



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "PRINCIPI GRIMALDI"

ALBERGHIERO - AGRARIO - OTTICO - CONVITTO ANNESSO

Viale Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689

Codice Fiscale 90006570882 - Codice univoco ufficio: UF4952

PEO rgrh020005@istruzione.it - PEC rgrh020005@pec.istruzione.it

www.principigrimaldi.edu.it

MODICA



Erasmus+

PROGRAMMI PER CANDIDATI ESTERNI

Indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

A.S. 2020/21

1° ANNO

ITALIANO

Il sistema e le strutture della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.

Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi: favola, fiaba, mito, novella, racconto.

Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassunto, relazione, diario, lettera, curriculum vitae.

STORIA

Dalla preistoria alla repubblica romana: la preistoria, le prime civiltà, la civiltà greca, la civiltà romana.

Lessico di base della storiografia. Elementi di storia economica e sociale, delle tecniche e del lavoro, con riferimento al periodo studiato e che hanno coinvolto il territorio di appartenenza.

GEOGRAFIA

POPOLI, CULTURE E INSEDIAMENTI - La popolazione continua ad aumentare - Speranza di vita e declino demografico - Le migrazioni interne e internazionali - Le lingue: dominanti e minoritarie - La geografia delle grandi religioni - Come varia la densità di popolazione - La crescita della popolazione urbana - Dalle città alle megalopoli - Vie di comunicazione e trasporti - **Scheda Paese:** l'Italia (Il territorio, la popolazione e le città, l'economia.)

TERRA, RISORSE E SVILUPPO SOSTENIBILE - La Terra è il pianeta “azzurro” - I principali climi della Terra - Le più importanti risorse ambientali - La distribuzione delle risorse minerarie - Le fonti energetiche non rinnovabili - Le fonti energetiche del futuro - I principali problemi ambientali - Rifiuti: produzione e smaltimento - Crescita e sviluppo sostenibile

GLOBALIZZAZIONE E SVILUPPO UMANO - L'Europa (Aspetti fisici e socioeconomici) - L'evoluzione dell'Unione Europea - A che cosa serve l'Unione Europea

Appendice Strumenti per studiare la Geografia - Paralleli e meridiani formano il reticolato geografico - Le carte geografiche: proiezioni e scale di riduzione - Che cosa rappresentano le carte geografiche - Satelliti e Internet: i nuovi strumenti della cartografia - La rappresentazione dei dati: tabelle e grafici

TIC - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

CONCETTI DI BASE DELLE TECNOLOGIE ICT - Hardware e software - Fasi di attività di un computer - Tipi di computer - Struttura hardware di un pc - Unità centrale di elaborazione (CPU) - Memoria centrale (RAM e ROM) - Memorie di massa

CLOUD COMPUTING - La posta elettronica - L'archiviazione sul cloud - Creazione account Google - Utilizzo di Gmail - Utilizzo di Google Drive

IL SISTEMA OPERATIVO - Concetti generali - Windows e la sua interfaccia - Gestione cartelle e file - Caratteristiche del sistema

ELABORAZIONE TESTI - L'applicazione Word e la sua interfaccia - Formattazione del testo: caratteri e paragrafi - Gestione tabelle - Inserimento bordi, sfondi e immagini - Elenchi puntati e numerati - Intestazione e piè di pagina

IL FOGLIO ELETTRONICO - L'applicazione Excel e la sua interfaccia (sia in versione pc che per cellulare) - L'applicazione Fogli Google e la sua interfaccia (sia in versione pc che per cellulare) -

Formattazione delle celle - Le formule - Riferimenti relativi e assoluti - Le funzioni matematiche:
SOMMA

INGLESE

Subject pronouns. Be, all forms. Plural (irregular forms). Have got, all forms. Possessive adjectives. Possessive 's Imperatives. There is / there are Some / any. This/that/these/those. Present simple, all forms. adverbs of frequency

Wh-questions. Verbs of preference. Countable and uncountable nouns. A few / a little / a lot of. Too much / too many / not enough. Present continuous, all forms. Expressions of time. Much / many. How much / how many

FRANCESE

Conoscenze

Les pronoms personnels sujet - Pronoms toniques - Formation du féminin - La négation - Etre et avoir - Formation du Présent Indicatif des verbes du I gruppo ER - I verbi in -cer et ger: manger, commencer - Les articles - Les articles contractés - L'article partitive - Les prépositions - Le pluriel - Forme interrogative - Les possessifs - C'est / ce sont - Pourquoi / parce que - L'impératif - Verbes : Aller, devoir, dire, faire, dormir, se lever - L'alphabet - Les nombres - L'heure - Les jours de la semaine, les mois, les saisons - les couleurs - la famille - La description physique - les professions

Abilità

Salutare - Presentarsi e saper presentare un amico - Esprimere la propria età - Chiedere e dire dove si abita - Chiedere e dire il proprio numero di telefono e l'e-mail - Parlare della propria famiglia - Chiedere ed esprimere la quantità - Parlare dei propri gusti e passatempo

MATEMATICA E INFORMATICA

L'insieme \mathbf{N} dei numeri naturali. Richiami sulle operazioni e le loro proprietà in \mathbf{N} . Cenni su proporzioni e calcolo percentuale. Richiami sulla divisibilità, la scomposizione, il MCD ed il m.c.m. in \mathbf{N} .

L'insieme \mathbf{Z} dei numeri relativi. Richiami sulle operazioni e le loro proprietà in \mathbf{Z} . L'insieme \mathbf{Q} dei numeri razionali. Le operazioni in \mathbf{Q} . Potenza di un numero e proprietà delle potenze. Problemi da risolvere con le frazioni, le proporzioni e le percentuali.

Monomi ed operazioni con essi.

Polinomi ed operazioni con essi.

Introduzione alle equazioni intere di primo grado.

Cenni di geometria euclidea. Gli enti geometrici fondamentali.

Gli angoli. Rette parallele e perpendicolari.

I poligoni: triangoli e quadrilateri. Il teorema di Pitagora.

Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi.

Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche ed equazioni di primo grado. Laboratorio d'informatica: l'Hardware. La tastiera: tasti e loro funzioni. Le finestre di Windows:

apertura, chiusura e riduzione ad icona. Salvataggio di documenti.

Primi passi nell'utilizzo del foglio elettronico: semplici applicazioni.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti di primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Elementi di deontologia professionale Prevenzione antinfortunistica e norme di primo soccorso Tecniche operative di base di cucina e di pasticceria Conoscere i concetti basilari della comunicazione verbale e non verbale.

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Concetto di accoglienza, ospitalità e ospite. Il sistema di accoglienza nelle professioni legate al turismo. L'etica, il portamento e l'igiene della persona. L'analisi delle motivazioni turistiche dell'uomo moderno. Il turismo come fenomeno sociale ed economico. Il viaggio ed il mito. La globalizzazione nel turismo. Il turismo ecosostenibile. Le componenti del comparto turistico. Le professioni turistiche. Beni culturali, risorse del territorio e folklore della Contea di Modica. Il turismo come sistema integrato, filiera produttiva di beni e servizi nell'ospitalità. Le forme e le tipologie di turismo per motivazione e localizzazione. Legge 135/2001 del turismo ed applicazioni.

Requisiti minimi d'albergo.

Le imprese ricettive: tipologie alberghiere, paralberghiere ed extralberghiere. L'albergo e le sue aree funzionali. Impiantistica, sicurezza e normativa vigente. Il front office: funzioni e figure professionali. Le funzioni di accoglienza e vendita dei reparti del ricevimento. L'organizzazione e il lay out del front office

Le operazioni di portineria secondo i compiti imposti dell'albergatore e dalla legge di PS. Il servizio telefonico e le relative tecniche di comunicazione e di trasmissione messaggi e la corretta applicazione della disciplina sulla Privacy.

Le principali regole della comunicazione verbale, paraverbale e scritta. Conoscenza delle principali operazioni relative al check-in del cliente con sistema gestionale computerizzato e/o procedure manuali.

LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA

La professione. Lo staff di sala. Le tipologie ristorative. Igiene e salute. Nozioni di organizzazione del lavoro. Abilità manuali di base. Il bar. I momenti del servizio.

SCIENZE DELLA TERRA

Le componenti del sistema Terra.

I corpi celesti. L'origine dell'Universo e il big bang. Il Sistema Solare. Le leggi di Keplero e Newton. La forma e le dimensioni della Terra. Le coordinate geografiche. I moti di rotazione e di rivoluzione della Terra. Le carte geografiche.

Rocce e Minerali. Ciclo litogenetico. Fenomeni vulcanici. I terremoti. Le scale sismiche. La struttura della Terra. La Teoria della Tettonica a placche. Caratteristiche dell'atmosfera.

Inquinamento atmosferico. Pressione atmosferica. Le precipitazioni. Il clima. Il ciclo dell'acqua.

L'inquinamento delle acque.

FISICA

Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative. Equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione. Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso. Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto. Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo. Conservazione dell'energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato. Oscillazioni; onde trasversali e longitudinali. Temperatura; energia interna; calore. Primo e secondo principio della termodinamica. Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici. Corrente elettrica Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d'onda. Cenni di ottica geometrica: riflessione e rifrazione. Campo magnetico, induzione elettromagnetica: cenni

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Ruolo dell'educazione alimentare per la salute, significato di alimentazione e nutrizione, concetto di metabolismo e fattori che influenzano le abitudini alimentari. Dieta mediterranea. Obesità Le tabelle di composizione chimica degli alimenti e analisi calorica e nutrizionale di uno spuntino.

Cenni sui principi nutritivi e classificazione degli alimenti

Igiene nei servizi ristorativi: struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate (epatite A, salmonellosi, botulismo, teniasi); norme elementari per una corretta prassi igienica. HACCP.

Conservazione alimenti: cause di alterazione degli alimenti e principali metodi di conservazione.

DIRITTO ed ECONOMIA

Fonti normative e loro gerarchia. Soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese (impresa e imprenditore sotto il profilo giuridico ed economico). Forme di Stato e forme di governo. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. Fattori della produzione, forme di mercato ed elementi che le connotano. Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici (consumatore, impresa, pubblica amministrazione, enti no profit).

RELIGIONE

1. Interrogativi perenni dell'uomo e inquietudini del nostro tempo: l'origine e il futuro dell'uomo, il bene e il male, senso della vita e della morte, speranze e paure dell'umanità. 2. L'esperienza religiosa. Confronto culturale con le più diffuse religioni nel mondo.

3. Il profilo fondamentale della storia della salvezza attraverso l'accostamento sistematico alle fonti bibliche.

4. Gesù di Nazaret, il suo messaggio e la sua storia. Testi sacri e altre fonti storiche.

SCIENZE MOTORIE

Il sistema scheletrico: funzione dello scheletro, morfologia delle ossa, la colonna vertebrale, i paramorfismi e i dismorfismi.

Gli sport: conoscenza delle regole di gioco degli sport più comuni (pallavolo, calcio, pallacanestro).

2° ANNO

ITALIANO

Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.

Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi: valutativo-interpretativo, argomentativi: Romanzo, Poesia. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: analisi testo letterario, parafrasi.

STORIA

Dalla crisi della repubblica romana al decimo secolo. Lo splendore dell'Impero Romano. Crisi e caduta dell'Impero Romano. Il monachesimo e la nascita dell'Islam. Carlo Magno e il feudalesimo. Elementi di storia economica e sociale, delle tecniche e del lavoro, con riferimento al periodo studiato e che hanno coinvolto il territorio di appartenenza.

GEOGRAFIA

TERRA, RISORSE E SVILUPPO SOSTENIBILE - La Terra è il pianeta "azzurro" - I principali climi delle Terra - Le più importanti risorse ambientali - La distribuzione delle risorse minerarie - Le fonti energetiche non rinnovabili - Le fonti energetiche del futuro - I principali problemi ambientali - Rifiuti: produzione e smaltimento - Crescita e sviluppo sostenibile

ECONOMIA E GLOBALIZZAZIONE - I protagonisti della globalizzazione - Le attività del settore primario - Tipi di agricoltura e di allevamento - La diffusione dell'industria nel mondo - L'evoluzione tecnologica dell'industria - Il commercio internazionale e la finanza - Il turismo internazionale- **Scheda-Paese:** l'India - **Scheda- Paese:** la Cina

GLOBALIZZAZIONE E SVILUPPO UMANO - Reddito e benessere nel mondo attuale - Emergenze: fame, sete e malattie - Il ruolo dell'istruzione per lo sviluppo - Disparità di genere e diritti dei giovani - Chi sono e cosa fanno le Nazioni Unite - La cooperazione internazionale - **Scheda- Paese:** il Giappone - **Scheda- Paese:** il Sudafrica

TIC - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

CLOUD COMPUTING - Utilizzo di Google Moduli - UdA: realizzazione di un questionario con Google Moduli sulle energie rinnovabili

INTERNET E ICT - I virus - Le frodi virtuali - La protezione dei dati (username e password, il backup dei dati, il firewall)

IL FOGLIO ELETTRONICO - L'applicazione Excel e la sua interfaccia (sia in versione pc che per cellulare) - L'applicazione Fogli Google e la sua interfaccia (sia in versione pc che per cellulare) - Formattazione delle celle - Le formule - Riferimenti relativi e assoluti - Le funzioni matematiche: SOMMA, MEDIA, MIN, MAX, CONTA.VALORI, CONTA.NUMERI - Le funzioni logiche: SE - I grafici - La formattazione condizionale

DIRITTO ed ECONOMIA

Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione italiana. Organi dello Stato e sue principali funzioni. Istituzioni locali, nazionali ed internazionali. Strutture dei sistemi economici e loro

dinamiche (processi di crescita e squilibri dello sviluppo). Mercato della moneta e andamenti che lo caratterizzano. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alle professioni.

MATEMATICA E INFORMATICA

Scomposizione di un polinomio tramite raccoglimento a fattore comune e/o parziale. Scomposizione di un polinomio mediante l'uso dei prodotti notevoli.

Nozioni generali sulle frazioni algebriche. La semplificazione delle frazioni algebriche ed elementi di calcolo con esse. Il campo di esistenza delle frazioni algebriche.

Semplici equazioni razionali fratte.

Problemi di primo grado.

Sistemi di equazioni lineari: metodi di sostituzione, riduzione e Cramer. Cenni sulla risoluzione grafica di un sistema lineare.

Disequazioni razionali intere di primo grado. Disequazioni razionali fratte. Sistemi di disequazioni di primo grado.

Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.

Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni.

Le fasi risolutive di un problema e loro rappresentazioni con diagrammi.

Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, percentuali, formule geometriche ed equazioni di primo grado.

Laboratorio d'informatica. Excel: Principali pulsanti delle barre degli strumenti standard e di formattazione.

Primi passi nell'utilizzo del foglio elettronico: applicazioni di semplici formule

INGLESE

Object pronouns. Can, ability and possibility. Stative verbs. Present simple vs present continuous.

Compounds of some, any e no. Past simple of be, all forms. Expressions of past time. Was / were

Can, could may. Past simple, regular and irregular verbs, all forms. Subject and object questions.

Sequencers (first, then, finally etc..). Present continuous for future plans. Expressions for future

timetables. Present simple, present continuous or Be going to for future plans. Present perfect. Just /

already / yet / ever / never. Expressions of time

FRANCESE

Conoscenze

Présent indicatif des verbes réguliers en -ir - Présent indicatif des verbes irréguliers - Formation du

féminin des adjectifs et noms irréguliers - Formation du pluriel des adjectifs et noms irréguliers - Très

et beaucoup - Les adverbes de quantité - Le passé composé - L'accord du participe passé - Le partitif

- Les verbes réfléchis Les gallicismes - Le temps chronologique - La météo - La conversion

téléphonique Le courriel - Les aliments; les repas

Abilità

Raccontare eventi passati, - Invitare qualcuno, accettare, rifiutare un appuntamento, Precisare l'ora e

il luogo, - Chiedere e dare informazioni pratiche - precisare una data - esprimere una preferenza, -

Localizzare cose e persone, - Comprendere obblighi e divieti, Parlare del tempo meteorologico,

Parlare delle preferenze alimentari, - Chiedere il prezzo di qualcosa - Raccontare una giornata al

presente o al passato.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Analisi e approfondimenti circa il percorso, l'occupazione, la carriera, anche come elementi che contribuiranno a una futura scelta dell'indirizzo professionale. La brigata di cucina; ruoli e divisione dei lavori.

Approfondimento delle norme etiche e deontologiche legate alla professione. Le norme etiche e deontologiche applicate all'alimentazione e al cibo. Muoversi in autonomia: sia negli spazi così come nell'utilizzo dell'attrezzatura a seconda della preparazione affidata. Consolidare i concetti appresi dal primo anno facendoli divenire elemento naturale della professione. I rischi e i primi soccorsi nell'ambiente di produzione. Dalle regole elementari i primi concetti di interdisciplinarietà del corretto utilizzo delle materie prime. Menù, elementi che lo compongono, tipologie, sequenzialità delle proposte. Rispettare la presentazione dei piatti tenendo conto delle regole gastronomiche nella costruzione di un menu. Consolidamento e autonomia circa le tecniche di base. Approfondimento delle tecniche di cottura proposte. Approfondimento e autonomia nell'esecuzione nelle tecniche di produzione di: salse, contorni, primi di preparazioni di base della cucina, introduzione dei secondi. Elementi di gastronomia regionale. Le filiere di produzione dei prodotti. Principi della normativa igienico sanitaria Tecniche e procedure operative da applicare in base al compito da svolgere

LABORATORIO DI SALA e VENDITA

Organizzazione del lavoro. Abilità manuali. La mise en place della sala e del coperto. Le regole del servizio del vino. Il servizio della colazione. Le bevande calde e fredde, alcoliche e analcoliche. La storia del menu. La comanda.

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Le componenti del comparto turistico. Il mercato turistico: domanda e offerta turistica. Il ruolo delle agenzie di viaggio nell'intermediazione tra offerta e domanda turistica e nella commercializzazione dei beni e dei servizi turistici. Il contratto alberghiero, le sue implicanze legali e le norme d'uso. L'organizzazione dei reparti dell'albergo in relazione alle dimensioni aziendali e alle esigenze della clientela target.

La room division e la sua interazione con gli altri reparti per il raggiungimento della qualità e il soddisfacimento delle aspettative dei clienti. Le funzioni del ricevimento, l'organizzazione del lay out, le operazioni relative al check-in, al live in, al check-out. Le operazioni di portineria secondo i compiti imposti dell'albergatore e dalla legge di PS e sulla privacy. La comunicazione telefonica, e le appropriate tecniche di comunicazione, di rispetto della privacy e trasmissione messaggi.

Le procedure elementari relative alla registrazione delle prenotazioni e all'addebito di conti dei clienti. La normativa e le procedure relative all'incasso, al cambio e alla custodia dei valori. Le regole di impostazione della corrispondenza alberghiera: fax e e-mail.

Conoscenza delle principali operazioni relative al ciclo cliente con sistema gestionale computerizzato.

BIOLOGIA

Caratteristiche degli esseri viventi. Biosfera ed ecosistemi. Cenni sulle molecole biologiche: proteine, lipidi, glucidi. Struttura e funzioni degli acidi nucleici. Struttura e funzioni della cellula procariotica. Struttura e funzioni della cellula eucariotica animale e vegetale. Attività metaboliche. Enzimi. ATP. Respirazione cellulare, fotosintesi clorofilliana, fermentazione. Ciclo cellulare. Cellule aploidi e diploidi. Mitosi e meiosi. Cenni sulla genetica e le biotecnologie. Caratteristiche generali dei cinque regni. Sistema circolatorio. Apparato respiratorio. Apparato riproduttore. Effetti del fumo e dell'alcool nell'organismo umano. Malattie sociali.

CHIMICA

La chimica in cucina: la temperatura e la cottura dei cibi. Sistemi omogenei ed eterogenei in ambito alimentare: filtrazione, distillazione, cristallizzazione, estrazione con solventi, cromatografia. Il modello particellare (nozioni di atomo, molecola, ioni) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche.

Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e dei simboli di pericolosità di elementi e composti. La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro La struttura dell'atomo e il modello atomico a livelli di energia Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli, elementi della vita. Nozioni sui legami chimici e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine Elementi di nomenclatura chimica e bilanciamento delle equazioni di reazione Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: per cento in peso, molarità, molalità, proprietà colligative delle soluzioni. Cenni sulle teorie acidobase e il pH dei principali materiali alimentari. Cenni sulle reazioni di ossido riduzione in ambito enogastronomico

La composizione, la conservazione degli alimenti e la loro trasformazione

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Apparato digerente. Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti

I principi nutritivi nell'alimentazione equilibrata: classificazioni, proprietà fisico-chimiche, fabbisogno e funzioni di macronutrienti e micronutrienti; malnutrizioni legate alle carenze ed agli eccessi.

Cottura degli alimenti e modificazione dei nutrienti.

Le etichette dei prodotti alimentari

Acqua, bevande alcoliche ed analcoliche: caratteristiche principali e loro relazione con la salute.

SCIENZE MOTORIE

Apparato respiratorio: gli organi della respirazione, le fasi della respirazione, la respirazione durante l'esercizio fisico. Gli sport: l'atletica leggera e le sue discipline.

RELIGIONE

1. La Chiesa, la sua origine e la sua identità. Testimonianza cristiana di alcune figure significative.
2. Eventi principali della Chiesa del primo millennio.
3. Riconoscimento e corretta comprensione dei valori del cristianesimo. La vita morale: la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso il creato, la promozione della pace e la ricerca del bene comune.

3° ANNO - TUTTE LE ARTICOLAZIONI

ITALIANO

Il Medioevo, quadro storico-culturale ed evoluzione delle lingue romanze.

- I generi letterari: Poesia epica, Romanzo cortese, Poesia lirica.
- Significativi autori e testi della Poesia italiana del Duecento.
- Il Trecento.
- Umanesimo e Rinascimento. - Il Seicento.
- Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'età Moderna.
- Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nel: Medioevo, Rinascimento, Età Moderna.
- Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche anche di autori internazionali. - Tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio
- Caratteri fondamentali delle arti in Italia e in Europa dal Medioevo all'età Moderna.

STORIA

- Principali persistenze e processi di trasformazioni tra il secolo XI e VXII.
- Il Medioevo
- Il Trecento
- Umanesimo e Rinascimento
- Il Seicento
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria, all'agricoltura e ai servizi): fattori e contesti di riferimento. - Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.
- Lessico delle scienze storico-sociali.
- Categorie e metodi della ricerca storica (es analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).
- Strumenti della ricerca e della divulgazione storica.

MATEMATICA

- I radicali
- Le equazioni di secondo grado
- Le disequazioni di secondo grado
- Equazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili
- Sistemi di equazioni di 2° grado
- Problemi di 1° e di 2° grado
- Concetto di funzione: funzione lineare
- Il piano cartesiano
- La retta
- Simmetria centrale (rette passanti per l'origine)
- La parabola

SCIENZE MOTORIE

Apparato cardiocircolatorio: il cuore, la circolazione sanguigna, adattamento dell'apparato cardiocircolatorio all'esercizio fisico.

Elementi di primo soccorso e dei più comuni traumi da sport.

RELIGIONE

1. Confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti.
2. Relazione fede cristiana - razionalità umana - progresso scientifico.
3. Lessico religioso, significato di parole chiave del cristianesimo.
4. Elementi misterici, storici e istituzionali della Chiesa

3° ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- Classificazione degli alimenti
- Macronutrienti e micronutrienti: classificazioni, proprietà, fabbisogni e funzioni - Principi di alimentazione equilibrata. Le linee guida per una sana alimentazione.
- Calcolo calorico-nutrizionale di una ricetta
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- Prodotti tipici (DOP, IGP, STG, PAT)
- Risorse enogastronomiche del territorio
- Prodotti tradizionali della provincia di Ragusa: (Formaggio Ragusano DOP, Fava cottoia modicana, Cipolla di Giarratana, Cioccolato di Modica, Miele ibleo, olio Monti Iblei DOP, Cerasuolo di Vittoria, ...)
- Qualità totale degli alimenti, controllo di qualità e certificazione - Rintracciabilità della filiera agroalimentare e sicurezza alimentare.
- Etichettatura dei prodotti alimentari
- Cenni di storia dell'alimentazione dalle origini al Medioevo

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche del mercato turistico.

Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.

Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.

Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza.

Contratti di lavoro di settore. La fatturazione dei servizi e l'IVA, i titoli di credito e il calcolo degli interessi.

Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti “enogastronomici e turistici” del territorio.

Normativa di settore.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale.

Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’.

Organizzazione del personale del settore cucina.

Tecniche di cucina.

Tecniche di pasticceria.

Software di settore.

INGLESE

In the kitchen: kitchen area, heavy equipment tools and appliances. Food preparation: starters, main courses, desserts and related vocabulary. Build up a dish: writing and explaining a recipe: pulses, cereals, fats, eggs, meat, poultry, fish. Meet the restaurant staff. The kitchen brigade: staff and duties. A chef's uniform. Hygiene and safety. What's in a menu: à la carte and table d'hôte. Types of restaurant.

FRANCESE

Conoscenze

Le personnel de l'hôtellerie-restauration - La brigade de cuisine - La tenue vestimentaire - Le restaurant: les locaux et les équipements - La cuisine: les équipements et les ustensiles - Les préparations culinaires - Les techniques culinaires: cuisson et préparation. - Le C.V. - Approfondimento grammaticale.

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

3° ANNO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classificazione degli alimenti

Macronutrienti e micronutrienti: classificazioni, proprietà, fabbisogni e funzioni.

Principi di alimentazione equilibrata. Le linee guida per una sana alimentazione.

Calcolo calorico-nutrizionale di una ricetta e di una bevanda alcolica.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande (acqua, bevande analcoliche, bevande alcoliche, bevande nervine).

Risorse enogastronomiche del territorio.

Vitigni autoctoni.

I vini di qualità: DOC, DOCG e IGT in Sicilia e in Italia.

Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Etichettatura dei prodotti alimentari. L'etichetta dei vini da tavola. L'etichetta delle acque minerali.

Cenni di storia dell'alimentazione dalle origini al Medioevo.

INGLESE

Training for service. The classic restaurant and bar staff: skills and duties. Rules and regulations: a professional and hygienic appearance. Types of restaurants. Types of menus. Restaurant service area

and equipment. Arranging the dining room for service: styles of service – table setting. The service: customer care – staff interaction – customer relations. Taking bookings and greeting customers. Taking the food order. Taking the wine order. Serving food and wine. Writing a curriculum vitae.

FRANCESE

Conoscenze

La brigade de salle - La tenue vestimentaire - Le matériel de salle et de table - La mise en place - Les formes de service - Le menu et la carte - L'accueil du client au restaurant - La réservation (téléphonique) - La commande Expliquer le menu - Conseiller un plat ou une boisson S'excuser avec le client - L'addition Prendre congé Rédiger un CV - Approfondimento grammaticale

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche del mercato turistico.

Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.

Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.

Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza.

Contratti di lavoro di settore. La fatturazione dei servizi e l'IVA, i titoli di credito e il calcolo degli interessi.

Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti “enogastronomici e turistici” del territorio.

Normativa di settore.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Rapporti con i clienti e la vendita del servizio

L'enologia “la vite e il vino”

La classificazione dei vini e la conservazione dei vini.

La classificazione delle bevande.

La classificazione dei cocktails. Organizzazione e tecnica di servizio di sala e di bar.

3° ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classificazione degli alimenti

Funzione nutrizionale dei principi nutritivi e problemi legati a carenze ed eccessi Principi di alimentazione equilibrata. Le linee guida per una sana alimentazione.

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici

Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale

Cenni di storia dell'alimentazione dalle origini al Medioevo Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistica. Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica. Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale. Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero. La fatturazione dei servizi e l'IVA, i titoli di credito e il calcolo degli interessi. Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti "enogastronomici e turistici" del territorio. Normativa di settore.

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Mondo dell'accoglienza

Concetto di accoglienza. Le professioni legate all'accoglienza. Il fattore umano come elemento di successo nell'accoglienza turistica. L'accoglienza nelle strutture ricettive

Il contratto d'albergo e sua atipicità: Definizione, soggetti e obblighi,

Contratto on line , garanzie della prenotazione, tariffe e arrangiamenti. Garanzie, inadempienze e no show. Soggiorno di animali al seguito;

La sicurezza nelle imprese ricettive

Rischi di infortuni. La prevenzione antinfortunistica

La prevenzione antincendio

Piano e gestione dell'emergenza. Evacuazione e vie di fuga

L'azienda alberghiera

Organizzazione in base a dimensione, tipologia e arco operativo

Layout dell'edificio

Room Division e Food e Beverage Division

La Legislazione turistica vigente

Legge n° 135/2001

D.lgs n° 79/2011 Codice del turismo **Ciclo**

operativo

Mansioni e procedure dell'intero ciclo cliente

Il servizio telefonico e le relative tecniche di comunicazione e di trasmissione messaggi e la corretta applicazione della disciplina sulla Privacy.

Conoscenza delle principali operazioni relative al check-in del cliente con sistema gestionale computerizzato e/o procedure manuali.

INGLESE

Local tourist board. Travel agents and tour operators. Hospitality: a brief history. Hotel classification and grading. Location. Facilities, services and amenities. Room rates. Travel and hotel booking sites. Checking availability and booking. Correspondence about room availability. Checking availability on the Internet. Confirming booking by fax. Promoting hotels: advertisements. A city hotel brochure.

Promoting hotels: circular letters. Guest houses, Bed & Breakfast and youth hostels. Booking by phone. Cancelling a booking. Youth hostels. Checking in.

Polite requests

Room service. Checking out and paying the bill. Complaints and adjustments. Time out in London

FRANCESE

Conoscenze

L'origine et l'évolution du tourisme - L'organisation touristique en France - Les entreprises et les organismes du tourisme en France - Les hotels et les chaines hotelières - La communication orale du secteur concernant le client: ante; check-in; check-out; post - Les modalités de paiement et la facture - la fidélisation du client - Les habitudes alimentaires des français - Le menu :italien ; français - Les produits typiques du territoire - L'itinéraire - Le CV - Conoscenza ed uso delle strutture grammaticali

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Produrre testi brevi ,semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

4° ANNO - TUTTE LE ARTICOLAZIONI

ITALIANO

Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano del '700

Testi e autori fondamentali del '700/'800. L'Illuminismo.

Neoclassicismo. Romanticismo Positivismo: Naturalismo e Verismo.

Produzione linguistica: testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.

Redazione di un saggio breve. Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

Evoluzione della lingua italiana dal '700 all'Unità d'Italia.

STORIA

L'Antico regime. L'Ottocento.

Evoluzioni dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria, all'agricoltura e ai servizi): fattori e contesti di riferimento.

Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.

Lessico delle scienze storico-sociali.

MATEMATICA

Richiami sulle equazioni e disequazioni di 2° grado

Problemi di 2° grado

Richiami sui sistemi di equazioni di 2° grado

Equazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte
Disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte
Sistemi di disequazioni di 2° grado
Richiami sul piano cartesiano
Richiami sulla parabola
L'iperbole equilatera riferita ai propri asintoti
Le funzioni e le funzioni reali di una variabile reale
Dominio, codominio, monotonia, intersezioni con gli assi e segno di una funzione
La funzione pari e la simmetria assiale
La funzione dispari e la simmetria centrale
Il grafico di una funzione

SCIENZE MOTORIE

Il sistema muscolare: il muscolo scheletrico, le fibre muscolari, il lavoro muscolare, il meccanismo di produzione energetica. Cenni sul sistema nervoso.

RELIGIONE

La storia della Chiesa dal medioevo all'era moderna, cogliendo i motivi storici di divisioni. L'Ecumenismo.
2. Rapporto tra coscienza, libertà e verità. 3. Gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale, sociale, bioetica, etica sessuale, ecologia.

4° ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

I nutrienti: classificazioni, proprietà, fabbisogni e funzioni. I LARN. Le malnutrizioni.
Tecnica di cottura e modificazioni fisiche e chimiche degli alimenti
Tecnica di conservazione degli alimenti. Additivi alimentari
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale
I prodotti enogastronomici tradizionali locali
Cenni di storia dell'alimentazione dal Rinascimento all'Ottocento. Storia della gastronomia

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.
Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.
Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. Il mercato turistico turistico/ristorativo.
Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti “enogastronomici e turistici” del territorio.
Normativa di settore.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale.

Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina.

Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

Programmazione e organizzazione della produzione. Tecniche di cucina. Software di settore.

LABORATORIO SALA E VENDITA

L'enologia “la vite e il vino”

La classificazione dei vini e la conservazione dei vini.

La birra: produzione servizio e classificazione.

La classificazione delle bevande analcoliche alcoliche e superalcoliche e il modo più corretto per proporre tali bevande.

L'enografia regionale. Accostamenti enogastronomici.

INGLESE

The history of food: coking of past times.

Food and culture: man and food, cooking in ancient Greece, food during Roman times, food in Medieval period.

International cooking: Far East, the Middle East, Mexican cuisine, spicy India.

Food and preparation: food stores and supplies, ordering and storing food.

Cooking methods and techniques.

Ethnic cuisines. Regional cuisines: Piedmont, Tuscany and Sicily.

Types of menu – special menus. Food and religion.

FRANCESE

Conoscenze

Les repas en France - Menu et carte - La cuisine française: spécialités et produits - La cuisine du terroir: spécialités et produits - La langue des recettes; recettes - La conservation des aliments - La cuisson diététique - Le slow-food et la nouvelle cuisine - Le CV et l'entretien d'embauche - Les nutriments des aliments - Approfondimento grammaticale

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti al settore. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali. Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore.

Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative.

Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

4°ANNO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

I nutrienti: classificazioni, proprietà, fabbisogni e funzioni. I LARN. Le malnutrizioni.

Tecniche di cottura e modificazioni fisiche e chimiche degli alimenti

Tecniche di conservazione degli alimenti. Additivi alimentari

I prodotti enogastronomici tradizionali locali

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale

Cenni di storia dell'alimentazione dal Rinascimento all'Ottocento.

INGLESE

The bar service: bar equipment and tools. Food service hygiene. Drinks and beverages: cocktails, spirits, liquers, whisky. Preparing and serving drinks.

Italian regional food, culture and traditions: Piedmont, Tuscany, Sicily. Ethnic cuisine. British food, culture and traditions. Festive days.

History of food. Food and religion.

International cooking: Far East, the Middle East, Mexican cuisine, spicy India.

Build up a menu. The menu: types of menu, special menus, the menu sequence.

Cooking methods: boiling and poaching, stewing and steaming, frying, roasting, baking, braising and grilling

FRANCESE

Conoscenze

Le CV et l'entretien d'embauche. - Les habitudes alimentaires des français et des italiens - Alimentation et religion. - Les repas des fêtes - L'apéritif et l'happy-hour - Les spécialités gastronomiques françaises - Les produits typiques en particulier le foie gras, le Roquefort, la truffe. - Les cocktails: le barman, le matériel du bar et du barman, les verres à cocktails, les cocktails - Les apéritifs à base d'alcool - Les boissons chaudes: café, thé, tisane, infusion. - L'hôtellerie et la restauration: le personnel de l'hotel, la restauration et le personnel de la restauration. - Les lieux de la restauration - Les labels de qualité et d'origine - Approfondimento grammaticale.

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore

Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali

Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.

Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.

Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa. Il mercato turistico turistico/ristorativo.

Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti “enogastronomici e turistici” del territorio.

Normativa di settore.

LABORATORIO SALA E VENDITA

I distillati La birra. I vini speciali. Abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. L’analisi organolettica. Valorizzare e promuovere le tradizioni enogastronomiche regionali. I banchetti e i buffet La cucina di sala. Gestione dei momenti di servizio nei bar
La carta come strumento di vendita “il menu la carta dei vini e la carta dei bar “.
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
Lessico e fraseologia di settore.

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
Criteri di elaborazione di menu e ‘carte’.
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
Software di settore.

4° ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Funzione nutrizionale dei principi nutritivi e problemi legati a carenze ed eccessi. I LARN. Le malnutrizioni.
Contaminanti biologici, chimici e fisici degli alimenti
Valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza
I prodotti enogastronomici tradizionali locali
Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti
Cenni di storia dell’industria dell’ospitalità
Cenni di storia dell’alimentazione dal Rinascimento all’Ottocento.
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Forme di finanziamento dell’impresa turistica.
Gestione amministrativa ed economica dell’impresa turistica.
Bilancio d’esercizio dell’impresa turistica. Il mercato turistico turistico/ristorativo.
Marketing strategico e operativo. Promozione dei prodotti “enogastronomici e turistici” del territorio.
Normativa di settore.

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

Il ciclo operativo: il Back office e il Front Office”
Tecnica di gestione del cliente individuale e dei gruppi.
Il turismo congressuale e i centri congressi. L’organizzazione di un evento.
Organizzazione dell’impresa individuale e delle catene alberghiere.

Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turisticoalberghiere.

Promozione del territorio e Marketing.

Le A.d.V e i Tour Operator. I Package Tour e la brochure

Le risorse naturali, culturali ed enogastronomiche del territorio. La progettazione di un itinerario turistico

L'ecoturismo. Il turismo sostenibile.

INGLESE

Why travel. Tourism past present. Tourism in the future. Tourism organization and travel intermediaries

Eating out in London. Eating out in Rome. Tuscany - Sicily - Emilia Romagna Origin of the menu. Types of menus. Classic menus. Special menus.

Food in the UK. British cuisine. Tradition and Festivities.

Ferries tariffs and booking conditions. Tourism correspondence: letter layout

Checking availability and booking. Correspondence room availability. Correspondence on the internet. confirming booking by fax.

Inclusive tours and holidays. Cruise inclusive holidays. Special interest holiday in GB. On a farm. Spa holidays. Conference and incentive holidays trade fares.

Street food from around the world.

Booking by phone. Cancelling a booking. Checking out and paying the bill. Complaints and adjustments.

FRANCESE

Conoscenze

La politique touristique en France - Les habitudes alimentaires des français - Les produits typiques du territoire - Le menu :italien; français - Rédiger et expliquer un menu - Les attractions touristiques du territoire - La communication orale - La communication écrite: Demande de renseignements - Réponse à demande de renseignements La réservation - La confirmation - L'itinéraire - La France physique - Les moyens de transport :ferroviario, routier, aérien, maritime - Formes de tourisme: thermal; balnéaires; maritime - Le CV et l'entretien d'embauche - Conoscenza ed uso delle strutture grammaticali.

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore

Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali

Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore

Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative

Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico. Strumenti e stili comunicativi.

Principi e tecniche di marketing.

Procedure e modalità di vendita di pacchetti turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela. Software di settore

5 ANNO - TUTTE LE ARTICOLAZIONI

ITALIANO

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.

Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.

Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.

Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo

Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche “dedicati”

Software “dedicati” per la comunicazione professionale.

Letteratura

Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.

Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

Altre espressioni artistiche

Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.

Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.

STORIA

Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione.

Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.

Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali.

Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politicoeconomico e le condizioni di vita e di lavoro.

Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.

Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla

Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

MATEMATICA TUTTE LE ARTICOLAZIONI

Il concetto di funzione reale di una variabile reale.
Dominio e di codominio di una funzione.
Grafici di funzioni note e di funzioni definite per casi.
Funzioni pari e funzioni dispari e simmetrie assiale e centrale. Funzioni crescenti, decrescenti, monotone.
Punti d' intersezioni con gli assi ed intervalli di positività di una funzione.
I limiti delle funzioni razionali
Funzioni continue e punti di discontinuità
Asintoti
La derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico
La continuità e la derivabilità
Le derivate fondamentali
I teoremi sul calcolo delle derivate
La derivata di una funzione composta
La derivata seconda
Teorema di Rolle e suo significato geometrico
Teorema di Lagrange e suo significato geometrico
Teorema di De L'Hospital
Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
Massimi, minimi e flessi orizzontali e la derivata prima
Flessi e derivata seconda
Problemi di massimo e di minimo
Lo studio completo di una funzione

SCIENZE MOTORIE tutte le articolazioni

Capacità condizionali e capacità coordinative: forza, velocità, resistenza, mobilità articolare, coordinazione semplice e combinata, ritmo, equilibrio, capacità e abilità motorie.
Tutela della salute in generale; l'alcol e le droghe: effetti sullo sport; Il doping, sostanze proibite a seconda della competizione sportiva.

5 ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prerequisiti:

Nutrienti e modificazioni con la cottura.

Conservazione degli alimenti. Additivi alimentari.

Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare

. La contaminazione degli alimenti. Microrganismi e contaminazione biologica. Parassitosi.

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Contaminazione chimica. Contaminazione radioattiva. Sistema HACCP e qualità degli alimenti. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari. PAT. Presidii Slow Food. Etichettatura. Il nuovo Reg. CE 1169/2011. Tracciabilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare. Filiera corta e sviluppo sostenibile.

Alimentazione equilibrata. Bioenergetica. Peso teorico.

Fabbisogni di nutrienti, LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Il modello dietetico mediterraneo. Diete vegetariane. Gli antiossidanti e i colori del benessere. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, gravidanza, allattamento) e nelle principali patologie (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori, ipertensione). Alimentazione nelle collettività.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Celiachia. Disturbi del comportamento alimentare.

Evoluzione dei consumi alimentari. Fattori che influenzano le abitudini alimentari (economici, religiosi, culturali, ...). Le abitudini alimentari degli Italiani dal XX secolo ad oggi. I nuovi prodotti alimentari (alimenti light, fortificati, prebiotici, probiotici, funzionali, di nuova gamma, ogm, biologici ...).

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Islamismo)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Prodotti a chilometro zero.

Abitudini alimentari ed economia del territorio.

Normativa di settore.

Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

Caratteristiche di prodotti del territorio.

Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari.

Sistema HACCP.

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

LABORATORIO SALA E VENDITA

Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.

Principi di analisi sensoriale dei vini.

Enografia nazionale e internazionale.

Software del settore turistico-ristorativo.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

INGLESE

- 1) Functions menus. British meals. Describing dishes for special occasions. Traditional dishes. Traditional dishes of the English speaking countries. The British Isles and the U.K.
- 2) Types of catering.

- 3) Food preservation methods.
- 4) Analyzing local food products: olive oil, wine.
- 5) Food poisoning.
- 6) HACCP system.
- 7) Catering and special services. Buffet and banqueting organizations.
- 8) Serving food and wine: food and wine matching, suggesting wine according to dishes.
- 9) Food and health: diets, eating disorders, food allergies and intolerances.
- 10) Curriculum vitae. Job interview.

FRANCESE

Conoscenze

I diversi tipi di ristorazione: la ristorazione commerciale e collettiva.

Annunci di offerte di lavoro su riviste di settore e on line. Il curriculum vitae e “la lettre de motivation”.

Processo di produzione del formaggio e i formaggi tipici. Accostamenti formaggi e vini.

Prodotti tipici francesi: vino, champagne

Le diete: la dieta mediterranea e la piramide alimentare, la dieta vegetariana, vegetaliana, macrobiotica. Esempi di menu dietetici.

Il sistema HACCP

La conservazione degli alimenti.

Malattie legate all'alimentazione: le allergie e le intolleranze, le intossicazioni alimentari.

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale scritte, orali o multimediali

Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

5 ANNO - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prerequisiti: Nutrienti e modificazioni con la cottura. Conservazione degli alimenti. Additivi alimentari.

Igiene degli alimenti e sicurezza alimentare. La contaminazione degli alimenti. Microrganismi e contaminazione biologica. Parassitosi. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Contaminazione chimica.

Contaminazione radioattiva. Sistema HACCP e qualità degli alimenti. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari. PAT. Presidii Slow Food. Etichettatura. Il nuovo Reg. CE 1169/2011. Tracciabilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare. Filiera corta e sviluppo sostenibile.

Alimentazione equilibrata. Bioenergetica. Peso teorico.

Fabbisogni di nutrienti, LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Il modello dietetico mediterraneo. Diete vegetariane. Gli antiossidanti e i colori del benessere. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, terza età, gravidanza, allattamento) e nelle principali patologie (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori,

ipertensione). Alimentazione nelle collettività. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Celiachia. Disturbi del comportamento alimentare.

Evoluzione dei consumi alimentari. Fattori che influenzano le abitudini alimentari (economici, religiosi, culturali, ...) Le abitudini alimentari degli Italiani dal XX secolo ad oggi. I nuovi prodotti alimentari (alimenti light, fortificati, prebiotici, probiotici, Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Islamismo)

INGLESE

Food and beverage staff/kitchen brigade.

Buffet and function catering: banqueting menus, buffet service, seating plan.

Staff organization and training.

Food quality certification: Italian PDO, PGI, TSG: Agri-food products, slow food, British food (roast beef and Yorkshire pudding, apple pie), American food (Stuffed turkey, Pecan pie).

Tradition and festivities.

HACCP system.

Types of catering: specialized forms of catering.

Outstanding profiles: banqueting

-event manager, food and beverage manager, restaurant manager, enogastronomy expert.

Function booking form, banqueting correspondence.

Wines: grapes varieties, wine appellation, wine tasting, wine and food matching.

Food and health: types of diets, eating disorders, food allergies and intolerances.

Job search: letter of application. Focus on a C.V.

FRANCESE

Conoscenze

Droit du travail: le contrat, la rémunération, les horaires de travail.

Caractéristiques de la gastronomie française et les spécialités françaises

Le Slow food et les produits du terroir

Les distillés :les eaux-de-vie (Cognac, Armagnac et Calvados) ;le Pastis

Les vins et leurs caractéristiques, leurs défauts et leurs qualités. Les régions viticoles; La carte des vins. Le service des vins. Le mariage des vins et des mets; la dégustation. Le Champagne et la méthode champenoise La démarche HACCP et ses principes.

Les allergies et les intolérances alimentaires. L'alimentation équilibrée; le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire.

Le Curriculum vitae et la lettre de motivation.

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali.

Produrre testi brevi semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore

Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.

Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Prodotti a chilometro zero.

Abitudini alimentari ed economia del territorio.

Normativa di settore.

Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

LABORATORIO SALA E VENDITA

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu

Caratteristiche dell'enografia estera.

Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.

Organizzazione e programmazione della produzione

Software di settore

LABORATORIO ENOGASTRONOMIA

Tecniche di cottura e presentazione del piatto.

Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione.

Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore.

Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

5 ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prerequisiti. Nutrienti: classificazioni, funzioni, fabbisogno. Prodotti tipici. Concetti di igiene degli alimenti. Contaminazione degli alimenti (biologica, chimica, fisica e radioattiva). Tossinfezioni e parassitosi.

Territorio e turismo sostenibile. Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. Filiera produttiva di alcuni prodotti del territorio. Turismo e risorse enogastronomiche di alcuni Stati Europei. Turismo e risorse enogastronomiche di alcuni Stati extra-europei. Il cibo come espressione di cultura del territorio. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Bioenergetica. Peso teorico. LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Il modello dietetico mediterraneo. Diete vegetariane. Dieta razionale ed

equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, tumori, ipertensione). Alimentazione nelle collettività. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Celiachia. Disturbi del comportamento alimentare. Nuove tendenze dell'enogastronomia. Sicurezza alimentare. Contaminazione degli alimenti. Sistema HACCP. Qualità degli alimenti. Prodotti biologici. Etichettatura. Filiera corta e sviluppo sostenibile. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

Norme internazionali e comunitarie di settore.

Contratti di viaggio e di trasporto.

LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA

Tecniche di promozione, commercializzazione assistenza, informazione ed intermediazione turistica; marketing turistico-alberghiero. (Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera).

-La sicurezza in albergo

-L'organizzazione nelle diverse strutture ricettive

-Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, regionali e nazionali, individuando le nuove aspettative del mercato.

-Strategie per ottimizzare la produzione di servizi di accoglienza in relazione al contesto, per monitorarne la qualità.

-Tecniche di produzione e vendita dei servizi di accoglienza in relazione alle aspettative dei diversi target di clientela

INGLESE

Promoting hotels: advertisements A
city hotel brochure

What's in... a brochure: introducing a city.

Promoting hotels: circular letters

Time out in London Time out in
Rome.

Itineraries in London and Rome.

What's in... a brochure: city sightseeing tours and excursions.

Tourist destinations: the British Isles, The U.k. and the
British Isles.

In the USA. New York city.

Inclusive tours and holidays.

Cruises.

Special interest holidays.

Incentive holidays, conferences and trade fares.

Tourism in Italy. Cities of art. Italian tours.

Careers in tourism. Jobs in the tourism and leisure industry. Looking for a job in tourism. Applying for a job: an interview. The C.V

FRANCESE

Conoscenze

Processo di produzione di servizi in lingua: carta degli alimenti, itinerario turistico, corrispondenza professionale. Il curriculum vitae; la lettera di motivazione

I principi e le fasi del marketing; la pubblicità

Le abitudini alimentari italiane e francesi. Piatti e prodotti tipici francesi e del territorio I luoghi di Montalbano

La vita politica: la Costituzione; il Presidente della Repubblica; il Governo; il Parlamento; gli enti locali

Il turismo regionale; il turismo urbano; il turismo ecosostenibile.

Parigi e i suoi monumenti

La Provence

Abilità

Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti il settore Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, soprattutto di carattere professionale, scritte, orali o multimediali

Produrre testi brevi, semplici e coerenti per descrivere le conoscenze del settore Utilizzare lessico ed espressioni di base per descrivere reali situazioni operative Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Tecniche di marketing turistico-alberghiero.

Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente.

Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.