



Istituto d'Istruzione Superiore
"Leonardo Da Vinci" ITI- IPAA – IPSSAR – ITCG
Via Delle Ginestre - 87055 San Giovanni in Fiore (CS)
Tel. 0984/1861932

[Email: csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) - csis07700b@pec.istruzione.it

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

ALLEGATO A

al Documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe V Sez. A
Indirizzo Sala e Vendita

Prot. 1557/V.6 del 14/05/2021

Programmi svolti a.s. 2020/2021

Programma di Italiano

Docente: Lucia Adelaide GALLO

- Naturalismo e Verismo;

Il Verismo in Italia;

Giovanni Verga: la vita e le opere; il pensiero e la poetica;

Novella: *Rosso Malpelo*;

I Malavoglia: la trama;

Mastro-don Gesualdo: la trama;

La morte di Gesualdo;

- La Scapigliatura;

Giosuè Carducci: vita, opere e poetica;

Pianto antico;

- Il Decadentismo italiano;

- Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;

La pioggia nel pineto;

Il Piacere: la trama;

La prosa: dal Piacere al Notturmo;

- Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica;

Pascoli uomo e letterato: il "nido" familiare;

Il fanciullino;

"È dentro di noi un fanciullino";

Myricae: *X agosto*;

Canti di Castelvecchio: *La mia sera*;

- Il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti;

Il Manifesto del Futurismo;

- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;

L'Allegria: *Veglia, Fratelli, Soldati*;

San Martino del Carso;

- Due poeti tra le due guerre: Saba e Quasimodo;

Umberto Saba;

La Capra;

Ulisse;

Quasimodo e l'Ermetismo;

Ed è subito sera;

Alle fronde dei salici;

➤ Eugenio Montale: vita, opere e poetica;
Da Ossi di seppia: *Merigiare pallido e assorto*;
Spesso il male di vivere ho incontrato;

➤ Luigi Pirandello: vita, opere e poetica;
Il Fu Mattia Pascal: la trama;
La nascita di Adriano Meis;

➤ Primo Levi: vita ed opere;
Primo Levi: *“Questo è l’inferno”* (tratto da *“Se questo è un uomo”*)

➤ Divina Commedia: Paradiso: struttura della cantica e commento dei *canti* (*I, III, VI, XII*)

Programma di Storia

Docente: Lucia Adelaide GALLO

➤ **L’Europa dei Nazionalisti;**

L’Italia Industrializzata ed imperialista;

L’Europa verso la guerra;

La Prima guerra mondiale;

La pace instabile;

➤ **L’Europa dei Totalitarismi;**

La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;

Mussolini “inventore” del fascismo;

1929: la prima crisi globale;

Il nazismo;

➤ **Il crollo dell’Europa;**

La Seconda guerra mondiale;

La guerra parallela dell’Italia;

Il quadro internazionale del dopoguerra;

La “guerra fredda”.

Programma di Lingua e civiltà inglese:

Docente: Rosa FALCONE

- **Menu basics:** menu planning; menu descriptions
 - ✓ Brunch, lunch, dinner & afternoon tea
 - ✓ Designing menus (reading and comprehension)
 - ✓ Menu types
- **The service:**
 - ✓ Getting ready for the service
 - ✓ Types of service / Buffet service
 - ✓ Banquets and Buffets
- **Food contamination**
 - ✓ Food poisoning
 - ✓ Bacteria, viruses, parasites and harmful bacteria
 - ✓ Food spoilage and safe storage
 - ✓ Handling food safely
 - ✓ Food preservation and food packaging
 - ✓ Food safety legislation
- **The HACCP system**
- **Marketing**
 - ✓ Marketing basics; the four Ps; marketing strategies
 - ✓ Marketing and packaging
 - ✓ The importance of packaging. Psychology and marketing.
- **Think globally eat locally**
 - ✓ Responsible food consumption
 - ✓ Organic food / GMOs
 - ✓ Food waste reduction
 - ✓ 0 Km food
 - ✓ Sustainability
 - ✓ Slow food
 - ✓ Short chain supply
- **Healthy eating**
 - ✓ The food pyramid
 - ✓ Food groups
 - ✓ The Mediterranean diet
 - ✓ Food allergies and intolerances (Celiac Disease)
 - ✓ Alternative diets
- **Food science**
 - ✓ Nutrition and nutrients (water, carbohydrates, lipids, proteins, minerals, vitamins)
 - ✓ Wines
- **CULTURE**
 - ✓ World War I

Programma di Lingua e civiltà francese

Docente: Elisabetta CARPINO

Modulo 0

Consolidamento e approfondimento di strutture morfosintattiche.

- La France et ses vins
- Le vin et le service.
- Les trois phases de la dégustation du vin.
- Les cartes et les menus
- Les différents types de services dans un restaurant

Modulo 1: le monde de la restauration:

- La brigade de salle et de cuisine
- La tenue professionnelle.
- Les différents types de restauration
- La mise en place
- Le travail du barman

Modulo 2: Cuisine et santé

- Les sept principes de l'HACCP.
- Les féculents et les corps gras.
- Les aliments bons pour la santé.
- La conservation des aliments
- Le régime méditerranéen.
- La pyramide alimentaire.
- Le régime Okinawa

Modulo 3: Civilisation

- Les symboles de France
- Les fromages français
- Les pâtisseries
- L'Alsace

Programma di matematica

Docente: Aldo ROTA

- UDA n 1: Geometria Analitica (La retta)

Distanza tra punti. Calcolo aree e perimetri di figure semplici e composte tramite l'uso della distanza tra punti. Saper leggere l'equazione di alcune rette nel piano (rette parallele agli assi, e bisettrici dei quadranti).

Saper disegnare una retta conoscendo la sua equazione (il caso generico $y=mx+c$). Il coefficiente angolare di una retta (implicazioni geometriche). L'ordinata all'origine di una retta (implicazioni geometriche). Le relazioni tra i coefficienti angolari di rette parallele e perpendicolari. Trasformare la forma esplicita di una retta ($y=mx+c$) nella forma implicita ($ax+by+c=0$) e viceversa. Saper calcolare il coefficiente angolare e l'ordinata all'origine dalla forma implicita di una retta.

Problem solving: dividere una torta quadrata in 5 quadrati uguali.

- UDA n 2: Sistemi di Equazioni

Metodo grafico e algebrico per risolvere un sistema di equazioni lineari. Differenza tra sistemi determinati, impossibili e indeterminati. Risoluzioni di problemi reali tramite l'uso dei sistemi lineari.

- UDA n 3: Geometria Analitica (funzioni e grafici)

Saper disegnare il grafico di funzioni quadratiche (parabola), cubiche e reciproche. Utilizzo del software online DESMOS per saper disegnare i grafici di funzioni (e cerchi). Il significato geometrico dei coefficienti a,b,c di $y=ax^2+bx+c$. Che cosa sono le funzioni. Saper riconoscere il dominio e codominio di una funzione tramite il suo grafico. Calcolo del valore di una funzione in un punto.

- UDA n 4: Statistica

Media, moda, mediana, range (anche con numeri negativi). Grafici a barre, grafici a torta, cartogrammi. I diagrammi di Venn. Tabelle conteggio e tabelle frequenza.

Uda professionalizzante: *Formula dell'Indice di Massa Corporea e sue formule inverse. Grafici statistici per osservare la malnutrizione nel mondo. Rapporto tra alimentazione e malattie del benessere (obesità/anoressia). Grafico per determinare le fasce di peso senza l'uso dell'indice di massa corporea.*

- UDA n 5: Calcolo numerico

Equivaleza tra numeri decimali, frazioni, percentuali. Calcolo della percentuale di un importo (metodo con e senza calcolatrice). Decremento e Incremento percentuale tramite fattore moltiplicativo. Cambio percentuale. Interesse semplice e composto. Ammortamento. Percentuali inverse. Investimenti e pacchetti azionari.

I rapporti (proporzioni). Saper dividere un importo in proporzione. Le proporzioni nelle ricette e negli acquisti. Indici di scambio tra monete.

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Maria MOLINARO

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: micotossine e glifosato.
- Contaminazione biologica degli alimenti: Prioni, virus, Batteri (Salmonella, Staphylococcus Aureus, Clostridium Botulinum), Lieviti e Muffe.
- Le tossinfezioni alimentari: Salmonellosi- Botulismo.
- Le parassitosi intestinali: Anisakis simplex

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Peso teorico e IMC
- Massa corporea
- Fabbisogno energetico
- Fabbisogno di nutrienti secondo i LARN

- **LINEE GUIDA per una sana alimentazione (2018)**
- **LA DIETA MEDITERRANEA**
- **LA PIRAMIDE ALIMENTARE e La Piramide Ambientale**
-

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante e l'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto.
- La dieta in gravidanza.
- La dieta della terza età.

LA DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- **MALATTIE CARDIOVASCOLARI (Ipertensione arteriosa; Iperlipidemie; Aterosclerosi);**
Indicazioni dietetiche (DASH)

- **MALATTIE METABOLICHE:**
DIABETE MELLITO (Diabete di tipo 1 e Diabete di tipo 2)
Complicanze croniche del diabete
Indice glicemico

Indicazioni dietetiche

OBESITA' E SINDROME METABOLICA

Stima dell'obesità, classificazione e indicazioni dietetiche

OSTEOPOROSI

- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Reazioni avverse al cibo

Reazioni tossiche

ALLERGIE ALIMENTARI (I 14 Allergeni)

Allergie e sistema immunitario

Sintomi e complicanze delle allergie

LE INTOLLERANZE ALIMENTARI (Intolleranza al lattosio)

- **LA CELIACHIA**

La dieta del celiaco (Alimenti consentiti e Alimenti proibiti)

Ruolo degli OSA

- **ALIMENTAZIONE E TUMORI**

Tumori formazione e propagazione

Fattori cancerogeni

Fattori anticancerogeni

Le 12 regole del Nuovo Codice Europeo contro il cancro

I 5 colori del benessere

Influenza della dieta

- **DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

Anoressia e Bulimia

Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

Docente: Tiziana ANTONUCCI

Modulo n. 1

- ✓ Il mondo della ristorazione;
- ✓ le strutture ricettive e di ristorazione;
- ✓ la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva

Modulo n. 2

- ✓ Banqueting & Catering (cenni sull'organizzazione dei diversi tipi di banchetti e catering);
- ✓ le attrezzature e gli utensili;
- ✓ la disposizione dei tavoli nei banchetti;
- ✓ l'allestimento del buffet

Modulo n. 3

- ✓ Elementi di enologia;
- ✓ la professione del sommelier;
- ✓ la storia del vino; la produzione del vino; il servizio del vino; tipologie e classificazione dei vini; vitigni e vini Calabresi
- ✓ Classificazione, processo produttivo e principali impieghi dei *VINI SPECIALI*

Modulo n. 4

- ✓ L'etichettatura dei prodotti alimentari e i marchi di qualità.
- ✓ Le nuove tendenze alimentari.

Modulo n. 5

- ✓ Classificazione e servizio delle bevande in uso al bar (le bevande analcoliche; le bevande alcoliche) preparazione e servizio;
- ✓ prodotti di caffetteria, bibite, succhi di frutta, spremute, frappè, frullati, drink dietetici.
- ✓ Uno sguardo al mondo della birra (conoscere e fare la birra)

Modulo n.6

- ✓ Il menu (le tipologie del menu e di servizio).
- ✓ Gli antipasti di lusso della cucina classica (caratteristiche, attrezzature, tipologie e tecniche di servizio del caviale – delle ostriche – del salmone affumicato – del *paté de foie gras*)

Modulo n.7

- ✓ L'arte del miscelare (la classificazione e le tipologie dei cocktail)
- ✓ Preparazione di drink analcolici e alcolici di fantasia e famosi
- ✓ I cocktail international I.B.A.

Programma di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Paola REDA

- L' HACCP.

- Marketing, qualità e territorio;
 1. Pianificare l'offerta gastronomica;
 2. Comunicare l'offerta gastronomica;
 3. Comunicare la qualità: i marchi DOP e IGP e i riconoscimenti dei prodotti tradizionali.

- Tecniche di gestione:
 1. La programmazione dell'offerta gastronomica: l'elaborazione del menù;
 2. La gestione degli acquisti: l'approvvigionamento.

- Catering e banqueting:
 1. Il catering;
 2. Il banqueting e il catering-banqueting;
 3. La preparazione di un evento speciale.

- La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo
 1. Le caratteristiche della produzione italiana;
 2. La produzione regionale;
 3. La produzione in Europa;
 4. La produzione nel mondo.
- Ricettario in sala
 1. Menù delle regioni italiane;

Menù per diete speciali.

Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Carlo VETERE

A)

- La Costituzione ed il turismo: art. 9 Cost. e art. 117 Cost.
- Fonti normative in materia turistica.
- Unione Europea
- Nozioni di: contratto (art.1321 c.c.), contratti di somministrazione, catering, banqueting e franchising.

B)

- Deserto informatico.
- Informatica e sistema ricettizio, il trattamento dei dati personali.
- Internet, web, account, password, sito web e creazione di un sito web.

C)

- Il Marketing, le strategie di marketing, il processo di marketing e la ricerca di marketing.
- Targeting e posizionamento.
- Marketing mix e suoi ingredienti, le 4 P.
- Il costo e il prezzo.
- Obiettivi di pricing.
- La politica di distribuzione e politica di promozione.
- Il piano di marketing.
- Analisi dell'ambiente esterno e interno.
- SWOT analysis
- La metodologia di marketing.
- La segmentazione del mercato.
- Utilizzo dei social.
- Obiettivi e controllo di marketing.
- Il marketing management e il marketing manager.
- L'analisi dell'ambiente esterno e la matrice PEST per il turismo.
- L'analisi della domanda e l'analisi della concorrenza.
- Il marketing esperienziale.
- Il web marketing – vendita e acquisto on line – tipologie di e-commerce
- Ideazione di un'attività commerciale, creazione di un logo e di una denominazione del locale.
- Progetto e creazione di un ristorante, creazione di relativo sito web.
- Nozioni sui metodi di pagamento: danaro contante, il conto corrente e il codice IBAN, il bancomat, la carta di credito, l'assegno bancario, l'assegno circolare, il bonifico.
- Nozioni sui documenti fiscali – la fattura – lo scontrino fiscale – Lo scontrino elettronico.

D)

- Start up
- La business idea.
- L'imprenditore e il progetto imprenditoriale.
- La missione o mission e la visione o vision.
- Chi sono gli stakeholders.
- Business plan, i redattori e i destinatari del business plan.
- Contenuti business plan: politiche di commercializzazione, analisi economico-finanziaria, piano di start up, il capitale proprio – preventivo finanziario e preventivo economico.
- Calcolo ROI e ROE.
- L'HACCP.
- Tracciabilità e rintracciabilità.
- Il Marchio di qualità, l'etichetta ed il codice a barre.
- Le filiere agroalimentari ed i prodotti a Km0.
- Normativa e piano di fattibilità di un'attività di produzione alimentare idroponica.

E)

- Nozioni di: lo stato patrimoniale, il conto economico, il risultato di esercizio, il rendiconto finanziario, la nota integrativa, il bilancio, contabilità generale, contabilità analitica.

Programma di Scienze motorie e sportive

Docente: Antonio PUZZO

- Attività pratiche:
 - calcio a 5 e pallavolo
- Attività teoriche:
 - apparato locomotore;
 - il cuore;
 - la circolazione del sangue;
 - paramorfismi e dismorfismi nell'età scolare;
 - elementi di traumatologia dello sport e primo soccorso –
 - a) contusione, distorsione, lussazione, frattura, crampo, stiramento e strappo;
 - b) respirazione artificiale, massaggio cardiaco ed epistassi;
 - il doping;
 - l'alcool;
 - il fumo;
 - contrazione muscolare.

Programma di religione

Docente: Ercole PASQUA

Laudato sì (Papa Francesco): n. 1-4 Questa sorella protesta per il male che le provochiamo.

C'è bisogno di Pace: incontro interreligioso di preghiera per la pace.

Giovani e social: il bene e il male (il grano e la zizzania)!

Un tempo per far brillare la speranza!

Dialogo sul matrimonio.

Riprendiamoci il significato del Natale!

Natale nell'arte: Annunciazione (Beato Angelico); Natività (Jacopo Torriti)

L'importanza di prendersi cura gli uni degli altri e del creato (Papa Francesco)

Padroni di niente: la vita è un valore!

Cantico dei cantici cap. 1: l'amore umano e le sue immagini bibliche.

Giornata per la vita: l'aborto.

Perché digiunare? Mercoledì delle Ceneri e quaresima.

Cibo e regole alimentari nelle religioni.

La cucina e la Pasqua ebraica.

Testimoni della risurrezione di Gesù: Maddalena.

Pandemia, chiusure, depressione, difficoltà e sconfitta.

Il Kerigma: 1 Cor 15; S. Paolo caduto da cavallo (Caravaggio).

Il lavoro: "Frutti della terra e del lavoro dell'uomo". L'uomo continua l'opera della creazione.

Programma di Educazione Civica

Italiano – Storia

- ✓ La società di massa;
- ✓ Le "leggi buone" e le "leggi cattive";
- ✓ Giovanni Giolitti e la prima legislazione sociale e italiana;
- ✓ Come si manipolano le masse;
- ✓ La fine del fascismo e la Resistenza in Italia;
- ✓ Lettere di condannati a morte della Resistenza italiana (lettura e commento);
- ✓ Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
- ✓ La Costituzione italiana;
- ✓ 17, marzo, Giornata dell'Unità nazionale, della Costituzione dell'inno e della Bandiera.

Inglese

- ✓ Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sulle misure anti-Covid, del regolamento sul divieto di fumo, del patto educativo di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.
- ✓ Writing a CV
- ✓ The European Union (EU profile, EU political institutions)

Francese

- ✓ Le CV européen, l'entretien d'embauche

Matematica

- ✓ *I mercati e gli investimenti; perché investire? cosa è l'inflazione? quali sono i mercati più importanti? come funziona un mercato azionario? che cosa è la CONSOB?*

Scienza e cultura degli alimenti

- ✓ La colazione nei 5 continenti
- ✓ La dieta Mediterranea come prevenzione di malattie cardiovascolari, diabete e obesità
- ✓ L'asma dei panettieri e dei pasticceri (Art. 38 della Costituzione)
- ✓ I 5 colori del benessere

Laboratorio di Sala e Vendita

“E per stupire arriva il flambé”

- ✓ Storia della cucina di sala;
- ✓ Attrezzature e tecniche di cottura alla lampada;
- ✓ Preparazione e servizio di alcune ricette classiche;
- ✓ Creazione di una ricetta di fantasia.

Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

- ✓ Il principio del rispetto e le norme
- ✓ Art. 41 della Costituzione (libertà di impresa).
- ✓ Definizione di imprenditore, impresa ed azienda
- ✓ Le fonti del diritto e la gerarchia delle fonti: La Costituzione.
- ✓ L'acqua, il ciclo dell'acqua e l'inquinamento.
- ✓ Definizioni di evasione fiscale e frode fiscale
- ✓ Lo SPID: Sistema Pubblico di Identità Digitale.
- ✓ Il Trattamento dei dati personali ed il consenso al trattamento dei dati personali.
- ✓ La privacy ed il garante della privacy.
- ✓ La Web reputation.
- ✓ Pirateria digitale e diritto d'autore.
- ✓ Turismo sostenibile, OSS – Obiettivi di sviluppo sostenibili.
- ✓ Colture idroponiche e produzione alimentare.
- ✓ Covid 19, solidarietà e sprechi alimentari

Religione

- ✓ Giornata della Memoria: odio, sterminio.
- ✓ Giornata mondiale della Terra 2021; Agenda 2030.
- ✓ Il cibo e le religioni: astinenza dalla carne e digiuno.
- ✓ Valore simbolico-educativo del cibo nelle religioni.
- ✓ I divieti alimentari: digiuno e astinenza dalla carne.
- ✓ Cibi tradizionali per le feste.