



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“LUIGI OGGIANO”
SINISCOLA**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PROGRAMMA SVOLTO
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE QUINTA SEZIONE A - B ARTICOLATA

ANNO SCOLASTICO 2015 - 2016

PROF. GIOVANNICO MANCA

CLASSE QUINTA SEZIONI A & B ARTICOLATA CORSO ENOGASTRONOMICO – AA. SS. 2015/2016

1° Quadrimestre

1. Concetto di Sicurezza alimentare
2. Cenni sulle principali tipologie di contaminazioni alimentari: contaminazioni di tipo biologico, chimico e fisico.
3. Cenni sulle principali contaminazioni di tipo biologico: infezioni da listeriosi, salmonella ssp.; tossinfezioni da stafilococco ssp.; intossicazione da botulino; Virus HVA; Amebbiasi, teniasi, trichinellosi.
4. I principali metodi e sistemi di conservazione degli alimenti: metodi biologici, chimici e fisici; metodi combinati.
5. Cenni sulla normativa relativa alla Sicurezza alimentare: Libro Bianco sulla SA; Pacchetto igiene.
6. Concetto, filosofia, normativa e criteri di applicazione del Manuale HACCP.
7. Concetto di bioenergia.
8. Concetto di metabolismo, catabolismo e anabolismo.
9. Attività di ripasso di concetti relativi all'anatomia e fisiologia dell'apparato digerente e del metabolismo digestivo.
10. Concetto di metabolismo totale, m. basale, TID, LAF: campo di applicabilità e metodologie di calcolo.
11. Principali metodi di rilevazione di indagini antropomorfe: l'IMC.
12. Concetto di alimentazione equilibrata, fabbisogni nutrizionali di glucidi, protidi e lipidi; ripartizione energetica kcal/die tra colazione, pranzo e cena; LARN e campo di applicabilità, le novità dei LARN IV revisione 2014.

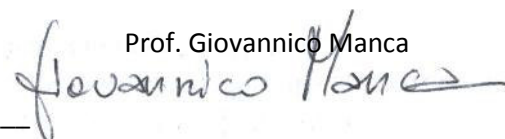
2° Quadrimestre

13. Concetto, importanza e campo di applicazione delle 10 Linee Guida INRAN per una sana alimentazione italiana.
14. Alimentazione equilibrata: l'importanza didattica della Piramide alimentare; la piramide alimentare italiana, la piramide alimentare mediterranea.
15. Alimentazione equilibrata: la Dieta mediterranea nei suoi aspetti nutrizionali e nella caratterizzazione della sua filosofia alimentare.
16. Concetto di dietologia.
17. Alimentazione nell'età evolutiva e alimentazione del neonato; alimentazione in età pediatrica e prescolare; Alimentazione in età prescolare Alimentazione dell'adolescente; Alimentazione dell'anziano; Alimentazione in gravidanza.
18. Concetto e cenni di dietoterapia: Alimentazione e tumori, alimentazione e obesità; alimentazione e malattie cardiovascolari; diabete.
19. Concetto e cenni sugli alimenti funzionali: Alimenti OGM e Light; Relazione EFSA su "Olio di Palma".

Libro di testo: Scienze e cultura dell'alimentazione, AAVV – Alma Plan Editore.

Firma Allievi

Prof. Giovannico Manca





Istituto d'Istruzione Superiore "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd040001@istruzione.it - P.E.C. : nutd040001@pec.Istruzione.it
www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NU1S02100A

Programma svolto di Enogastronomia settore Cucina

Argomenti elaborati in classe

Classe 5^B

Conoscenza della classe.
HACCP
La storia del menù.
I menù programmati.
Turismo enogastronomico
La qualità alimentare.
Il turismo enologico.
La produzione del vino.
Il vino Novello.
Esame olfattivo e gustativo.
Paste e pani tipici della Sardegna.
Attività di laboratorio per "Open Day"(04-02-2016).
Cucina regionale: la Valle d'Aosta.
I prodotti tipici della cucina italiana.
L'importanza della Cucina Regionale nell'ambito della Cucina Nazionale Italiana.
La Cucina Europea, Extraeuropea e Etnica.
Incontro Orientamento Università a Oristano (Circ. N. 96) (17-03-2016).
Orientamento "Università di Milano" (14-04-2016).
Metodo per versare le bevande, esercitazione di laboratorio di Bar.
Food Cost.
Food & Beverage Cost.
Visione film-documentario inerente le discipline enogastronomiche:"The Dark Side of Chocolate".

Verifiche del livello di apprendimento e delle competenze

Verifica (scritta) del livello di apprendimento e delle competenze (17-12-2015).

Traccia:

- **Il vino, classificazione e principali tipologie, esame gustativo e sensoriale del vino e del cibo, tecniche di cantina.**

Verifica (orale) del livello di apprendimento e delle competenze (14-01-2016).

Verifica (orale) del livello di apprendimento e delle competenze (17-03-2016).

Verifica e ripasso del livello di apprendimento e delle competenze (31-03-2016)

Verifica (scritta) del livello di apprendimento e delle competenze (26-05-2016).

Traccia:

- **Scrivi una ricetta per 4 persone a base di carne;**
- **Determina il prezzo per unità di misura (ad es. 1kg, 1 l.)**
- **Determina il Food Cost relativo a 4 porzioni, considerando lo scarto di alcune materie prime utilizzate;**
- **Determina il prezzo di vendita, calcolando che i Costi Generali incidono per il 30%, che l'Utile previsto è del 20%, più il 10% di IVA.**

I ragazzi hanno partecipato al Corso sulla sicurezza, tenutosi in Aula Magna nei giorni 03 e 10 dicembre 2015.

Siniscola 31 maggio 2016

Gli Alunni

La Docente



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro)

A.S. 2015-2016

Programma svolto

DISCIPLINA : INGLESE

Classe QUINTA articolata
Corso Enogastronomico
Sezioni A e B -Servizi di Sala e vendita /Cucina

Docente: Bruna Paba

Libri di testo: Wine and Dine Club Up, Cibelli, D'Avino; Clitt

Cook Book Club, Cibelli, D'Avino, Clitt;

From Wine and Dine Club UP

Think Sustainability p.12

The F&B service world needs knowledgeable & passionate experts with qualified hands
The Green Issue

The round table issue

The hunger issue

Hi Everybody! Let's know each other

Slow food: "good Clean&Fair food"

The story off a man, a movement, & its cultural revolution
Sustainability
Slow food presidia: sa pompia

Sustainability into practice p.25

The food value Chain

On the safe side p. 82

HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
The most common critical control points
The HACCP steps

From The Cook Book

Safety check list to avoid od reduce the risks to safety on duty p. 34

Wine and food p. 212

Food & wine matching
The food and wine love match
Wine appellations
Cooking with Wine (fotocopia)

The Italian gastronomic tour: Sardinia

Job search

The Application Letter p.100
Curriculum vitae EUROPASS. P.103

Siniscola, 31.05.2016

L'insegnante

Bruna Paba

Gli alunni



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CLASSE QUINTA Corso Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Articolazione: sala e vendita

Articolazione: enogastronomia

CONTENUTI DISCIPLINARI ITALIANO

MODULO 1

Cultura e letteratura tra Ottocento e Novecento

Il Positivismo e il Naturalismo francese.

I caratteri della cultura del Positivismo e i riflessi del pensiero positivista sul movimento letterario del Naturalismo. I caratteri del Naturalismo.

La scapigliatura milanese: caratteri generali.

Il Verismo italiano e Giovanni Verga.

Caratteri generali del Verismo italiano.

Biografia dell'autore e percorso letterario. L'influenza del Naturalismo francese. “

Lecture antologiche:

da Vita dei campi: Rosso malpelo, La lupa

da Novelle rusticane : La roba

Lettura del romanzo I malavoglia o di pagine significative dello stesso.

MODULO 2

Grazia Deledda: come si caratterizza “Il caso Deledda”

MODULO 3

La letteratura della crisi: il Decadentismo e il Simbolismo

Caratteri del decadentismo e del Simbolismo.

La crisi del Positivismo e l'affermarsi di tendenze irrazionalistiche. La poetica e i temi del Decadentismo. Simbolismo ed estetismo nella letteratura europea.

C. Baudelaire: L'albatro, Corrispondenze.

J.K.Huysmans: da A Rebours – I gusti di un uomo raffinato.

D'Annunzio: da Il piacere –pagine significative

Il Decadentismo in Italia: Pascoli e D'Annunzio.

G.Pascoli: biografia e poetica. I simboli pascoliani. Pascoli fra tradizione e innovazione.

D'Annunzio: l'incarnazione del mito decadente. Biografia. Il vivere inimitabile e il culto della sensazione.

Lecture antologiche:

Da "Myrica": lettura e analisi poesia: "Lavandare", X agosto (Pascoli)

Da "Il Piacere": lettura di pagine significative (D'Annunzio)

MODULO 4

Il primo Novecento: G.Ungaretti .

Lecture antologiche:

Giuseppe Ungaretti.

La vita. L'esperienza della guerra. La ricerca della parola pura e il ricorso all'analogia. La poetica.

Lecture antologiche:

Da "Il porto sepolto" analisi poesie: "Veglia", "Soldati", Fratelli.

MODULO 5

Il primo Novecento: il romanzo psicologico: L. Pirandello

L. Pirandello.

Caratteristiche del romanzo del Novecento. Brevi cenni biografici. La rivoluzione nella narrativa e nel teatro. Gli apporti della psicanalisi. Le caratteristiche del genere. La ricezione delle opere. Pirandello: la poetica; l'umorismo e il "sentimento del contrario", le tematiche pirandelliane, le maschere.

Antologia:La Carriola (da novelle per un anno), lettura di pagine da "Il fu Mattia Pascal"

Italo Svevo: la figura dell'inetto attraverso la lettura di pagine tratte da "Senilità" e/ o "La coscienza di Zeno"

Siniscola, 15 maggio 2016

Gli alunni

L'insegnante
Maria Efisia Bomboi

Firma per Presa visione degli alunni

Disciplina: STORIA
Docente: prof. :Bomboi Maria Efisia

Modulo 1 : Le tensioni internazionali tra i due secoli

Obiettivi	Risultati attesi	Contenuti	Strumenti	Verifiche	Tempi
<p>1. Impadronirsi dei termini e dei concetti storico-economici essenziali.*</p> <p>2. Distinguere di un evento storico complesso i fattori in gioco e le loro conseguenze.</p> <p>3. Riconoscere i principali modelli con cui si distingue il mutamento storico: continuità/cesure, decadenza/progresso, rivoluzione/restaurazione.</p>	<p>1. Consolidare l'abitudine a problematizzare, a formulare domande, a riferirsi a tempi e spazi diversi.*</p> <p>2. Capacità di confrontare diverse interpretazioni dei fatti.</p> <p>3. Utilizzare schemi causali per interpretare i fatti.</p>	<p>1. Introduzione al Novecento</p> <p>2. Colonialismo ed imperialismo.</p> <p>3. La dissoluzione dell'ordine europeo: la grande guerra.</p> <p>4. La rivoluzione russa.</p> <p>5. L'economia degli anni Venti e la crisi del 1929</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lezione informativa ■ Lettura e analisi di testi ■ Riferimenti a testi letterari legati al contesto storico ■ Discussioni guidate. ■ Libro di testo. ■ Letture storiografiche ■ Visione di film 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifica della comprensione di termini. ■ Domande esplorative. ■ Esposizione orale. ■ Test di verifica. 	19 h

Modulo 2 : Regimi totalitari e guerra

Obiettivi	Risultati attesi	Contenuti	Strumenti	Verifiche	Tempi
<p>1. Individuare la diversa incidenza e interazione di diversi soggetti storici nello svolgimento di grandi eventi.</p> <p>2. Mettere a confronto ideologie e istituzioni diverse, indicando affinità e differenze.</p> <p>3. Cogliere le principali interazioni di un evento storico complesso.*</p>	<p>1. Consolidare l'abitudine a problematizzare, a formulare domande, a riferirsi a tempi e spazi diversi.*</p> <p>2. Capacità recuperare il passato e di orientarsi nel presente.</p> <p>3. Capacità di individuare e descrivere persistenze e mutamenti.</p> <p>4. Apertura verso problematiche come la pace, la solidarietà il rispetto reciproco.</p>	<p>1. I regimi totalitari.</p> <p>2. La seconda guerra mondiale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lezione informativa. ■ Lettura e analisi di testi ■ Riferimenti a testi letterari legati al contesto storico ■ Discussioni guidate. ■ Libro di testo. ■ Letture storiografiche ■ Visione di film 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifica della comprensione di termini. ■ Domande esplorative. ■ Esposizione orale. ■ Test di verifica. ■ Relazioni. 	23 h



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CONTENUTI DISCIPLINARI DI STORIA

CLASSE QUINTA Corso Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Articolazione: sala e vendita
Articolazione: enogastronomia

PROF. BOMBOI MARIA EFISIA

Libro di testo: Storia in corso ed. Pearson.

MODULO 1

L'unità d'Italia : problemi e vicende del nuovo regno. La politica della destra. Dal 1870 al 1890:
L'età del Bismark.
In Italia la sinistra al potere

MODULO 2

L'età giolittiana. La prima Guerra mondiale. La Rivoluzione russa.

Caratteri dell'età giolittiana.

Il doppio volto di Giolitti. Giolitti tra successi e sconfitte. La fine dell'età giolittiana.

MODULO 3

La Prima Guerra Mondiale: le cause. Lo scoppio del conflitto. L'Italia: dalla neutralità all'intervento. Dalla guerra lampo alla guerra di logoramento. Lo svolgimento del conflitto e la vittoria dell'Intesa. I trattati di pace.

MODULO 4

Il primo dopoguerra.

L'eredità della Grande Guerra: la crisi economico-sociale in Italia durante il biennio rosso.

MODULO 5

L'età dei totalitarismi

Il fascismo.

Il crollo dello stato liberale e l'avvento del fascismo. Dalla fase legalitaria alla dittatura. L'organizzazione del consenso e il ruolo del partito nazionale fascista. Politica, economia e società durante il ventennio. L'opposizione al fascismo.

Documentario: "L'Italia nel ventennio fascista".

MODULO 6

La seconda Guerra mondiale

Le cause, le fasi più importanti, le caratteristiche, le conseguenze.

Le cause del conflitto. Le fasi più importanti del conflitto. La svolta e la resa senza condizioni della Germania. Il tragico epilogo della guerra a Hiroshima.

La Guerra in Italia (1943 – 1945)

Dallo sbarco in Sicilia alla caduta del fascismo. La Resistenza .

Siniscola, 15 maggio 2016

L'insegnante
Bomboi Maria Efisia



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE QUINTA **A** ART. CORSO *Corso Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Articolazione:
Servizi Sala e vendite/ enogastronomia*

PROF.SSA PULIGHEDDU FRANCESCA

Libro di testo: "Matematica.rosso " M.Bergamini ;A.Trifone; G.Barozzi ed.Zanichelli

Contenuti

ANALISI INFINITESIMALE:

- Le funzioni nel campo reale
- Limiti di funzioni
- Calcolo dei limiti
- Derivate di funzioni e regole di derivazione
- Funzioni crescenti e decrescenti
- massimi e i minimi
- Asintoti
- Grafici delle funzioni

Relazioni fra variabili statistiche:

- generalità
- diagrammi a dispersione
- la regressione semplice
- ricerca della funzione di regressione lineare
- errore di adattamento
- il metodo dei minimi quadrati
- regressione lineare del carattere X sul carattere Y
- bontà di adattamento della retta retta di regressione
- la correlazione ed il coefficiente di correlazione lineare

La ricerca operativa




- problemi di scelta: che cos'è la ricerca operativa, la teoria delle decisioni, problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati (caso continuo e discreto), le scelte ottimali, un particolare problema di minimo (il problema delle scorte), la scelta tra più alternative.
- problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti differiti: gli investimenti finanziari e quelli industriali: il criterio dell'attualizzazione

Siniscola ,13/05/2016

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE

PROF.ssa Puligheddu Francesca



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13
08020 BUDONI via A. Vespucci n.4
nuis02100a@istruzione.it == P.E.C. : nuis02100a@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NU1S02100A

Luigi Oggiano 1892-1961

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE QUINTA **A/B**
ENOGASTRONOMICO

PROF. PAOLA TEDDE

Libro di testo: "Il Diario di Scienze Motorie e Sportive". Marisa Vicini.

Contenuti teorici:

Il movimento e gli schemi motori di base;

- le abilità;
- le capacità coordinative generali e speciali;
- l'equilibrio e i fattori che lo determinano e lo regolano;
- le capacità condizionali: forza, resistenze, velocità, mobilità articolare e i metodi per il loro potenziamento;
- la Pallavolo: il regolamento, i ruoli, la tecnica e la tattica di gioco;
- la Pallacanestro: il regolamento, i ruoli, la tecnica e la tattica di gioco;
- il Rugby: i ruoli, la tecnica e la tattica di gioco;
- il Pugilato: le regole, il fair play, i colpi base, le capacità motorie maggiormente interessate
- le droghe, le dipendenze, il doping;
- i principali traumi sportivi, la loro prevenzione e il comportamento da seguire nel caso in cui si verificano;
- la rianimazione cardiopolmonare;
- l'alimentazione, i principi nutritivi, l'apporto e il dispendio energetico, il concetto di dieta equilibrata, il BMI e l'attività fisica come rimedio all'obesità.
- il linguaggio del corpo, la mimica e la prossemica.

Esercitazioni pratiche:

- **Potenziamento delle capacità condizionali:**
Forza;
Resistenza;
Velocità;
Mobilità articolare.
- **Miglioramento delle capacità coordinative generali e speciali**
Esercitazioni dell'equilibrio statico, dinamico e in volo;
Arrampicata;
Preatletismo;
Percorsi vari.
- **Giochi motori e sportivi:**
Pallavolo;
Pallacanestro;
Pugilato;
Palla tamburello,
Calcio a 5.
- **Educazione Alimentare**
Calcolo del proprio metabolismo e dell'apporto calorico, compilazione del proprio diario alimentare.
- **Tecniche di primo soccorso**
Il BLS.

Siniscola, 15 maggio 2016

L'INSEGNANTE

Firma per Presa visione degli alunni

Paola Tedde

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE V CORSO ENOGASTRONOMICO

CUCINA

Prof.ssa R.Sirigu

a.s. **2015 / 2016 Testo :Planète Cuisine**

Sauces classiques : Tomates et basilic ;Bolognaise ;Carbonara ;Pistou

Dans le laboratoire d'Alain Passard,(chef du restaurant L 'Arpège)

Guy Martin et "Le Grand Véfour".

La folie des épices;petite histoire.

Le gingembre: origine ;composition ; propriété medicinales.

La cannelle : origine; composition ;propriété medicinales.

Le curcuma : origine,composition; propriété medicinales.

La vanille: origine,composition, propriété medicinales.

L'omelette : battre ou ne pas battre les oeufs? Combien d'oeufs au

maximum? Pour qu'une omelette soit moelleuse..

Cuire sans coller Faut-il retourner l'omelette ?

Petite histoire des pates.

La cuisine alternative : les règles de la macrobiotique ; Aliments Yin et Yang.

Les origines du végétarisme.

Les grands principes du végétarisme.

L'insegnante

Gli alunni

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER
GEOMETRI "L.OGGIANO"
S I N I S C O L A



ANNO SCOLASTICO 2015 / 2016

PROGRAMMA DI __FRANCESE__

CLASSE V ENO

PROF. - PAU ANNA MARIA

Libri di testo:

I. Médeuf, Planète restaurant, Ed. Ducroz ;

A. De Carlo, Profession oenogastronomie, Ed. Hoepli

"Les OGM".

Avantages et risques éventuels des produits transgéniques.

Le principe de précaution.
"L'Aquitaine: l'eau, le vin et le vocabulaire du vin".
Le barman: profession. Aptitudes et techniques: accueil, animation, savoir-faire dans la préparation des boissons, maîtrise des techniques de gestion et des règles d'hygiène. Tâches d'un bon barman avant et après l'ouverture du bar.
L'origine des cocktails.
La naissance du thé : mythes et légendes. Quel thé à quel moment ? Le thé noir et le thé vert : couleur des infusions, saveur, moment de la journée et mets, propriétés.
Quelques hors d'oeuvre
Des recettes des sauces : mayonnaise, mousseline et cocktail.
Vins Bio. Le plus Bio des concours. Activités d'écoute et de compréhension orale. Esercitazione con vocabolario cartaceo e digitale.
Les principales régions viticoles françaises
La France La France: aspect géographiques et leur influence sur la production agricole et viticole. Les régions viticoles françaises La Champagne; La Vallée de la Loire; Le Bordelais; L'Alsace; Le Sud-Ouest; La Bourgogne;

Le Beaujolais; Le Jura et la Savoie; La Vallée du Rhone; La Provence et la Languedoc-Roussillon.
Le Sauvignon
Quand deux arts se rencontrent
La Champagne : présentation de la région et l'art de la champagnisation.

Siniscola , 8 giugno 2016

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE
PROF. Anna Maria Pau

Programma svolto nella classe 5A ENO dell'Istituto d'Istruzione Superiore "OGGIANO" di Siniscola

Anno scolastico: 2015/16

Materia: Religione

Etica della vita:

- L'uomo: anima e corpo. La dignità umana, la coscienza, il personalismo;
- Bibbia e scienza: il caso Galilei ed il sì all'evoluzionismo;
- Verità scientifica, filosofica, religiosa;
- L'amore nella Bibbia;
- Il matrimonio sacramento e l'apertura alla vita;
- Concepimento, fecondazione assistita, diritti degli embrioni, diagnosi prenatale;
- Paternità e maternità responsabili;
- La famiglia aperta: adozione ed affidamento;
- Principi fondamentali della bioetica;
- Stato vegetativo, cure ordinarie, eutanasia;
- Cristiani e donazione d'organi;
- L'impegno dei credenti per la pace, la solidarietà, la giustizia e i diritti dell'uomo;
- L'importanza della carità;
- La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo;
- Il no alla pena di morte;
- Mondialità e culturalità: alterità e differenza;
- Come vincere il razzismo;
- Povertà, economia solidale, sviluppo sostenibile, salvaguardia del creato, i cristiani e la politica.

Pier Paolo Coronas

- U. D. 5 L'esame olfattivo
- U. D. 6 L'esame gustativo
- U. D. 7 Abbinamenti enogastronomici
- U. D. 8 Le temperature di servizio del vino

MODULO DIDATTICO n° 5- La cucina e i vini regionali

- U.D. 1 la cultura alimentare italiana
- U.D. I vini regionali

MODULO DIDATTICO n°6 - L'enogastronomia e la classificazione degli alimenti e delle bevande

- U. D. 1 L'enogastronomia e le aziende enogastronomiche
- U. D. 2 Prodotti tipici e marchi
- U. D. 3 La produzione vinicola italiana
- U. D. 4 La classificazione degli alimenti
- U. D. 5 La classificazione delle bevande

MODULO DIDATTICO n° 7 - organizzazione e gestione

- U. D. 1 L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale
- U. D. 2 la gestione degli acquisti
- U.D:3 il controllo dei costi
- U.D. 4 Il food cost
- U.D. 5 Il beverage cost



**Istituto d'Istruzione Superiore
"Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13
08020 BUDONI via A. Vespucci n.4

nuis02100a@istruzione.it == P.E.C. : nuis02100a@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUIS02100A



Luigi Oggiano 1892-1961

ANNO SCOLASTICO: 2015-2016

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE
RICETTIVE**

CLASSE 5[^]ARTICOLATA SEZIONE A-B ENO CUCINA – SALA E VENDITE

MOD.1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE (Batarra – Mainardi, “Imprese ricettive e ristorative oggi”³, Editore:Tramontana)

Unità 1: Il turismo internazionale e gli enti statistici

- 1.1 Il turismo internazionale e lo sviluppo turistico
- 1.2 La bilancia dei pagamenti
- 1.3 La bilancia turistica
- 1.4 Gli enti di statistica del turismo

Unità 2: Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

- 2.1 Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico
- 2.2 I flussi turistici internazionali verso l'Italia: prospettive

MOD.2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE (De Luca- Fantozzi, “Economia e gestione dell'impresa ristorativa”, Editore:Liviana)

- 1.1 La programmazione aziendale
- 1.2 Il business plan (o studio di fattibilità): l'analisi del contesto esterno, l'analisi del contesto interno, la definizione delle strategie, i preventivi d'impianto (preventivo tecnico, economico e finanziario), la valutazione dei dati e la fase di start up

MOD.3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI (Batarra – Mainardi, “Imprese ricettive e ristorative oggi”, Editore:Tramontana)

Unità 1: Il marketing

- 1.1 Il marketing turistico
- 1.2 La segmentazione del mercato della domanda
- 1.3 Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix
- 1.4 Marketing mix: il prodotto (product)
- 1.5 Marketing mix: il prezzo(price)
- 1.6 Marketing mix: la comunicazione (promotion)
- 1.7 Marketing mix: la distribuzione (place)

1.8 Marketing mix: il personale (people)

1.9 Il marketing esperienziale

Unità 2: Le strategie di marketing e il marketing plan

2.1 Le strategie di marketing in funzione del mercato-obiettivo

2.2 Le strategie di marketing in funzione del Ciclo di vita del prodotto

2.3 Il web marketing

2.4 Il marketing plan

MOD.4: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO (Rascioni-Ferriello, “ Gestire le imprese ricettive”, Tramontana)

Unità 1: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

1.1 Che cosa si intende per sicurezza del lavoro

1.2 Che cosa dispone il Testo unico sulla sicurezza del lavoro?

1.3 Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro?

1.4 Di che cosa si occupa la normativa antincendio?

Unità 2: Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

1.1 Di che cosa si occupa la normativa alimentare?

1.2 Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?

1.3 Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare?

1.4 Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?

1.5 Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000 ?

Unità 3: I contratti delle imprese ristorative

1.1 Quali sono gli elementi di un contratto?

1.2 Sotto l'aspetto giuridico che cosa si intende per responsabilità ?

1.3 Quali sono i contratti del settore ristorativo?

1.4 Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?

1.5 Che cos'è il Codice del consumo?

1.6 Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?

1.7 Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?

1.8 Casi pratici: somministrazione di alimenti difformi da quanto ordinato, contestazione del conto di un ristorante, responsabilità di un ristoratore per cibi avariati

Unità 4: I marchi di qualità alimentare

1.1 Che cos'è un marchio?

1.2 Quali sono i marchi di qualità alimentare?

1.3 I prodotti DOP e IGP della Sardegna

1.4 Che cosa sono i prodotti a km 0 ?

Siniscola 31 Maggio 2016

Gli alunni

La docente Elvira Bisi
