketing touristiques
* Présenter un hôtel (formes diverses)
* De l’hôtel au village
* Camping
* Les relais et châteaux
* Gites de France
* Bed & breakfast

Révision grammaticale.  |
| Modulo N° 3: | Les ressources touristiques de la France * La France physique
* La France politique et administrative
* Le patrimoine naturel culturel et artistique de la France

Révision grammaticale  |
| Modulo N°4:  | Outils pour rédiger un itinéraire Naples et ses alentours Présenter un itinéraire de voyagede l’Italie du Sud pour touristes français  |

 **Il docente**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: Lingua inglese

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| ***Modulo N° 1:*** **Catering Land**  |  (People working in catering)  “Job Opportunities”  |
| ***Modulo N°2 :***  **Food Safety Watch**  |  * “Food Contamination”
* “Haccp”
* “Food Preservation”
* “Refrigerated Storage Systems
 |
| ***Modulo N° 3:*** **More Than Nutrition**  |  * “Nutrition and Health”
* From Global to Local
* From Global to Local
* The Healing Power of Food
 |
| ***Modulo N. 4:*** **Grammar ( ripasso delle strutture grammaticali)**  | * Tempi verbali (Simple Present vs Present Continuous, Simple Past vs Present Perfect vs Past Continuous, Will Future vs Be going to vs Present Copntinuous as Future, Past Perfect,

Conditional) * Passive Form
* Time Adverbs (of different Tenses)
* WH words
* Comparative and Superlatives
* If clauses
* Relative Pronouns
 |

####  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 V

### MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| Modulo N° 1: IL NATURALISMO E IL VERISMO   | 1. Il Naturalismo francese Baudelaire “I fiori del male”.
2. Caratteri del Verismo.
3. Narrativa di genere e di consumo.
4. Giovanni Verga: La Personalità, la formazione e l’ideologia.
5. “Il Ciclo dei Vinti”.
6. Brano tratto da “I Malavoglia”: L’abbandono del nido e la commedia dell’interesse. 7. “Mastro Don Gesualdo”: Parte IV.

  |
| Modulo N° 2: IL DECADENTISMO  | 1. La lirica italiana del Decadentismo: Problemi e criteri di periodizzazione.
2. Giovanni Pascoli: L’ Ideologia, la poetica, lo stile: “Il simbolismo”.
3. Opere: “Myricae”; “Canti di Castelvecchio”.
4. Gabriele D’Annunzio: L’Ideologia, l’opera, i modi espressivi, lo stile.
 |
|  | 1. Poesia: “La pioggia nel pineto” (da Alcyone) parafrasi.
2. “il Piacere” /Superomismo.
3. Luigi Pirandello: ideologia, poetica, narrativa, il teatro.
4. Analisi della novella: “La Patente”; Il Fu Mattia Pascal; Uno Nessuno e Centomila.
5. Italo Svevo: ideologia.
6. Opere: Senilità; Analisi e Sintesi de “La Coscienza di Zeno”.

  |
| Modulo N° 3: LE AVANGUARDIE DI PRIMO NOVECENTO | 1. L’Espressionismo
2. Il Crepuscolarismo
3. Il Futurismo: ideologia e poetica
4. Filippo Tommaso Marinetti: Zang Tumb Tumb.
5. L’Espressionismo in Italia.
6. Giuseppe Ungaretti: “I Fiumi” parafrasi; “La Veglia” parafrasi.
7. Salvatore Quasimodo: “ Ed è subito sera” parafrasi; “Alle Fronde Dei Salici” parafrasi.
8. Umberto Saba: “Goal” parafrasi.
9. Eugenio Montale: “Forse un mattino andando…” parafrasi; “Ossi di Seppia” parafrasi.
 |
| Modulo N° 4: LA NARRATIVA ITALIANA DEL NOVECENTO  | 1. Il Neorealismo: ideologia.  |
| Modulo N° 5: MODULO DI SCRITTURA   | 1. Analisi del testo narrativo e poetico
2. Sviluppo tipologia B, articolo di giornale e saggio breve
3. Sviluppo tipologia C, tema storico
 |

####  Il docente

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

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

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: MATEMATICA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO**  | **Contenuti programmatici**  |
| ***Modulo N° 1:***  ***Recupero ed approfondimento***  |  Richiami sulle equazioni e sulle disequazioni di I e II grado intere e frazionarie. Disequazioni di grado superiore al secondo. Disequazioni contenenti valori assoluti di funzioni. Disequazioni irrazionali. Sistemi di disequazioni.  |
| ***Modulo N°2 :*** **Funzioni reali di variabile reale**   |  Nozione di intervallo e di intorno. Concetto di funzione. Insiemi numerici. Funzioni matematiche elementari e composte. Grafico di una funzione. Funzioni iniettive, suriettive, biunivoche. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti o decrescenti in un intervallo. Funzioni limitate. Massimi e minimi assoluti. Classificazione delle funzioni. Determinazione del dominio di una funzione matematica.    |
| ***Modulo N° 3:*** **Limiti e continuità**  |  Richiamo sulla nozione di intorno. Limite finito di una funzione per x che tende a un valore finito. Limite destro e limite sinistro. Limite finito di una funzione per x che tende all’infinito. Asintoti orizzontali.  Limite infinito di una funzione per x che tende a un valore finito. Asintoti verticali. Limite infinito di una funzione per x che tende all’infinito.  Determinazione dell’equazione degli asintoti obliqui. Calcolo dei limiti.  Operazioni algebriche con i limiti. Limite di una somma di funzioni.  |
|  | Limite di un prodotto di due funzioni. Limite del quoziente di due funzioni. Limite di funzioni razionali intere: forma di indecisione +∞ -∞. Limite di funzioni razionali fratte per x che tende ad un valore finito: forma di indecisione. Limite di funzioni razionali fratte per x che tende all’infinito: forme di indecisione.  |
| ***Modulo N°4 :*** **Funzioni continue e derivate** |  Definizione di funzione continua e discontinuità delle funzioni. Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie analizzati su funzioni razionali. Panoramica sui teoremi di esistenza degli zeri e di Bolzano-Weierstrass. Rapporto incrementale, derivata prima di una funzione in un punto e significato geometrico della derivata prima. Derivata di alcune funzioni elementari. Regole di derivazione (con applicazione alle funzioni razionali): derivata della somma di funzioni, derivata di prodotto di funzioni, derivata di rapporto di funzioni, derivata di funzione di funzione. Panoramica sui teoremi di Lagrange e di Rolle. Studio del segno della derivata prima, punti stazionari di una funzione: massimo relativo, minimo relativo, flesso a tangente orizzontale.    |
| ***Modulo N°5 :*** **Studio di funzioni** |  Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte. Campo di esistenza della funzione, intersezioni con gli assi del grafico della funzione, segno della funzione, asintoti, calcolo della derivata prima, crescenza e decrescenza della funzione, massimi e minimi; grafico della funzione. Interpretazione del grafico di una funzione.    |

####  Il docente

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

***OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V SEZ. **A**

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’**

**ALBERGHIERA SETTORE SALA-BAR**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAMMA**  |
|  | * *Il tecnico dei Servizi Ristorativi*
* *Gli Stili Alimentari Attuali*
* *Il Mercato Ristorativo*
* *Il Servizio di Catering*
* *Il Servizio di Banqueting*
* *Le Tendenze delle nuove tendenze di ristorazione*
* *Il Franchising nella Ristorazione*
* *Approvvigionamento e gestione della merce*
* *H.A.C.C.P*
* *I Metodi del Barman*
* *I Cocktails*

   |

.

**ISTITUTO ALBERGHIERO**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| ***Modulo N° 1:*** **POTENZIAMENTO FISIOLOGICO**   |  - -  | Miglioramento delle funzioni cardio-respiratorie lavoro aerobico e anaerobico. Rafforzamento delle funzioni neuro muscolari associate al potenziamento della struttura muscolare: -es. a carico naturale - es. con piccoli attrezzi.  |
|  | -  | Mobilità -Scioltezza - Velocità  |
| ***Modulo N°2 :*** **RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI**  |  - - - -   | Es. di coordinazione Es. di equilibrio Es. di abilità Es. di destrezza   |
| ***Modulo N° 3:*** **CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE E SVILUPPO DELLA SOCIALITA’ E DEL** **SENSO CIVICO**  |  - - -  | Organizzazione di giochi di squadra Conoscenze e pratiche delle attività sportive Giochi di squadra: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Tennis tavolo e Badminton (regolamento e schemi di gioco)  |
|   | -  | Nozioni di anatomia e Fisiologia umana  |
|  | -  | Nozioni di primo soccorso  |
|  | -  | Lettura commento e critica di articoli sportivi   |

####  La docente

## ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione:

* ENOGASTRONOMIA
* SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

### MATERIA: STORIA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare**  | **Contenuti programmatici**  |
| Modulo N° 1: L’ ETA’ DELL’IMPERIALISMO   | 1. Caratteri specifici e teorie interpretative.
2. La ripresa del colonialismo e la spartizione del mondo.
3. Grande Depressione.
 |
| Modulo N° 2: LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE   | 1.L’organizzazione scientifica del lavoro: taylorismo e fordismo. 2.Petrolio, elettricità, acciaio. 3.La società di massa.  |
| Modulo N° 3: I PROBLEMI DELL’ITALIA UNITA  | 1.L’età giolittiana: decollo industriale e novità politiche   |
| Modulo N° 4: LA GRANDE GUERRA  | 1.I gravi contrasti geopolitici 2.Le premesse. 3.Lo scoppio delle ostilità e gli opposti schieramenti. 4. L’Italia in guerra. Attacchi frontali e vita di trincea. 5. La svolta del 1917: la rivoluzione bolscevica e l’intervento degli USA 6.Il crollo degli imperi centrali, la pace di Versailles 7.La crisi del dopoguerra   |
| Modulo N° 5: DEMOCRAZIA E TOTALITARISMO TRA LE DUE GUERRE  | 1.La Russia dalla rivoluzione di Lenin al totalitarismo di Stalin 2.Le origini del fascismo italiano 3.L’Italia dalla crisi del sistema liberale al regime fascista 4.La crisi mondiale del 1029 5.La Germania: dalle debolezze della repubblica di Weimar alla dittatura nazionalsocialista 6.Hitler e il Terzo Reich (*giudizio pronunciato su Hit-**ler)* 7.La Guerra di Spagna 8.L’Italia dalla guerra in Etiopia alle leggi razziali   |
| Modulo N° 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E I SUOI ESITI   | 1.Cause e responsabilità 2.L’Invasione della Polonia 3.L’Intervento italiano e gli obiettivi di Mussolini (*il giudizio espresso su Mussolini)*  |
|  | 4.le vittorie dell’Asse, la campagna di Russia e l’attacco giapponese agli USA 5.La Resistenza in Europa 1. La sconfitta di Germania e Giappone
2. La Conferenza di Yalta

  |
| Modulo N° 7: IL MONDO NELLA GUERRA FREDDA   | 1.Il Difficilissimo dopoguerra 2.Il piano Marshall, le due Germanie, la N.a.t.o. e il Patto di Varsavia 3.Europa, Usa e Giappone   |

####  Il docente