Allegato programma Classe 4 B - accoglienza turistica - Diritto e tecnica amministrativa
Docente: Maggioni Maria Monica

Programma svolto a. s. 2018-2019

La gestione amministrativa	La contabilità dell'azienda Il bilancio d'esercizio L'interpretazione del bilancio d'esercizio
La gestione patrimoniale	Il capitale dell'azienda L'inventario
La gestione finanziaria	Aspetto finanziario della gestione Le risorse finanziarie
La gestione economica	Aspetto economico della gestione Analisi della redditività
Le risorse umane	L'organizzazione aziendale Le risorse umane Il costo del lavoro

3

Strumenti utilizzati:
- libro di testo: Gestire le imprese ricettive 2 – classe quarta - Rascioni, F. Ferriello - Tramontana.
- Materiale in Power Point predisposto dal docente.

Per l'attività di PCTO si rimanda all'UDA legata al Progetto di rete con l'Istituto Gandhi "A spasso per l'Europa".

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTUTA RICETTIVA (ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA- sala)
CLASSE IV B

Docente: Rigo Emanuela

Testi adottati: Rascioni Ferriello – Gestire le imprese ricettive 2 – Ed. Tramontana vol. 2

Programma svolto:

Modulo a – I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative
Lezione 1: il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
Lezione 2: i finanziamenti bancari
Lezione 3: l'interesse e il montante
Lezione 4: lo sconto commerciale e il valore attuale

Modulo b- La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative:
Lezione 1: la comunicazione aziendale
Lezione 2: le scritture dell'impresa turistico-ristorativa
Lezione 3: il bilancio di esercizio
Lezione 4: le voci del bilancio
Lezione 5: l'analisi di bilancio

Modulo c- L'analisi dei costi dell'impresa turistico-ristorativa:
Lezione 1: la classificazione dei costi
Lezione 2: i metodi di calcolo dei costi
Lezione 3: il diagramma di redditività
Lezione 4: il food and beverage cost
Lezione 5: la fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative

Modulo e – La retribuzione dei lavoratori dipendenti:
Lezione 3: la retribuzione dei lavoratori dipendenti
(quali sono i libri obbligatori per il datore di lavoro, quali sono gli elementi della retribuzione, quali sono le forme di assicurazioni sociali obbligatorie, quali assicurazioni sono gestite dall'inps)
Lezione 4: il foglio paga dei lavoratori dipendenti
(in quale modo è strutturato il foglio paga, come si applica l'imposizione fiscale sulle retribuzioni dei lavoratori, che cosa sono le detrazioni fiscali).

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Dal testo : F. Gallon – C. Himber, C'est chez nous!,- compact, ed. Sansoni- Hachette, 2014

Unités 8 - 11

Intentions de communication : parler de ses projets – Parler du temps - Exprimer la date future – Préparer un voyage : réserver un hébergement – décrire un paysage.

Grammaire : Les adjectifs à deux formes – La place des adjectifs - Le comparatif - Le superlatif absolu – Le superlatif relatif – Le futur simple – Le futur antérieur - Le conditionnel présent – le futur dans le passé – le conditionnel passé – Le plus-que-parfait – L'hypothèse - Verbes irréguliers : connaitre et savoir

Lexique : Les mots du futur – quelques sentiments – le temps – Les saisons – Les points cardinaux – Les moyens de transport – Les hébergements

Dal testo: Médeuf, Planète voyage, ed. Eurelle

Dossier 1 : Le monde du tourisme
Unité 1 Evolution du tourisme (Le tourisme : d'un luxe de riches à un loisir de masse ; Congés payés pour tous !; Les russes à Paris Ile-de-France)
Unité 2 Les différents types de tourisme (La déclinaison des tourismes, 4 propositions de circuits)

Dossier 2 :Les types d'hébergement
Unité 1 Les hôtels (Définition règlementaire, Législation, Le classement d'un hôtel, présentations de 3 hôtels)

Dossier 4 : L'accueil touristique
Unité 1 L'accueil en milieu touristique (conversation réceptionniste/client)
Unité 3 La communication orale (Communicatio9n orale, Les numéros de téléphone en France métropolitaine, alphabet téléphonique, conversations téléphoniques réceptionniste / client ; réaliser une arrivée, fiche d'enregistrement, réservation directe)
Unité 4 La communication écrite (La note de service, la lettre circulaire, écrire une lettre formelle, p.182-183184- 185, différence acompte/arrhes, confirmation de réservation)

Conversation: -Révision du lexique relatif à l'hôtel; réservation en ligne – Itinéraire au Lac des sapins - Document: le lac des sapins (demande de renseignements) – Les Gîtes de France - Chambres et tables d'hôtes – Les chambres d'hôtes : La Datcharle en Savoie– Le Lyon city card - Analyse du dépliant: le golfe du Morbihan.

Casatenovo, 8 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Francesca Isella

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Dal testo: Silvia Ferrari- Henri Dubosc, **BON APP** le francais des professions oenogastronomiques, Minerva Scuola

Unités 1- 2 – 3 - 4

- **<u>COMMUNICATION</u>: UNITE 1**
- Se présenter
- Parler d'une recette, de ses préférences

UNITE 2

- Demander et proposer son aide en cuisine
- Indiquer des taches à réaliser

UNITE 3

- S'informer
- Situer dans un espace
- Décrire
- Donner des règles

UNITE 4

- Indiquer la durée
- Parler de la cuisson

GRAMMAIRE

Présent du verbe offrir, mélanger, essuyer, battre, rincer; il faut-il y a; Qu'est-ce que c'est? C'est/Ce sont ; l'impératif ; Le futur simple et antérieur ; les futurs irréguliers ; le conditionnel présent et passé ; la phrase hypothétique (1,2,3 type) ; les prépositions de lieu, les adverbes de lieu et les locutions adverbiales, l'exclamation ; les expressions de temps : les prépositions, les adverbes, les conjonctions.

<u>BOUCHEES DE LEXIQUE</u>

Pag: 14; pag:23; pag:32; pag: 44.

<u>CULTURE</u>:

Atelier de cuisine 1 : Pâte à choux sucréé ou salée (pag 18)

Presse cuisine : Le cuisinier traditionnel (pag. 25)

Atelier de cuisine 2 : Clafoutis aux cerises (pag.28)

Le personnel : La brigade de restaurant (pag 190, 191)

Atelier de cuisine 3 : stage de formation (pag.38)

Presse cuisine : La cuisson, les différents modes de cuisson.

Compétences transversales : Sécurité pagg. 39,40

La prise de commande des clients : Menu ou carte ?

La tenue professionnelle de salle

CIVILISATION : Régions à la loupe : L'Aquitaine – Les canelés bordelais (photocopie)

CASATENOVO, 18 giugno 2019

IL DOCENTE

Prof.ssa Calogera Rocca

INGLESE 4 B ACCOGLIENZA A.S. 2018/2019

CONTENUTI del PROGRAMMA SVOLTO

Dal testo: Read, Tornior, Coletto, *MAP THE WORLD English for Tourism*, ed. Edisco:

Module 1	
Unit 3 Preliminaries	
Package tours	p.54
A package tour itinerary	p.55
What to do before leaving	p.56
Luggage, money and personal belongings	p.58
City break in Madrid	p.61
A travel agent about her job	p.61
Customer care: Tourist organisations: ethical code of behaviour	p.69
Module 2	
Brochures and leaflets	p.88
Module 3	
In a hotel	p.142
Be operative	
How to book a room	p.144
Brochures on hotel	p.148
At the reception	p.152
How to deal with problems	p.153
How to talk about facilities and services	p.160
Accommodation brochures	p.164
Module 4	
Man-made attractions	p.176
Natural attractions	p.178
Purpose-built attractions	p.180
How to welcome groups of tourists	p.193
Module 5 Nearby destinations: Italy	
Cities of art: the north	p.218 – 219
Cities of art: The south	p. 220 – 221
Mountains, lakes and parks	p.222 – 223
A sightseeing tour of the city	p.228 229
Brochures on cities	p.232
Welcome to Naples - an example	p.233

Sono state svolte gran parte delle attività di reading, listening, speaking e writing previste nelle unità.

Dal testo di grammatica: *Activating Grammar* è stato rivisto ed esercitato l'uso dei vari tempi verbali: presenti, passati, futuri; il condizionale in tutti i tempi, il passivo in tutti i principali tempi, il passivo personale.

Casatenovo, giugno 2019

La Docente
Prof.ssa Grazia Brambilla

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO SANITARI, PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPIALITA' ALBERGHIERA "GRAZIELLA FUMAGALLI" CASATENOVO

a.s. 2018 - 2019

Programma di Lingua Inglese **Classe 4°B (Sala)**

Testi in adozione: n.1 " Well Done! Catering: cooking & Service " Catrin Elen Morris – ELI

n.2 "Activating Grammar" A. Gallagher – F. Galuzzi
PEARSON LONGMAN

Testo n. 1

- Food stores and supplies: Sourcing suppliers
  Different kinds of suppliers
  Ordering and storing food
- Food preparation: Pulses, Cereals ,Cooking fats, Fruit and vegetables, Meat, Poultry ,Eggs, Fish, Herbs, Spices and Condiments
- Cooking techniques: Water cooking techniques
  Fat cooking techniques
  Heat cooking techniques
  Mixed cooking techniques
- What's in a menu?: Designing menus
  Menu Formats
  Understanding menus
- Job descriptions: How to become a bartender, sommelier or waiting staff
  How to become a food and beverage manager
  New Professional figures: water sommelier and olive oil sommelier
- Getting a job: How to write a CV (Europass CV)
  How to write a covering letter
  Job advertisements
  Getting ready for an interview

- Street food from around the world

Testo n.2

Ripasso generale grammaticale in particolare i Tempi del Presente, del Passato e del Futuro
Periodo ipotetico (units da 99 a 101)
Discorso Indiretto (units da 164 a 168)

L'insegnante: Anna Maria Colombo

ITALIANO 4ª B – A.S. 2018-2019

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

UNITÀ 1 – L'ETÀ DEL BAROCCO

LA NASCITA DELLA SCIENZA MODERNA
Le nuove scoperte scientifiche nel XVII secolo e le relative ripercussioni
Il metodo sperimentale
L'autonomia e la laicità della scienza
Il dubbio metodico di Descartes
La repressione e la censura della Chiesa
L'educazione degli istituti gesuiti

IL BAROCCO
La sensibilità barocca: meraviglia e smarrimento; la dilatazione del tempo e dello spazio; realtà e illusione; il fascino del brutto e dell'insolito; il rifiuto del diverso da parte della Chiesa
La letteratura barocca: le caratteristiche del movimento; i tempi e i luoghi; la poetica barocca; i temi; i generi

LA NASCITA DEL ROMANZO MODERNO E LA NOVELLISTICA ITALIANA
La nascita del genere romanzesco
Miguel de Cervantes e il *Don Chisciotte*

- *Don Chisciotte*, parte I, cap. VIII: "Don Chisciotte e i mulini a vento"

La narrativa breve in Italia
Giovambattista Basile: *Lo cunto de li cunti*

- *Lo cunto de li cunti*, giornata IV, novella 1

LA NASCITA DEL TEATRO MODERNO
Il «mondo come teatro» e la nascita del teatro moderno
Il teatro inglese e i suoi sviluppi nel panorama del teatro europeo
Il teatro elisabettiano
William Shakespeare: la vita, le opere e le novità del suo teatro; le fonti e le fasi drammaturgiche; *Romeo e Giulietta*; *Amleto*

- *Romeo e Giulietta*, atto II, scena II: "Il dialogo del balcone"
- *Amleto*, atto III, scena I: "Amleto: il dubbio e la follia"

UNITÀ 2 – IL SETTECENTO

L'ILLUMINISMO
Intellettuali illuministi e centri di produzione culturale
L'Illuminismo italiano
Il «Caffè» dei fratelli Verri
Cesare Beccaria, *Dei delitti e delle pene*

- *Dei delitti e delle pene*, cap. XXVIII: "Contro la pena di morte"
- ❖ Pietro Verri, *Osservazioni sulla tortura*, cap. IV: "Contro la tortura"

CARLO GOLDONI
La vita e le opere
La riforma teatrale
Le dichiarazioni teoriche e l'autoritratto idealizzato
La locandiera: successo, trama, caratteristiche e temi dell'opera

- Atto I, scene I e IV: "I corteggiatori"
- Atto I, scene V, IX e X: "Una originale filosofia di vita"
- Atto I, scena XV: "Mirandolina seduce il cavaliere"

IL NEOCLASSICISMO
L'Arcadia
La riscoperta dell'antico e l'ideale di Winckelmann
Il Neoclassicismo in Italia

IL PREROMANTICISMO
Caratteristiche e varietà dei generi letterari della corrente
Il Preromanticismo in Italia

IL ROMANZO EUROPEO DEL SETTECENTO
Il romanzo in Inghilterra: la nascita del *novel*
Robinson Crusoe di Daniel Defoe e *I viaggi di Gulliver* di Jonathan Swift
Il romanzo epistolare: caratteristiche del nuovo genere e principali romanzi
I dolori del giovane Werther di Johann Wolfgang von Goethe

- "Werther e Alberto: un confronto sul suicidio"

Il romanzo gotico: caratteristiche del nuovo genere e principali romanzi; la fortuna del genere nell'Ottocento

- Matthew G. Lewis, *Il Monaco*, volume II, cap. IV: "Lo spettro della Monaca sanguinante"

UNITÀ 3 – L'OTTOCENTO

IL ROMANTICISMO

Nascita, caratteri principali e ideali del movimento
La letteratura e la poetica

UGO FOSCOLO
La vita e le opere
Il pensiero e la poetica
Ultime lettere di Jacopo Ortis: la composizione e la pubblicazione; la storia di Jacopo Ortis; il retroterra letterario e la novità del romanzo; Foscolo e Ortis

- "Il bacio a Teresa"

Poesie: la composizione e la pubblicazione; la struttura e le tematiche

- *Alla sera*
- *A Zacinto*

Dei sepolcri: la composizione e la pubblicazione; la struttura; i contenuti

GIACOMO LEOPARDI
La vita e le opere
Il pensiero
La poetica
Canti: composizione, pubblicazione, struttura e temi

- XII, *L'infinito*

Tipologie di testi:

- saggio breve e articolo di giornale
- l'analisi del testo letterario
- la tipologia B dell'esame di Stato [dispense in pdf fornite dal docente]
- la tipologia C dell'esame di Stato [dispense in pdf fornite dal docente]

Prof. Carmine Pulpito

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Laboratorio Accoglienza
Classe 4° B
Docente: Miceli Valentina

MODULO 1 L'ORGANIZZAZIONE DI UN ALBERGO

La Room Division
-Importanza e ruolo della Room Division
-Il reparto ai piani (Housekeeping)
-Il front and Back office (settori ricevimento, portineria e cassa)

Il settore amministrativo
-L'ufficio contabilità
-Il reparto Economato

Il settore Risorse Umane
Il settore Marketing
L'ufficio tecnico

MODULO 2 IL CICLO CLIENTE NELLE IMPRESE ALBERGHIERE

La fase ante
I vari tipi di prenotazione
I metodi di tutela del no show
La fase check in
Il contratto d'albergo
La fase live in
Le responsabilità dell'albergatore
La fase chek out
I metodi di pagamento
I documenti fiscali
La fase post chek out
La fidelizzazione
Il questionario di gradimento

ATTIVITÀ PRATICA Compilazione modulistica relativa ad ogni fase del ciclo cliente

MODULO 3 LA RICERCA DI LAVORO NEL SETTORE TURISTICO

I contratti di lavoro
Acquisizione di nuovo personale: i canali di ricerca
La lettera di accompagnamento e di auto candidatura
Il Curriculum Vitae
Il colloquio di lavoro

MODULO 4 LE IMPRESE INDIVIDUALI E SOCIETARIE

Le imprese e le società
Classificazione per la costituzione dell'impresa

MODULO 5 DIVENTARE IMPRENDITORI DEL TURISMO

Aprire un'impresa turistica
I presupposti giuridici
Valutazione ex ante: attitudini, competenze e idea imprenditoriale
La procedura per l'apertura di un'impresa turistica

MODULO 6 LE AGENZIE DI VIAGGIO E TURISMO

Le imprese di viaggio
I tour operator
I tour organizer
Le agenzie di viaggio dettaglianti

Aprire un'agenzia di viaggi
La procedura per l'apertura di un'ADV
L'organigramma
Il front office nelle imprese di viaggi
I prodotti: servizi di accesso e i servizi di accoglienza
La gestione del ciclo cliente nelle ADV

Il rapporto tra l'albergo e l'impresa di viaggi
La collaborazione: le varie tipologie di contratti
I voucher alberghieri

MODULO 7 LE AGGREGAZIONI D'IMPRESA NEL TURISMO

Le aggregazioni d'impresa
Le forme di aggregazione
Le catene Alberghiere
Cos'è una catena alberghiera

MODULO 8 CLIENTI E GRUPPI: TECNICHE DI GESTIONE

Le tipologie di clientela
L'individuazione del target

La clientela leisure e business
Le caratteristiche

I gruppi
Le caratteristiche
Gestire un gruppo

MODULO 9 IL PACCHETTO TURISTICO

La costruzione del pacchetto turistico
Le fasi

Le caratteristiche dei pacchetti turistici
-Il pacchetto su misura: il programma di viaggio
-Il pacchetto turistico a catalogo

Data, 10/06/2019

IL DOCENTE
PROF.SSA Miceli Valentina

PROGRAMMA ANNO 2018/2019
Laboratorio Enogastronomico di cucina
Classe IV ^ B

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

MODULO 4

MARKETING E MENU

UNITà 2

IL MENU

U.D. 1 Il menu: dalle origini a oggi
U.D. 2 Le caratteristiche del menu
U.D. 3 Le principali tipologie di menu
U.D. 4 La stesura del menu
U.D. 7 I menu per diete specifiche (intolleranze)

UNITà 3
ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

U.D. 1 Definizione di allergie e intolleranze alimentari
U.D.2 La legislazione a tutela delle persone allergiche
U.D. 3 Allergie ad alimenti di origine animale
U.D. 4 Allergie ad alimenti di origine vegetale
U.D. 5 L'intolleranza al lattosio
U.D. 6 L'intolleranza al glutine

MODULO 5
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

UNITà 2
L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

U.D. 1 Approvvigionamento e politiche di acquisto
U.D. 2 I fornitori
U.D. 3 Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
U.D.4 La valorizzazione del magazzino
U.D. 5 I costi di gestione nella ristorazione
U.D.6 Il prezzo di vendita e il food cost
U.D. 7 Il prezzo di vendita

MODULO 3
GLI ALIMENTI E LA QUALITà ALIMENTARE

UNITà 1
GLI ALIMENTI

U.D. 1 Gli alimenti: definizione
U.D. 2 La classificazione nutrizionale degli alimenti
U.D. 3 La classificazione merceologica degli alimenti
U.D. 4 Gli alimenti dietetici
U.D. 5 Gli alimenti e la produzione biologica

PROGETTO INTERDISCIPLINARE "A SPASSO PER L'EUROPA"

MODULO 7
LA CUCINA INTERNAZIONALE

UNITà 1
LA CUCINA EUROPEA

U.D. 1 Le culture gastronomiche
U.D. 2 La cucina della Francia

MODULO 6
LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

UNITà 1
LA CUCINA SETTENTRIONALE

U.D. 6 La Lombardia

UNITà 2
L'ITALIA CENTRALE

U.D. 1 L'Emilia Romagna
U.D. 5 Lazio

UNITà 3
L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

U.D. 4 La Puglia
U.D. 8 La Sardegna

ARGOMENTI NON SVOLTI E DA RIPRENDERE IL PROSSIMO ANNO:

MODULO 2
IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

UNITà 3
IL PIATTO E LE DECORAZIONI

U.D. 1 Le guarnizioni e le decorazioni
U.D. 2 Il piatto e le sue guarnizioni
U.D. 3 La presentazione dei piatti
U.D. 4 Le decorazioni

LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

U.D. 1 Il gusto
U.D. 2 La degustazione e l'analisi sensoriale
U.D. 3 l'analisi organolettica e la degustazione

U.D. 4 Gli abbinamenti gastronomici
U.D. 5 Le combinazioni dei sapori
U.D. 6 Le tipologie di abbinamenti
U.D. 7 Gli abbinamenti impossibili
U.D. 8 L'abbinamento della birra
U.D. 9 La degustazione del formaggio
U.D. 10 La degustazione dell'olio extra vergine d'oliva

LA SICUREZZA SUL LAVORO E LA PREVENZIONE

PROGRAMMA SVOLTO
MATEMATICA 4B

Competenze	**Abilità**
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Equazioni e disequazioni (intere e fratte) di grado superiore al secondo • Risolve equazioni scomponibili nel prodotto di fattori di primo e secondo grado • Risolve semplici equazioni binomie, biquadratiche e trinomie • Risolve disequazioni scomponibili nel prodotto di fattori di primo e secondo grado ▪ Risolve disequazioni binomie, biquadratiche, trinomie
Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica	Funzioni e analisi • Calcola dominio, simmetria, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione (con particolare riferimento alle funzioni razionali, e solo relativamente a semplici funzioni di altro tipo) • Calcola limiti di funzioni e risolve forme di indeterminazione $(+\infty-\infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0})$ (con particolare riferimento alle funzioni razionali, e solo relativamente a semplici funzioni di altro tipo) • Determina gli asintoti di funzioni • Analizza casi di funzioni discontinue in qualche punto. Determina la continuità puntuale di funzioni. • Descrive le proprietà qualitative di una funzione e ne costruisce il grafico • Calcolo delle derivate • Signoficato geometrico della derivata • Studio del segno della derivata prima: funzioni crescenti e decrescenti, punti stazionari • Retta tangente ad una funzione in un suo punto • Studio del segno della derivata seconda: flessi e concavità di una curva

Programma svolto di Religione Classe 4 sez. B a.s. 2018/19

Unità Tematica 1
Contenuti

La Chiesa tra crisi e rinnovamento

I gruppi ereticali
Gli ordini mendicanti (ordine domenicano- francescano e ordini femminili)

La Riforma protestante

Le tesi di Lutero contro le indulgenze
La polemica con il papato
I principi della Riforma luterana

Le conseguenze religiose e politiche della Riforma

La Chiesa anglicana

Il Concilio di Trento

Unità Tematica 2
Contenuti

Il cristianesimo nel mondo

I missionari in America Latina

I missionari in Asia

I missionari in Africa

L'inculturazione svolta dal cristianesimo

In cammino verso l'ecumenismo

Unità Tematica 3

Contenuti

Il Cristianesimo e le immagini

Gli ebrei e la rappresentazione di esseri viventi

I primi secoli del cristianesimo

Che volto aveva Gesù?

Dalla rappresentazione di Gesù a quella di Dio

Dalla croce al crocifisso

Una pianta della chiesa come simbolo

Unità Tematica 4

Contenuti

Quale economia per l'uomo?

Economia chiama etica

L’etica negata dell’economia industriale
Il valore del lavoro nelle civiltà

Il discorso sociale della Chiesa
Costanti dell’insegnamento sociale
Il nuovo pensiero sociale cristiano
Il principio di solidarietà

I diritti dell’uomo nel magistero cattolico
Radici storiche
Una tavola dei diritti fondamentali
Quale rapporto tra fede e politica?
Politica chiama etica

L’insegnante
Giovanna Limonta.

Programmazione didattica classe quarta

Unità 1: I VINI (Consolidamento e approfondimento)					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellerie**	**Contenuti digitali**	**Metodologie**
Produzione vinicola	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Conoscenza degli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Il vino e l'enologia 2 La viticoltura 3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione 4 La cantina 5 Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino 6 I vini passiti	Le tipologie di bottiglie	Lezione frontale Visita di una cantina
La normativa nel settore vitivinicolo			1 Normativa nazionale e comunitaria 2 L'etichetta		Lezione frontale in classe
Il servizio del vino	Regole relative al servizio del vino a tavola		1 L'attrezzatura per il servizio del vino 2 Il servizio al tavolo		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio
Champagne e spumanti			1 La produzione degli Champagne 2 La produzione dei vini spumanti 3 La classificazione dei vini spumanti 4 Il servizio di Champagne e spumanti		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio
Gli altri vini speciali			1 I vini liquorosi 2 I vini aromatizzati	Il Vermouth e le bevande aromatizzate a base di vino	Lezione frontale Visita a una bottiglieria
Recupero e approfondimento				Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unita 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO (Consolidamento prima parte; seconda parte)					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellierie**	**Contenuti digitali**	**Metodologia**
La produzione vitivinicola nelle regioni italiane	Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana		1 Le caratteristiche della produzione italiana 2 La produzione regionale	Biblioteca: Database dei vini italiani	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio
La produzione vitivinicola in Europa			1 La vitivinicoltura in Francia 2 La vitivinicoltura in Spagna 3 La vitivinicoltura in Portogallo	Approfondimento: La vitivinicoltura nel resto dell'Europa	Lezione frontale

Unita 3: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE (Consolidamento e approfondimento)					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellierie**	**Contenuti digitali**	**Metodologia**
Analisi delle caratteristiche organolettiche	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana		1 L'analisi sensoriale 2 La degustazione dei cibi 3 la degustazione della birra	Documento: Scheda per l'analisi sensoriale del cibo, compilabile e stampabile Approfondimento I termini della degustazione della birra	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio
La sommellerie	Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola		1 La figura professionale del sommelier 2 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo 3 L'esame olfattivo	Documento: Scheda analitico-descrittiva del vino, compilabile e stampabile Approfondimento: Terminologia AIS	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio

			4 L'esame gusto-olfattivo 5 Le sensazioni finali	per l'analisi organolettica del vino	
L'abbinamento tra cibo e vino	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana		1 I principi di abbinamento 2 La scheda grafica di abbinamento 3 La successione dei vini a tavola	Documento: Scheda grafica di abbinamento cibo-vino, compilabile e stampabile	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio*)*

Unità 4: LA BIRRA (Seconda parte)					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellerie compresenza con scienze di alimentazione**	**Contenuti digitali**	**Metodologia**
La produzione della birra	Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana		1 La birra 2 Le fasi di produzione 3 Le birre artigianali 4 La classificazione della birra in Italia		Lezione frontale in classe e in laboratorio
Recupero e approfondimento					

Unità 5: I SUPERALCOLICI					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellerie compresenza con scienze di alimentazione**	**Contenuti digitali**	**Metodologia**
La produzione dei distillati	Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche		1 I distillati 2 Il ciclo di produzione dei distillati	*Menu risorse* Biblioteca: Piccolo database del barman	Lezione frontale in classe e in laboratorio
Classificazione e servizio distillati			1 Classificazione dei distillati 2 I distillati di vino 3 I distillati di vinacce 4 I distillati di cereali 5 Le acqueviti di piante		Lezione frontale in classe e in laboratorio

			6 Le acqueviti di bacche e frutta		
I liquori e le creme liquore			1 Produzione e classificazione dei liquori 2 I liquori dolci 3 I liquori amari 4 Le creme liquore		Lezione frontale in classe e in laboratorio
Recupero e approfondimento					

Unità 6: CATERING E BANQUETING (Ripresa e approfondimento)					
Sezione	**Prerequisiti**	**Settore sala**	**Settore bar e sommellierie**	**Contenuti digitali**	**Metodologia**
Il catering		1 L'attività di catering 2 La produzione e la distribuzione itineranti			Lezione frontale in classe e in laboratorio
Il banqueting e il catering-banqueting		1 L'attività di banqueting e di catering-banqueting 2 Gli operatori 3 Le occasioni e le tipologie di evento 4 L'attrezzatura speciale			Lezione frontale in classe e in laboratorio
La preparazione di un evento speciale	Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio Regole per la corretta mise en place e varie tecniche di servizio Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo	1 La vendita di un evento speciale 2 La pianificazione del lavoro 3 La preparazione della sala 4 Il buffet 5 La mise en place dei tavoli e gli addobbi 6 Il servizio in sala			Lezione frontale in classe e in laboratorio

	impeccabile				

PROGRAMMA SVOLTO **A. S. 2018/19** **CLASSE QUARTA B**

Indirizzo ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER IL SECONDO BIENNIO – LUCA LA FAUCI - MARKERS

MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE: APPUNTI, FOTOCOPIE, SLIDE

Docente: prof. ssa CHIESA FRANCESCA

Docente in compresenza: prof. RICCIARDI TOMMASO

Le funzioni biologiche

- Funzione energetica
- Funzione plastica
- Funzione di controllo delle attività metaboliche

Glucidi

I glucidi

I monosaccaridi

Gli oligosaccaridi

I polisaccaridi

La fibra alimentare

Fabbisogno e funzioni dei glucidi

Il metabolismo dei glucidi

Lipidi

- Classificazione dei lipidi
- I principali lipidi nella dieta
- Lipidi saponificabili e insaponificabili
- Funzioni e fabbisogni dei lipidi
- Digestione, assorbimento e trasporto dei lipidi
- Il metabolismo die lipidi

Protidi

- Amminoacidi: generalità e proprietà
- Classificazione degli amminoacidi
- Legame peptidico e peptidi
- Classificazione delle proteine

- Strutture delle proteine: primaria, secondaria, terziaria, quaternaria
- Il fabbisogno proteico e il metabolismo delle proteine

Bilancio energetico, etanolo e molecole bioattive

Vitamine, sali e acqua

- Le vitamine
- Le vitamine idrosolubili e liposolubili
- I minerali
- I macrolementi
- Gli oligoelementi
- L'acqua

Sicurezza alimentare e contaminazioni

- Contaminazione chimica, fisica e biologica

Conservazione degli alimenti

- Cause di alterazione degli alimenti
- Conservazione degli alimenti con metodi fisici
- Conservazione con metodi chimici, chimico-fisici e biologici

UDA INTERDISCIPLINARE

Approfondimento degli aspetti legati alla birra e al vino (produzione, composizione chimica)

Elaborazione delle schede per il calcolo delle kcal e formulazione delle schede nutrizionali relative a piatti e menu

CONTENUTI TRATTATI 4B ACCOGLIENZA TURISTICA 2018/19

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PARTE 1 – SICUREZZA ALIMENTARE

MODULO 1- Sicurezza alimentare

1.1 Normative nazionali e internazionali

1.2 HACCP

1.3 Contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche; primarie, secondarie; dirette, indirette; crociate, orofecali

1.4 Intossicazioni, tossinfezioni, infezioni, infestazioni

1.5 Prioni, epatite A, E, Norwalk virus, Salmonelle, Clostridi, Staffilococchi, Listerie, Coliformi, Toxoplamosi, Teniasi, Anisakitosi, micotossine da Aspergillus, Fusarium e Penicillium

1.6 Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi, curve di crescita, metodi di controllo

1.7 Conservazione e cottura

PARTE 2 - BIOCHIMICA

MODULO 2- NUTRIENTI

2.1.0 La materia: ripasso atomi, tavola periodica, molecole, legami chimici

2.1 I Protidi

2.1.1 Amminoacidi e loro classificazione strutturale e funzionale

2.1.2 Legame peptidico

2.1.3 Ordini di struttura delle proteine: primaria, secondaria, terziaria, quaternaria

2.1.4 Classificazione delle proteine

2.1.5 Funzioni delle proteine

2.1.6 Metabolismo e fabbisogno proteico

2.1.7 Utilizzo di banche dati

2.2 I glucidi

2.2.1 Classificazione dei glucidi

2.2.2 Monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi

2.2.3 La fibra alimentare

2.2.4 Metabolismo e fabbisogno glucidico

2.3 I lipidi

2.3.1 Classificazione dei glucidi

2.3.2 Classificazione degli acidi grassi

2.3.3 AGE

2.3.4 Gliceridi e fosfolipidi

2.3.5 Colesterolo e derivati

2.3.6 Trasporto dei lipidi nel sangue

2.3.7 Funzioni dei lipidi

2.3.8 Metabolismo e fabbisogno lipidico

2.4 Le vitamine

2.4.1 Aspetti generali

2.4.2 Le vitamine liposolubili

2.4.3 Le vitamine del gruppo B

2.4.4 La vitamina C

2.5 Acqua e sali minerali

2.5.1 L'acqua negli alimenti e nell'organismo

2.5.2 I sali minerali

MODULO 3 – CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

3.1 Storia dell'alimentazione

3.1.1 Storia dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

3.1.2 Cultura e alimentazione

3.2 Storia e geografia del turismo

3.2.1 Storia del turismo

3.2.2 Aspetti geoclimatici del territorio italiano

3.2.3 Il turismo sostenibile in Italia e in Europa

3.2.4 Itinerari enogastronomici sostenibili

MODULO 4 – FILIERA E QUALITA'

4.1 Produzione agroalimentare

4.1.1 Filiera, tracciabilità, rintracciabilità

4.1.2 Etichettatura

4.1.3 Tipi di qualità

4.1.4 Marchi di qualità

4.1.5 Prodotti tipici regionali

4.1.6 Produzione e sostenibilità

Argomenti interdisciplinari/di approfondimento: Costruire itinerari enogastronomici ecosostenibili; educazione alla sostenibilità

Data, 22/06/18

IL DOCENTE
Prof.ssa Caterina Federica Quarello

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

1. TEST MOTORI
- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA
- Lavoro aerobico alattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO
- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

4. ARGOMENTO TEORICO
- Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare
- Il primo soccorso

SECONDO QUADRIMESTRE:

5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE
- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.

6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT ALL'ARIA APERTA: L'ORIENTEERING
- Carta
- Regolamento
- Gara

7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAMANO
- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: FLOORBALL / ULTIMATE
- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

9. ARGOMENTO TEORICO
- La sicurezza in palestra
- L'orienteering

Data, 08-06-2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Chiara Gilardoni

STORIA 4ª B – A.S. 2018-2019

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

I VIAGGI DI ESPLORAZIONE INTORNO AL MONDO

I viaggi di esplorazione e la scoperta dell'America [*Sintesi*]
Le civiltà precolombiane [*Sintesi*]
La suddivisione del globo tra portoghesi e spagnoli [*Sintesi*]

LA RIFORMA PROTESTANTE E LA CONTRORIFORMA CATTOLICA

La Riforma di Lutero [*Sintesi*]
Il movimento protestante [*Sintesi*]
La Controriforma cattolica [*Sintesi*]
Le lotte di religione [*Sintesi*]

LA NASCITA DELLO STATO MODERNO

Le caratteristiche dello Stato moderno [*Sintesi*]
Le monarchie europee [*Sintesi*]
Carlo V [*Sintesi*]
Le guerre di religione [*Sintesi*]
La crescita economica e l'inflazione [*Sintesi*]

L'ECONOMIA DEL SEICENTO

La crisi economica [*Sintesi*]
Le reazioni alla crisi [*Sintesi*]
La colonizzazione del mondo da parte delle maggiori potenze europee [*Sintesi*]
La tratta degli schiavi [*Sintesi*]

LA GUERRA DEI TRENT'ANNI E LE SUE CONSEGUENZE

La Guerra dei Trent'anni e le relative conseguenze [*Sintesi*]
La decadenza spagnola e la situazione in Italia [*Sintesi*]
L'ascesa della Prussia e della Russia [*Sintesi*]

ASSOLUTISMO E MONARCHIA PARLAMENTARE

Assolutismo e parlamentarismo [*Sintesi*]
L'assolutismo francese di Luigi XIV [*Sintesi*]
La rivoluzione in Inghilterra [*Sintesi*]
La monarchia parlamentare inglese [*Sintesi*]

L'EPOCA DELLA RIVOLUZIONE SCIENTIFICA

La scienza prima e dopo la rivoluzione scientifica [*Sintesi*]
L'importanza del metodo galileiano [*Sintesi*]
I progressi della scienza e la nascita delle accademie [*Sintesi*]
Il Barocco [*Sintesi*]

APPROFONDIMENTI

Rivoluzione dei consumi e scambi alimentari
La diffusione dei prodotti extraeuropei
Cibi che viaggiano: storia della pasta

L'ETÀ DELL'ILLUMINISMO

SOCIETÀ ED ECONOMIA NELL'EUROPA DEL SETTECENTO

La società del XVIII secolo
Il Settecento e l'*Ancien Régime*
Le classi sociali
I modelli statali in Inghilterra e Olanda
Il rafforzamento dell'Europa in campo politico ed economico

Sviluppo demografico, rivoluzione agricola e lavoro a domicilio
Lo sviluppo demografico e le sue cause
La rivoluzione agricola
Dagli *openfields* alle *enclosures*
La nascita della proprietà privata
La rotazione triennale e lo sviluppo dell'allevamento
Il lavoro a domicilio

L'ascesa della borghesia
La classe borghese e i suoi valori

L'ILLUMINISMO

L'Illuminismo e l'*Encyclipédie*
Caratteri del movimento culturale
Gli intellettuali illuministi
La concezione laica della vita pubblica
L'obiettivo della felicità
La concezione della storia
L'*Encyclopédie* e il suo successo
La diminuzione degli analfabeti e lo sviluppo dell'editoria

Il pensiero politico illuminista
I principi di tolleranza e libertà di pensiero
La discussione sulla tortura e sulla pena di morte
Il contrattualismo e lo Stato liberale
La divisione dei poteri
La teoria della democrazia diretta di Rousseau

- La tortura ieri e oggi

Le dottrine economiche illuministe [*Sintesi*]

LE GUERRE DEL SETTECENTO E IL DISPOSTISMO ILLUMINATO

Le guerre di successione e la Guerra dei Sette anni [*Sintesi*]
Il dispotismo illuminato [*Sintesi*]
La situazione dell'Italia nel Settecento [*Sintesi*]

LA PRIMA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

La svolta storica della rivoluzione industriale
Le caratteristiche della Prima rivoluzione industriale
I cambiamenti nella quantità e nella qualità dei prodotti
Dalla rivoluzione agricola a quella industriale
I fattori decisivi dell'industrializzazione
Lo sviluppo dell'industria tessile
La meccanizzazione del settore tessile e i suoi effetti
Lo sviluppo dell'industria siderurgica: l'introduzione del coke
L'invenzione della macchina a vapore e di nuovi mezzi di trasporto

- Industria e inquinamento

Le condizioni favorevoli all'industrializzazione in Inghilterra
I fattori determinanti nell'industrializzazione inglese
L'abbondanza di capitali e di forza lavoro e la maggiore libertà politica

La fabbrica e le città industriali
L'organizzazione del lavoro nelle fabbriche e la teoria di Adam Smith
Lo sfruttamento degli operai e la critica di Karl Marx

Le città industrializzate

L'economia industriale e il capitalismo [*Sintesi*]

APPROFONDIMENTI

La distinzione a tavola e la scoperta del gusto
Il *Grand tour*, un viaggio di formazione

L'ETÀ DELLE RIVOLUZIONI

LA RIVOLUZIONE AMERICANA

Il Nord America nel XVII secolo
Caratteristiche della Rivoluzione americana
L'arrivo in America dei *Pilgrim fathers*
I coloni europei e la tratta degli schiavi africani

- Il Giorno del Ringraziamento

I nativi pellerossa

La nascita degli Stati Uniti d'America
Le tredici colonie britanniche e le relative differenze
La formazione di una nuova identità nazionale
I rapporti delle colonie britanniche con la madrepatria
La ribellione delle colonie e il *Boston tea party*
La *Dichiarazione di Indipendenza* e la guerra contro la Gran Bretagna

- La *Dichiarazione di Indipendenza* americana

La Costituzione americana
La nascita dello Stato federale e la votazione della Costituzione degli Stati Uniti d'America

- Benjamin Franklin

Le istituzioni, la divisione dei poteri e gli emendamenti alla Costituzione

La conquista del *West*
La frontiera americana e l'espansione territoriale
Lo sterminio dei nativi

- La gloria di Cavallo Pazzo

LA RIVOLUZIONE FRANCESE

L'inizio dell'età contemporanea
L'influenza della Rivoluzione americana in Europa
L'importanza della Rivoluzione francese come inizio dell'età contemporanea

I caratteri dell'età contemporanea

Le cause della Rivoluzione francese
La situazione socioeconomica nella Francia del Settecento
La convocazione degli Stati generali e i *Cahiers de doléances*

Dalla Rivoluzione del 1789 alla Costituzione del 1791
La composizione degli Stati generali e l'autoproclamazione di "Assemblea nazionale" del Terzo Stato
La presa della Bastiglia
La rivolta nelle campagne e l'abolizione dei privilegi feudali
La *Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino*
La Costituzione del 1791 e le riforme attuate

Dalla monarchia costituzionale alla condanna a morte di Luigi XVI
Il tentativo di fuga di Luigi XVI e Maria Antonietta
La "destra" e la "sinistra" all'interno dell'Assemblea legislativa
La guerra tra la Francia e la coalizione europea antifrancese
Le sconfitte e la crisi economica
La Convenzione
La condanna a morte di Luigi XVI

La repubblica giacobina e il periodo del Terrore
Il Comitato di salute pubblica
La Costituzione del 1793 e il calendario rivoluzionario
Il periodo del Terrore
La fine del governo giacobino
La Costituzione del 1795 e il Direttorio
La congiura degli Eguali

L'ETÀ NAPOLEONICA

Napoleone, imperatore dei Francesi
La campagna di Napoleone in Italia e la sua rapida ascesa
Le "repubbliche sorelle"
La campagna d'Egitto
Il colpo di Stato del 18 brumaio
Dal consolato a vita all'incoronazione come imperatore dei Francesi

L'Impero e la Francia di Napoleone
Le coalizioni antinapoleoniche
Il dominio sull'Europa continentale e la guerriglia spagnola
Il blocco continentale e il matrimonio con Maria Luisa d'Austria
Le ragioni del successo di Napoleone
Il bonapartismo
Le riforme varate da Napoleone

Le "Repubbliche sorelle" in Italia [*Sintesi*]

La fine dell'Impero napoleonico
L'opposizione a Napoleone delle masse popolari e degli intellettuali
La campagna di Russia
La sconfitta e l'esilio nell'isola di Sant'Elena

L'ETÀ DELLA RESTAURAZIONE

Il Congresso di Vienna e i princìpi della Restaurazione [*Sintesi*]
Le ideologie e il nuovo concetto di nazione [*Sintesi*]
I moti degli anni Venti e Trenta in Europa [Sintesi]

LA SOCIETÀ INDUSTRIALE E IL RISORGIMENTO ITALIANO

L'INDUSTRIALIZZAZIONE EUROPEA

Il processo di industrializzazione in Europa [*Sintesi*]
La società europea nell'Ottocento [*Sintesi*]

La nascita e l'organizzazione dei movimenti operai
Il movimento luddista
La nascita delle cooperative e delle società di mutuo soccorso
La nascita dei sindacati

Il socialismo
Nuovi movimenti politici e partiti
Il pensiero socialista
Gli utopisti
La lotta di classe nel pensiero di Marx ed Engels
La realizzazione di una nuova società secondo Marx
Il socialismo anarchico
La Prima Internazionale

L'EUROPA TRA IL 1848 E IL 1870

Il Quarantotto europeo [*Sintesi*]
La Francia del Secondo Impero [*Sintesi*]
La Comune di Parigi
La nascita del Secondo *Reich* [*Sintesi*]
L'età vittoriana in Gran Bretagna [*Sintesi*]
Gli imperi asburgico, russo e ottomano [*Sintesi*]

IL RISORGIMENTO E L'UNITÀ D'ITALIA

Il Risorgimento italiano
L'idea e il progetto politico di Risorgimento
Coordinate temporali del Risorgimento

L'economia italiana nel primo Ottocento
L'arretratezza dell'economia agricola e industriale italiana

Il dibattito politico sul futuro dell'Italia
I principali orientamenti politici e i loro esponenti più rappresentativi

- Giuseppe Mazzini

Il Quarantotto e la Prima guerra di indipendenza
Le riforme di Pio IX
I moti del Quarantotto in Italia
La Prima guerra d'Indipendenza
Le insurrezioni popolari
Il fallimento delle repubbliche democratiche
I personaggi entrati nel mito risorgimentale

- Il *Canto degli Italiani*
- Giuseppe Garibaldi

Il Piemonte alla guida del movimento per l'Unità
La monarchia sabauda
Camillo Benso conte di Cavour

Prof. Carmine Pulpito

Istituto Graziella Fumagalli

Istituto professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

CLASSE: IV SEZ. B INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIA: TECNICA DELLA COMUNICAZIONE

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

LA DINAMICA DEL PROCESSO DI COMUNICAZIONE

1.1 I FONDAMENTI DELLA COMUNICAZIONE UMANA

- Il concetto di comunicazione
- Bisogni e comunicazione
- Gli scopi della comunicazione
- La comunicazione interpersonale e quella sociale
- I nuovi modelli di comunicazione imposti dal web.

1.2 IL MODELLO CIBERNETICO DI SPIEGAZIONE DEL PROCESSO COMUNICATIVO

- La comunicazione come trasmissione di dati
- I limiti del modello cibernetico di comunicazione

1 3 IL PROCESSO DI CODIFICA E DECODIFICA DEL MESSAGGIO

- Significato, significante e referente
- La complessità comunicativa dei codici
- I codici e la comunicazione efficace
- Il canale
- Il destinatario e il feedback

1.4 LA PERCEZIONE SOGGETTIVA DELLA REALTA'

- Il modello neurolinguistico della comunicazione (PNL)
- I sistemi sensoriali

- Le credenze e i valori
- I filtri percettivi
- Riconoscere il sistema di rappresentazione del mondo proprio ed altrui

1 LA PRAGMATICA DELLA COMUNICAZIONE E IL LINGUAGGIO CORPOREO-

2.1 LA PRAGMATICA DELLA COMUNICAZIONE

- Gli assiomi della comunicazione
- Non si può non comunicare
- Il livello della relazione
- Relazioni simmetriche e complementari
- La risposta relazionale
- La comunicazione verbale e non verbale

2.2 IL LINGUAGGIO NON VERBALE CORPOREO

- I fondamenti del linguaggio non verbale
- Le tre regole del linguaggio non verbale corporeo
- Il paraverbale
- La postura e il fenomeno del ricalco
- La mimica
- La gestualità
- La prossemica
- La competenza nella comunicazione non verbale corporea

2.3 COMUNICARE SE STESSI AGLI ALTRI

- L'importanza dell'immagine
- I fattori che influenzano la presentazione di sè
- Come suscitare una buona impressione
- Fascino e carisma
- L'identità personale e l'immagine di sé
- Presentarsi nel mondo del lavoro

2.4 GLI STILI COMUNICATIVI

- La comunicazione come "life skill"
- L'intelligenza emotiva
- L'autoconsapevolezza
- L'empatia
- L'assertività

2.5 GLI ATTEGGIAMENTI SPECIFICI CHE DETERMINANO LE RELAZIONI

- Gli atteggiamenti in rapporto alla dinamica comunicativa
- La considerazione di sé e degli altri e la qualità della relazione
- Lo stile remissivo: la fuga
- Lo stile aggressivo: l'autoritarismo
- Lo stile manipolatorio: la maschera
- Lo stile assertivo
- Il mio stile comunicativo abitudinale