

Programmi classi quarte e quinte Tecnico Servizi della Ristorazione

ITALIANO

Classe quarta

MODULO TECNICHE ESPRESSIVE

1. Il testo espositivo e argomentativo.
2. Articolo di giornale e saggio breve.
3. Analisi e commento di testi letterari.
4. Analisi e commento di testi non letterari.

MODULO STORICO-CULTURALE 1 : L'ILLUMINISMO

1. La società dell'antico regime e le caratteristiche del movimento.
2. Scrittori e opere dell'Illuminismo francese.
3. Scrittori e opere dell'Illuminismo italiano.

MODULO STORICO-CULTURALE 2: IL ROMANTICISMO

1. L'età della Restaurazione.
2. La poetica del Romanticismo.
3. Scrittori e opere.
4. Le tematiche.

MODULO AUTORE PROFILO DI UN AUTORE ITALIANO DELL'800

1. L'autore e il suo tempo.
2. La produzione e la poetica.
3. Le tematiche.
4. Le scelte linguistiche e stilistiche.

MODULO OPERA: A. MANZONI "I PROMESSI SPOSI"

1. Il romanzo storico e la poetica manzoniana.
2. Le tematiche.
3. Tecniche narrative e scelte linguistiche.
4. Aspetti di vita materiale: l'alimentazione.

MODULO GENERE: IL ROMANZO DELL'OTTOCENTO.

1. Il romanzo europeo dell'Ottocento.
2. La stagione del realismo in Europa.
3. L'evoluzione del romanzo realista: il romanzo naturalista e verista.

MODULO STORICO-CULTURALE L'ETA' DEL POSITIVISMO.

1. L'Europa e l'Italia nella seconda metà dell'Ottocento.
2. La poetica del naturalismo e del verismo
3. Le opere e gli autori.
4. Le tematiche.

MODULO OPERA : "I MALAVOGLIA"

1. Verismo e romanzo sociale. La poetica verghiana.
2. Le tecniche narrative. Le scelte linguistiche.
3. Le tematiche

ITALIANO

Classe quinta

MODULO TECNICHE ESPRESSIVE

1. Il testo espositivo e argomentativo.
2. Articolo di giornale e saggio breve.

3. Analisi e commento di testi letterari.
4. Analisi e commento di testi non letterari.

MODULO STORICO-CULTURALE IL DECADENTISMO

1. Il passaggio dall'Ottocento al Novecento: la crisi di valori e ideali.
2. Estetismo e simbolismo.
3. I personaggi: l'esteta, il superuomo, l'inetto
4. Le opere e le tematiche.

MODULO AUTORE : PROFILO DI UN AUTORE ITALIANO DEL NOVECENTO

(A titolo di esempio: LUIGI PIRANDELLO)

1. L'autore e il suo tempo.
2. La produzione e la poetica.
3. Le tematiche.
4. Le scelte linguistiche e stilistiche.

MODULO GENERE : IL ROMANZO DEL NOVECENTO.

1. Il romanzo europeo del primo Novecento.
2. Il romanzo italiano degli anni Trenta.
3. La narrativa del secondo Novecento.

MODULO TEMATICO: LA GUERRA NELLA LETTERATURA NOVECENTESCA

(A titolo di esempio)

1. Gli scrittori e la "grande guerra".
2. La seconda guerra mondiale: memorie dal lager.
3. La Resistenza.

STORIA

Classe quarta

MODULO 1: L'ANTICO REGIME

1. Stato moderno e assolutismo.
2. Il pensiero politico moderno: giusnaturalismo e contrattualismo.
3. La società dell'antico regime: nobiltà,
4. clero e terzo stato.

MODULO 2: L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI.

1. L'illuminismo.
2. La rivoluzione americana.
3. La rivoluzione francese e Napoleone.
4. La rivoluzione industriale.

MODULO 3: L'ETA' DELLA RESTAURAZIONE

1. Il Congresso di Vienna.
2. Le ideologie politiche ottocentesche: l'idea
3. Liberale, democratica, socialista.
4. I moti liberali in Europa e in Italia.

MODULO 4: L'UNIFICAZIONE ITALIANA.

1. Eventi e protagonisti del Risorgimento.
2. La Destra e i problemi dello stato unitario.
3. La Sinistra al potere: sviluppo economico e colonialismo.
4. Luci e ombre dell'età giolittiana.

MODULO 5: LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE.

1. Progresso tecnico e scientifico.
2. L'imperialismo.
3. La società di massa.

MODULO 6: STORIA SETTORIALE (Specifico del settore di indirizzo)

A titolo di esempio per l'indirizzo Tecnico Servizi Ristorativi:

L'ALIMENTAZIONE IN ETA' PREINDUSTRIALE

1. La storia dell'alimentazione.
2. Origine della gastronomia europea e italiana.
3. I prodotti americani e i mutamenti da essi prodotti.

STORIA

Classe Quinta

MODULO 1: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

1. La crisi dell'equilibrio europeo e le cause del conflitto.
2. 1914 – 1918: gli eventi bellici.
3. La situazione in Italia.
4. I trattati di pace e il dopoguerra.

MODULO 2: LA FORMAZIONE DEI REGIMI TOTALITARI IN EUROPA

1. La crisi del '29 e il New Deal
2. Il fascismo in Italia.
3. Il nazismo e la Shoah..
4. L'Unione Sovietica di Stalin..

MODULO 3: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL DOPOGUERRA.

1. La seconda guerra mondiale.
2. La Resistenza in Italia.
3. La nascita della Repubblica.

MODULO 4: MODULO MONOGRAFICO

Approfondimento di un argomento di Storia contemporanea.

MODULO 5: STORIA SETTORIALE (Specifico del settore di indirizzo)

EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI TRA OTTO E NOVECENTO

1. Cucine regionali e nazionali nell'Ottocento
2. Cibo e salute alla fine del XX secolo: i troppo grassi e i troppo magri.

INGLESE

Classe quarta

MODULO E: INSTRUCTIONS AND EXPLANATIONS

Competenze comunicative:

Saper esprimere obblighi e proibizioni. ragioni e conseguenze.

Saper descrivere produzioni e processi

Saper chiedere e parlare di azioni recenti, collegate con il presente

Contenuti Linguistici:

Lessico relativo a istruzioni, incidenti, precauzioni.

Lessico relativo alle fasi di produzione di oggetti diversi.

Contenuti grammaticali:

Must, mustn't/have to Because e so.

Passive form.

EXPERIENCES

Competenze comunicative:

Saper chiedere e parlare di esperienze passate e azioni in corso nel passato.

Contenuti Linguistici:

Esperienze personali e lavori insoliti.
Il romanzo classico.
Contenuti grammaticali:
Present Perfect vs Simple Past
Could /Be able to
Composti con some-, any-every-, no-
Past Progressive vs Simple Past
Congiunzioni di tempo: when; while; after; as soon as; until.
Used to
Pronomi relativi: who, which, where, whose

MICROLINGUA

MODULO 1: FOOD AND CULTURE

Contenuti

Cooking in ancient times

Cooking in ancient Greece

Food during Roman times

Food in the Medieval period

The many faces of cooking

MODULO 2: FOOD AND TRADITION

British meals

A taste of Britain

Festive days

London

MODULO 3 INTERNATIONAL COOKING

Great eating adventures in South –east Asia

Spicy India

Mexican cuisine

Jamaica

MODULO 4: CIVILIZATION

The British Isles and UK

London

Jamaica

INGLESE

Classi Quinte

LINGUA BASE

MODULO H: EXPECTATIONS AND IMAGINATION

Competenze comunicative:

Saper chiedere e parlare di previsioni future.

Saper formulare ipotesi riferite alla realtà.

Contenuti Linguistici:

La vita nel prossimo futuro.

Curiosità scientifiche.

Scelte personali

Contenuti grammaticali:

Futuro con will.

If-sentences type 1.

If-sentences type 2

MICROLINGUA

MODULO: BUFFETS and BANQUETS

Managing a function

The importance of advertising-Pricing

Function planning

The function catering staff. Function staff organization.

Buffets and banquets

Buffets: a question of time,energy and money.

Table plans for functions

MODULO : HEALTHY EATING

Nutrition &Nutrients

The food pyramid

The 5 basic food group

Fibres

The teenagers'diet- The adults'diet-The elderly diet

MODULO: SAFETY & HYGIENE

The H.A.C.C.P system

Assured safe catering-Critical control points

Chemical and metallic food poisoning

Vacuum packing and modified atmosphere packaging.

Cook and Freeze

Cook and Chill

MODULO: JOB HUNTING

Reading Ads.

Writing your C.V

FRANCESE

Classe Quarta

MODULO 1: LES CHEFS CUISINIERS

1. Descrizione dei ruoli e delle funzioni del cuoco
2. Consapevolezza delle tappe della carriera professionale del cuoco
3. Confronto di diversi tipi di cucine

MODULO 2: RESTAURATION TRADITIONNELLE

1. Descrivere un ristorante
2. Valutare un ristorante
3. Riconoscere i diversi tipi di ristorazione tradizionale

MODULO 3: RISTORAZIONE RAPIDA

1. Le principali formule della ristorazione rapida
2. Il suo organigramma
3. Le caratteristiche dei diversi operatori di questo settore

MODULO 4: RISTORAZIONE COLLETTIVA

1. Le società di ristorazione collettiva
2. Ristorazione scolastica, ospedaliera, case di riposo
3. Il ristorante d'industria

MODULO 5: ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI

1. Il rosticciere
2. L' organizzatore di congressi
3. L'organizzatore di eventi

MODULO 6: LE SOMMELIER

1. Il profilo professionale di un sommelier
2. Degustazione

3. Descrivere il ruolo e le funzioni del sommelier
4. Individuare le tappe di una carriera professionale

MODULO 7: I VINI

1. I vini: classificazione generale
2. Comprendere un' etichetta
3. Lo champagne: le blanc de blancs
4. Il ruolo del viticoltore

FRANCESE

Classe quinta

MODULO 1: LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

1. Le principali forme di intossicazioni alimentari
2. I diversi tipi di rischi: rischi microbici, rischi chimici
3. Gli ogm

MODULO 2: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E IL SISTEMA HACCP

1. I diversi tipi di conservazione
2. Conservazione con il freddo
3. Le conserve
4. Il sottovuoto
5. Le etichette
6. L' igiene
7. haccp
8. La sicurezza:
 - personale
 - in cucina
 - del ristorante

MODULO 3: I MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

1. La differenza fra: menu-carte, la carte, il menu
2. La struttura dei pasti
3. L'equilibrio alimentare

MODULO 4: RESTAURATION COLLECTIVE

1. Descrivere una tipologia del settore ristorativo

MODULO 5: RECEPTIONS ET BANQUETS

1. Organizzazione di eventi
2. Organizzazione dei banchetti e relativi menu
3. Il menu del buffet
4. Organizzazione del catering

MODULO 6: GESTION MARKETING PUBLICITE

1. Descrivere le diverse tipologie di marketing del settore ristorativo

MATEMATICA

Classi quarte

MODULO 1: DISEQUAZIONI

1. Disequazioni di primo e secondo grado
 - Sistemi di disequazioni
 - Disequazioni frazionarie
2. Disequazioni di grado superiore al secondo

MODULO 2: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI

1. Grafico della funzione $y=e^x$
2. Equazioni e disequazioni esponenziali

MODULO 3: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI LOGARITMICHE

1. Logaritmi e loro proprietà
2. Grafico della funzione logaritmica
3. Equazioni e disequazioni logaritmiche

MATEMATICA

Classi quinte

MODULO 1: FUNZIONI

1. Definizione di funzione
2. Classificazione e dominio delle funzioni
3. Insiemi di positività

MODULO 2: LIMITI

1. Limiti delle funzioni razionali intere e fratte
2. Casi di indeterminazione

MODULO 3: DERIVATE

1. Stabilire gli insiemi di positività algebricamente e graficamente

MODULO 4: GRAFICO DELLE FUNZIONI

1. Grafico della funzione

ECONOMIA E GESTIONE AZIENDE RISTORATIVE

Classi quarte

MODULO 1: IL TURISMO E L'ECONOMIA

UD 1: Evoluzione del fenomeno turistico e cause dello sviluppo.

UD 2: La moneta; funzioni della moneta; il mercato monetario: aspetti e soggetti; la moneta elettronica; l'inflazione

UD 3: Turismo interno ed esterno; la bilancia dei pagamenti

MODULO 2: LE IMPRESE TURISTICHE COME FATTORE DI SVILUPPO

UD 1: Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta; Classificazione delle aziende. Tipologie di aziende.

UD 2: Soggetto giuridico ed economico. L'imprenditore e l'impresa individuale. Le società

UD 3: Le imprese ricettive: classificazioni e tipologie di servizi. Tendenze evolutive e nuove formule commerciali.

UD 4: Le imprese turistiche: classificazioni, tipologie di prodotti e servizi. Tendenze evolutive e nuove formule commerciali

UD 5: Le imprese ristorative: classificazioni, tipologie di prodotti e servizi. Tendenze evolutive e nuove formule commerciali.

MODULO 3: L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

UD 1: L'azienda come sistema. Teorie dell'amministrazione generale d'impresa e delle relazioni umane. Gli strumenti dell'organizzazione: strutture e unità organizzative.

UD 2: Modelli organizzativi nelle imprese ristorative: analisi di organigrammi

MODULO 4: IL PATRIMONIO NELLE AZIENDE ALBERGHIERE E TURISTICHE

UD 1: Il patrimonio aziendale: aspetto qualitativo e quantitativo. Capitale fisso, capitale circolante. Composizione delle fonti di finanziamento. Il capitale netto. Criteri di valutazione

UD 2: L'inventario d'esercizio nelle imprese ristorative

MODULO 5: DALLA CONTABILITÀ AL BILANCIO

UD 1: Concetto di costo e ricavo e relativa classificazione. I movimenti finanziari

UD 2: Scritture elementari e complesse. Il metodo della PD. Analisi e registrazione principali fatti di gesti

ECONOMIA E GESTIONE AZIENDE RISTORATIVE

Classe quinta

MODULO 1: DALLA CONTABILITÀ AL BILANCIO D'ESERCIZIO

UD 1: Scritture d'esercizio. Scritture di chiusura

UD 2: Il Bilancio d'esercizio: analisi di Stato Patrimoniale, Conto economico, Nota integrativa. Principi di redazione del bilancio

UD 3: L'analisi di bilancio. Riclassificazione di SP e CER. Analisi per indici

MODULO 2: I FINANZIAMENTI

UD 1: Le fonti di finanziamento: caratteristiche e utilizzo concorrente e complementare

UD 2: Il credito ordinario. Fido bancario e forme di utilizzo per cassa e per firma

UD 3: Il credito a medio e lungo termine. Le obbligazioni

UD 4: Il leasing e factoring.

UD 5: Intervento finanziario statale e regionale nel settore turistico. Intervento finanziario dell'UE.

MODULO 3: LA GESTIONE SOTTO L'ASPETTO ECONOMICO

UD 1: Gestione economica e rischio d'impresa. Analisi dei costi e dei ricavi caratteristici delle imprese ricettive e turistiche.

UD 2: Configurazioni di costo. La ripartizione dei costi comuni tra prodotti. Determinazione del prezzo di vendita

UD 3: Analisi della redditività aziendale. Break even analysis

MODULO 4: IL MARKETING

UD 1: Le fasi del marketing plan

UD 2: Il mercato della domanda; le ricerche di mercato; segmentazione e posizionamento

UD 3: Il marketing mix: prezzo, prodotto, comunicazione, distribuzione, personale

MODULO 5: PREVISIONE E PROGRAMMAZIONE

UD 1: La previsione e la programmazione aziendale. Analisi fattibilità di nuove imprese ristorative

UD 2: Il budget: struttura e tipi di budget; costi standard; fasi del budget; il controllo budgetario e l'analisi degli scostamenti; vantaggi e limiti della procedura budgetaria.

UD 3: Il budget economico nelle imprese ricettive; formulazione del budget del settore F&B

MODULO 6: LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

UD 1: La pianificazione delle risorse umane: ricerca, selezione, contratti di lavoro, retribuzione.

UD 2: Il personale: funzioni e qualifiche. Il CCNL

LEGISLAZIONE

Classe quarta

MODULO 1: PRINCIPI FONDAMENTALI DEL DIRITTO

UD 1: Principi generali del diritto

UD 2: Rapporto giuridico, negozio giuridico e contratto

MODULO 2: L'IMPRENDITORE E L'IMPRESA

UD 1: Diritto commerciale, imprenditore ed impresa

UD 2 L'azienda

MODULO 3: LE SOCIETÀ

UD 1: Le società

UD 2: Le società di persone

UD 3: Le società di capitali
MODULO 4: L'IMPRESA RISTORATIVA
UD 1: L'impresa ristorativa

LEGISLAZIONE

Classe quinta

MODULO 1: IL RAPPORTO OBBLIGATORIO

UD 1: Il rapporto obbligatorio

UD 2: Il contratto ,elementi e vicende del contratto

MODULO 2: CONTRATTI DELL'IMPRESA RISTORATIVA

UD 1: I contratti tipici dell'impresa ristorativa: compravendita, somministrazione e credito ordinario

UD 2: I contratti atipici: albergo, leasing, franchising e catering

MODULO 3: DIRITTO DEL LAVORO

UD 1: Rapporto di lavoro

UD 2: Contratto collettivo nazionale del turismo

MODULO 4: SICUREZZA AZIENDALE

UD 1: Sicurezza sul lavoro. Normativa dell'igiene nell'ambito lavorativo

ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

Classe quarta

MODULO 1: COTTURA DEGLI ALIMENTI

1. Principali finalità della cottura degli alimenti
2. Tecniche di cottura
3. Principali modifiche a carico dei nutrienti indotte dalla cottura

MODULO 2: ELEMENTI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI

1. I composti organici e inorganici e le loro trasformazioni
2. Riconoscimento dei gruppi funzionali

MODULO 3: I PRINCIPI NUTRITIVI

1. I macronutrienti: protidi, lipidi, glucidi
2. I micronutrienti: vitamine e sali minerali
3. Acqua
4. Fibra alimentare
5. Alcool etilico

MODULO 4: VALUTAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE

1. Bioenergetica
2. Peso teorico
3. L.A.R.N. e linee guida per una corretta alimentazione
4. I sette gruppi fondamentali degli alimenti

ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

Classe quinta

MODULO 1: DIETA EQUILIBRATA

1. Elaborare e pianificare una dieta equilibrata secondo le indicazioni L.A.R.N.
2. I comportamenti alimentari e le linee guida per una sana alimentazione
3. Alimentazione nelle varie età e situazioni fisiologiche

4. Le diete: stili dietetici particolari

MODULO 2: DIETOTERAPIA

1. Elementi di dietoterapia

2. Gli alimenti dietetici

MODULO 3: IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Prevenzione igienico-sanitaria

2. Contaminazione degli alimenti

3. Sistema di autocontrollo HACCP

4. Sicurezza e qualità degli alimenti

MODULO 4: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

1. Le alterazioni degli alimenti

2. Metodi fisici di conservazione

3. Metodi chimici di conservazione

4. Metodi biologici di conservazione

MODULO 5: ADDITIVI ALIMENTARI

1. Tabella degli additivi

2. Requisiti legali e sistemi di classificazione di: coloranti, antimicrobici, antiossidanti, conservanti secondari, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, gelificanti, aromatizzanti.

3. Etichettatura alimentare

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Classe quarta

MODULO 1 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE

a) Le strutture ristorative

b) Tipologie e differenze

MODULO 2 – STUDIO DEL MENU

a) La struttura dei menu e tipologie

b) La progettazione

c) Rapporto tra menu e clientela

d) La costruzione del menu in funzione delle condizioni sociali, di salute, dell'età e della professione

e) Regole tecniche

MODULO 3 – APPROVIGIONAMENTO E PRODOTTI ALIMENTARI

a) Tecniche di approvvigionamento

b) La gestione dei fornitori

c) La gestione delle derrate

d) Il controllo e l'organizzazione del magazzino

e) La scorta minima e il circuito dei buoni merce

MODULO 4 – L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE

a) Igiene dell'ambiente, delle persone, delle attrezzature e dei prodotti

b) Igiene delle lavorazioni

c) Cenni su HACCP

d) Norme igieniche

MODULO 5 – LA SICUREZZA

a) La sicurezza passiva

b) La sicurezza attiva

c) Norme di sicurezza

d) Cenni su Legge 626

MODULO 6 – LA CUCINA OPERATIVA

a) La logistica degli impianti

- b) Le diverse tipologie di impianti
- c) Il sistema cook e chill
- d) Il servizio "per regole" nella ristorazione
- e) Programmazione della produzione e della distribuzione
- f) Organizzazione sistematica del lavoro
- g) I menu programmati

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Classe quinta

MODULO 1 – BUFFET

- a) Le tipologie di buffet
- b) Regole tecniche nella preparazione dei piatti
- c) Allestimento dei tavoli

MODULO 2 – IL CATERING

- a) Il servizio di catering: definizione e generalità
- b) Il trasporto nella ristorazione
- c) Il food-cost

MODULO 3 – IL BANQUETING

- a) Il servizio di banqueting: la definizione del servizio
- b) L'organizzazione gestionale e operativa
- c) La realizzazione dei banchetti e ricevimenti fuori azienda

MODULO 4 – ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO

- a) La cucina di assemblaggio
- b) La programmazione della produzione e del relativo servizio rispetto ad una utenza fissa o variabile
- c) L'apporto e l'integrazione di vari reparti nella realizzazione dei servizi ristorativi
- d) Il settore ristorante

MODULO 5 – IL VINO

- a) Il vino nella ristorazione
- b) Il corretto abbinamento
- c) La gestione della cantina e della carta dei vini

MODULO 6 – STRUMENTI DI GESTIONE

- a) La scheda piatto
- b) Il costo piatto
- c) La gestione budgetaria

EDUCAZIONE FISICA

Classe quarta e classe quinta

Attività ed esercizi a carico naturale;

- attività ed esercizi con opposizione e resistenza;
- attività ed esercizi con piccoli attrezzi, ai grandi attrezzi, con quelli codificati e non;
- attività ed esercizi di rilassamento, di controllo segmentario, per la respirazione;
- attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-tempo variate;
- attività ed esercizi di equilibrio in situazioni complesse ed in volo;
- attività sportive individuali (atletica leggera, ginnastica artistica, ginnastica ritmica, etc.);
- attività sportive di squadra (pallacanestro, pallavolo, calcio, etc.);
- organizzazione di attività ed arbitraggio negli sport individuali e di squadra;
- attività tipiche in ambiente naturale: corsa campestre, corsa di orienteering;
- attività espressive codificate e non;

- ideazione, progettazione, realizzazione di attività motorie finalizzate a tornei, manifestazioni, etc.;
- esercitazioni di assistenza diretta ed indiretta, relativamente alle attività svolte;
- informazioni sulla teoria del movimento e sulle metodologie dell'allenamento;
- conoscenze essenziali sulle norme di comportamento e per la prevenzione degli infortuni

RELIGIONE CATTOLICA

Classe quarta

LA CHIESA

1. Il fattore divino nella Chiesa
2. La missione della Chiesa nel mondo

RELIGIONE CATTOLICA

Classe quinta

LA QUESTIONE MORALE

1. Il bene comune: solidarietà; sussidiarietà
2. Il lavoro: condizione essenziale per la realizzazione dell'uomo (dottrina sociale della Chiesa).