

 I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	<i>PROGRAMMI SVOLTI</i>	<i>a.s. 2022/2023</i>
--	--------------------------------	----------------------------------

ALLEGATO

Classe 5[^]E

IP diurno

I.I.S. «Paolo Frisi»

I.R.C.

Docente: Giosuè Brunetti

Classe: 5^a E

Materia: I.R.C.

Argomenti trattati (o che saranno completati dopo il 15 maggio ed entro l'8 giugno; in questo caso indicare "si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"); dovranno essere coerenti con la progettazione didattica approvata dai Dipartimenti all'inizio dell'anno scolastico.

1° quadrimestre

L'uomo e la figura di Gesù di Nazareth:

Gesù della storia e il Cristo della fede; rilettura della vita di testimoni cristiani significativi del Novecento (p. Ezechiele Ramin mcccj, fr. Biagio Conte, Dietrich Bonhoeffer, Franz Jägerstätter).

2° quadrimestre

La Chiesa:

Etica teologica, vocazioni e vocazione: vita attiva, vita contemplativa, vita missionaria (vita sacerdotale, vita monastica cristiana, vita missionaria).

Nessun libro di testo utilizzato.

Materiali multimediali e fotocopie; discussioni guidate.

MATERIALI PREORDINATI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- Paragrafo: l'etica in Dietrich Bonhoeffer, in R. GIBELLINI, *La teologia del XX secolo*, Queriniana, Brescia 2007, pp. 115-120.
- David Maria TUROLDO, *Manda Signore ancora profeti*, in *O sensi miei...*, Rizzoli, Segrate (MI) 2002, 570.

Firma del docente

Firma dei rappresentanti

Docente: **Prof. Williams De Stefano**

Classe: **5 E** – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore – Sala e vendite.

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

A.S.: **2022/2023**

Libro di testo: DI SACCO Paolo, *Chiare lettere, Letteratura e lingua italiana, Dall'Ottocento a oggi*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Milano-Torino, 2017.

Argomenti:

- L'età del Positivismo:
le tre fasi di August Comte;
- Il Realismo;
Struttura e contenuto generale del romanzo *Giacinta* di Luigi Capuana;
- Il Naturalismo francese;
- Il Verismo italiano;
- Giovanni Verga: biografia, ideologia e poetica;
Storia di una capinera: struttura e contenuto generale;
I Malavoglia: struttura e contenuto generale;
da *Vita dei campi*: lettura, struttura e contenuto della novella *Cavalleria rusticana*;
Mastro Don Gesualdo: struttura e contenuto generale;
- Il Decadentismo;
- I poeti maledetti;
Vocali di Arthur Rimbaud: lettura, struttura e contenuto;
- *Il ritratto di Dorian Gray* di Oscar Wilde: struttura e contenuto generale;
- Gabriele D'Annunzio: biografia, ideologia e poetica;
Le vergini delle rocce: struttura e contenuto generale;
Il piacere: struttura e contenuto generale, lettura del libro I, cap. II;
Le Laudi: struttura e contenuto generale;
da *Alcyone*: lettura, struttura e contenuto della poesia *La pioggia nel pineto*;
- Giovanni Pascoli: biografia, ideologia e poetica;
da *Il fanciullino*: lettura struttura e contenuto dei capitoli I e III;
da *Myricae*: lettura, struttura e contenuto delle poesie: *Novembre*; *Il lampo*; *Il tuono*; *X agosto*;
da *I canti di Castelvecchio*: lettura, struttura e contenuto delle poesie: *Il gelsomino notturno*;
La cavalla storna;
- Il Futurismo;
- Aldo Palazzeschi: biografia, ideologia e poetica;
da *L'incendiario* lettura, struttura e contenuto della poesia *E lasciatemi divertire!*;
Il manifesto della cucina futurista: struttura e contenuto generale;
- Italo Svevo: biografia, ideologia e poetica;
lettura integrale del romanzo *La coscienza di Zeno*;
Una vita: struttura e contenuto generale;
Senilità: struttura e contenuto generale;
- Luigi Pirandello: biografia, ideologia e poetica;

- Il fu Mattia Pascal*: struttura e contenuto generale;
 lettura e struttura della novella *Il treno ha fischiato*;
I quaderni di Serafino Gubbio operatore: struttura e contenuto generale;
L'esclusa: struttura e contenuto generale;
 Lettura, struttura e contenuto della parte II, cap. VI del saggio *L'Umore*;
 Lettura, struttura e contenuto del libro I, capitoli I e II del romanzo *Uno, nessuno e centomila*;
Sei personaggi in cerca d'autore: struttura e contenuto generale;
- Giuseppe Ungaretti: biografia, ideologia e poetica;
 da *L'allegria*, lettura, struttura e contenuto delle poesie *I fiumi*; *San Martino del Carso*; *Soldati*; *Mattina*; *Veglia*; *Natale*.
 - Eugenio Montale: biografia, ideologia e poetica;
 da *Ossi di seppia*, lettura struttura e contenuto delle poesie *Meriggiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere ho incontrato*; *I limoni*;
 - Umberto Saba: biografia, ideologia e poetica;
 da *Il canzoniere* lettura, struttura e contenuto delle poesie *A mia moglie*.

Materiali utili per l'avvio del colloquio

- *Vocali* di Arthur Rimbaud, in *Chiare lettere, Letteratura e lingua italiana, Dall'Ottocento a oggi* di Luigi Di Sacco, pag. 298;
- *X agosto* di Giovanni Pascoli, ibidem, 268;
- *Il lampo* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 265;
- *Il tuono* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 267;
- *Veglia* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 556;
- *Soldati* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 558;
- *Mattina* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 565;
- *Meriggiare pallido e assorto* di Eugenio Montale, ibidem pag. 662;
- *I fiumi* di Giuseppe Ungaretti, <https://www.studiarapido.it/fiumi-di-giuseppe-ungaretti>
- *I limoni* di Eugenio Montale, <https://www.zenaatoua.com/monterosso-i-limoni-di-montale/>

Milano 15 maggio 2023

Il Prof. Williams De Stefano

Williams De Stefano

I rappresentanti di classe

Dominic Scarcia

Nicola Di Pietro

Docente: **Prof. Williams De Stefano**

Classe: **5 E** – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore – Sala e vendita.

Disciplina: **Storia** (obiettivi minimi)

A.S.: **2022/2023**

Libro di testo: AA.VV, *Capire la storia*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Milano-Torino, 2012.

Argomenti:

- La Belle époque;
- Il Taylor-fordismo;
- L'età giolittiana:
 - il suffragio universale maschile;
 - il protezionismo;
 - la colonizzazione della Libia;
 - l'emigrazione e la rimessa degli emigranti;
- L'Europa verso la guerra;
 - il Pangermanesimo e la figura del Kaiser Guglielmo II;
 - il Panslavismo;
 - la Rivoluzione russa del 1905;
 - la figura di Rasputin;
 - la delicata situazione balcanica;
- Le cause della Prima guerra mondiale;
- La prima fase della prima guerra mondiale:
 - la battaglia della Marna;
 - da guerra lampo a guerra di posizione;
 - Interventisti e Neutralisti in Italia;
 - la vita nelle trincee;
- La seconda fase della prima guerra mondiale:
 - la battaglia della Somme;
 - la disfatta di Caporetto;
 - la battaglia di Vittorio Veneto;
- L'Europa dopo la Grande guerra:
 - I 14 punti di Wilson;
 - I trattati di pace;
 - La nascita della Jugoslavia;
- Il totalitarismo sovietico:
 - approfondimento monografico: Joseph Stalin;
- Il ventennio fascista: prima parte (dall'Eccidio di Palazzo d'Accursio al delitto Matteotti);
- Il ventennio fascista: seconda parte (dai Patte Lateranensi alle "leggi razziali" del 1938);
- Il nazismo: prima parte (dal ritratto di Hitler all'incendio del Reichstag);
- Il nazismo: seconda parte (dalle "leggi eccezionali" alla "notte dei cristalli");
- La seconda guerra mondiale: I fase (dalle premesse del 1936 all'operazione Dunkerque);
- La seconda guerra mondiale: II fase (dal governo Vichy all'operazione Barbarossa);
- La seconda guerra mondiale: III fase (dall'attacco a Pearl Harbor al 1943);

- La seconda guerra mondiale: IV fase (dall'Armistizio di Cassibile al bombardamento di Hiroshima e Nagasaki);
- La guerra fredda: nozioni generali

Educazione civica

- Sviluppo sostenibile e obsolescenza programmata.

Materiali proposti

- *La produzione in grande serie della prima utilitaria: la Ford T*, in, *Capire la storia*, vol. 3, di AA.VV.. Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Torino, 2012, pag. 66;
- *La Germania di Guglielmo II* <https://www.alamy.it/foto-immagine-il-kaiser-guglielmo-ii-1859-1941-ultimo-imperatore-tedesco-e-kin-q-di-prussia-34392124.html>
- *Il Taylor-fordismo*, <https://creasud.it/2020/05/24/taylorismo-fordismo-toyotismo-grandi-rivoluzioni-lavoro/>
- *Il milite ignoto* <https://www.confartigianatovicenza.it/il-milite-ignoto/>
- *I gas della grande guerra*, <https://www.lagrandeguerra.net/gggas.html>
 - **Educazione civica**
- *Lo sviluppo sostenibile e l'obsolescenza programmata*, a cura di FERARIS Sergio, in www.ideegreen.it

Milano 15 maggio 2023

Il Prof. Williams De Stefano

Williams De Stefano

I rappresentanti degli studenti

Nicola Bionato

Dominic Scarfia

Docente: Smedile Dario
Classe: 5^a E
Disciplina: Matematica

COMPLEMENTI DI ALGEBRA

Equazioni e disequazioni di secondo grado, intere e fratte
Richiami sul piano cartesiano

FUNZIONI

Funzioni reali di variabili reali
Dominio di una funzione
Simmetria e segno di una funzione

LIMITI

Limiti di funzioni reali
Algebra dei limiti
Forme di indecisione $\left(\frac{0}{0}; \frac{\infty}{\infty}; \infty - \infty\right)$
Asintoti verticali, orizzontali

DERIVATA

Concetto di derivata e significato geometrico
Derivata delle funzioni elementari
Algebra delle derivate e derivata della funzione composta
Criterio per l'analisi dei punti stazionari mediante derivata prima
Legame tra concavità, convessità e derivata seconda
Studio del grafico di funzioni algebriche razionali

CALCOLO COMBINATORIO

Disposizioni semplici e con ripetizione
Permutazioni semplici e con ripetizione
Combinazioni semplici

INTEGRALE INDEFINITO (da svolgere dopo il 15/05/23)


Primitive di una funzione
Integrali di funzioni elementari e Algebra degli integrali
Integrale definito di una funzione e Proprietà dell'integrale definito (cenni)
Il calcolo delle aree mediante integrale definito

Libro di Testo: L. Sasso, Nuova Matematica a colori - Edizione leggera Vol. 4 e 5, Petrini

Materiali proposti per l'avvio del colloquio

- a) Grafico di una funzione - <https://schemidimatematica.it/esercizi-svolti-grafico-completo-di-una-funzione/>
- b) Calcolo delle aree - Immagine tratta da <https://www.andreaminini.org/matematica/integrale/>
- c) Schedina SuperEnalotto - Sisal Lottery Italia S.p.A. - Agenzia Dogane e Monopoli

GLI ALUNNI RAPPRESENTANTI


Nido Basotto
Dominic Scarcia

IL DOCENTE


Dario Smedile

Programma svolto di Scienze degli alimenti

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5^E Sala e Vendita

Docente Prof. Jurin Pestrichella

UDAA

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

DIETE E STILI ALIMENTARI

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; la dieta vegetariana; la dieta e lo sport.

L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

Aspetti generali. La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, del bambino, dell'adolescente. La dieta nell'adulto; la dieta in gravidanza e nella nutrice; la dieta nella terza età.

PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONE

Valore simbolico degli alimenti nelle religioni. Le regole alimentari nelle seguenti religioni: Ebraismo, Cristianesimo, Islam. Induismo e buddismo.

UDA B

L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI E METABOLICHE

Le malattie cardiovascolari; ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.
Sindrome metabolica; il diabete; l'obesità; iperuricemia e gotta; osteoporosi.

UDA C

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia.

La diagnosi delle allergie e delle intolleranze.

Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

ALIMENTAZIONE E TUMORI: il processo di cancerogenesi, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

DISTURBI ALIMENTARI: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbi da alimentazione incontrollata.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti salutistici: alimenti arricchiti, alleggeriti e alimenti "senza."

Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.

Gli integratori alimentari.

Gli alimenti funzionali.

I novel foods.

Gli alimenti geneticamente modificati.

UDA COMPRESENZA CON LABORATORIO DI SALA E VENDITA

Filiera alimentare, tipologie di filiera alimentare e impatto ambientale. Frodi alimentari. Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare. Le certificazioni di qualità.

Igiene dei prodotti alimentari, manuali di buone pratiche igieniche, il sistema HACCP.

Le contaminazioni degli alimenti ; tipi di contaminazione.

Contaminazione biologica degli alimenti : MTA; i prioni, virus e batteri; fattori di crescita microbica.

Le tossinfezioni alimentari, rischio e prevenzione delle tossinfezioni alimentari , i principali batteri responsabili di MTA

I funghi microscopici: muffe e lieviti

Le parassitosi intestinali.

Le contaminazioni degli alimenti: fisiche e chimiche.

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testo adottato:

“Scienza e cultura dell'alimentazione 5”

A. Machado - Poseidonia Scuola

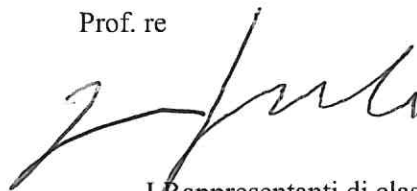
I MATERIALI PROPOSTI

- Disturbi alimentari
- Sostenibilità, agenda 2030, doppia piramide alimentare
- Marchi di qualità e certificazioni
- Macrobiotica
- Scorrette abitudini alimentari
- Dieta mediterranea
- Dieta in condizioni fisiologiche
- DNA, OGM.
- Contaminazioni biologiche
- HACCP

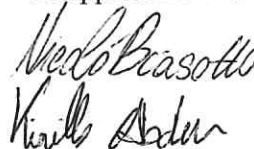
Milano, lì 02 maggio 2023

Il docente

Prof. re



I Rappresentanti di classe



Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Rosaria Giardina

Classe: 5 E a.s: 2022/2023

Libro di testo: I saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina - articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

La pianificazione del settore cucina:

- L'impresa ristorativa e i suoi spazi;
- classificazione della cucina in base agli spazi;
- la cucina satellite;
- il centro produzione pasti, la distribuzione degli alimenti;
- gli strumenti per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare i cibi;
- la zona produttiva;
- i flussi di lavoro

L'organizzazione del personale:

- la pianificazione delle risorse umane;
- l'organigramma;
- Le principali figure professionali: F&B, chef di cucina, Maitre;
- l'organizzazione e la programmazione della produzione;
- la tecnica dell'assemblaggio e l'organizzazione al momento del servizio

La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative

- Le modalità e le tecniche di cottura;
- le cotture in un liquido
- le cotture a calore secco
- le cotture miste
- le cotture in un grasso
- le cotture a microne, gratinata e in crosta
- Le cotture innovative: sottovuoto e a bassa densità di calore

La presentazione dei piatti:

- Scenografia
- Cromoterapia
- Decorazioni e guarnizione
- Food design
- Modalità di presentazione dei piatti in base a:
- i metodi di cottura, al colore del cibo, alla forma del piatto e dell'alimento e alla disposizione spaziale

La sicurezza sul lavoro

- Il decreto legislativo 81/2008
- Pericolo, rischio, danno e prevenzione
- Infortuni e malattie professionali
- Le misure di protezione

Materiali proposti:

-Immagine: Il settore food certificato schema pag 118 del libro di testo saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San Marco.

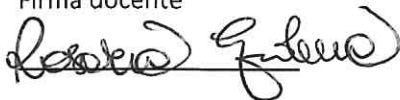
-Immagine: la cottura degli alimenti schema pag 178 del libro di testo saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San Marco.

-Immagine: la sicurezza schema pag 246 del libro di testo saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San Marco.


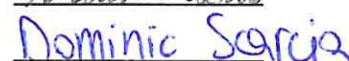
-Immagine: Organigramma della cucina e del magazzino di una struttura ristorativa schema pag 231 del libro di testo saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San Marco.

-Immagine: Scheda di degustazione dell'olio d'oliva pag 127 del libro di testo saperi della cucina. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione sala e vendita. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San Marco.

Firma docente



Firma studenti

DOCENTE: PORZIA DI TERLIZZI

CLASSE 5E SALA E VENDITA

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Restaurants:

- Types of restaurant
- Restaurant locations
- Business image
- Menu planning
- Menu formats
- Types of menu
- Buffet

Diet and Nutrition:

- The Eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Vegetarian Diet
- Vegan Diet
- Macrobiotic Diet
- Raw food diet
- Top ten tips for teenagers

Safety procedures:

- HACCP
- Safety check list *

In the restaurant:

- The service brigade
- The waiter's uniform
- Restaurant operations
- Service equipment

The art of service:

- Types of service
- Serving wine
- Pairing food and wine

At the bar:

- Types of bar
- Bar, café and pub staff
- Bar glassware

Beverages:

- Tasting wine

Culture:

The Commonwealth of the Nations

*"si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"

Libro di testo: "Mastering Cooking and Service" Autori: Morris, Smith. Ed ELI

MATERIALI PROPOSTI

- I. THE EATWELL DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 156)
- II. THE MEDITERRANEAN DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 158)
- III. PAIRING FOOD AND WINE (Immagine tratta dal libro di testo P. 261)
- IV. SERVING WINE <https://vinepair.com/wp-content/uploads/2019/03/serving-social.jpg>
- V. TYPES OF MENU (Word cloud fornita dall'insegnante)

Firma del docente

Forte Oliviero

Firma dei rappresentanti di classe

Dominic Scarfia

Nicola Basotto

Docente: Prof.ssa Marina Stella Caroli

Classe: 5E Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione sala-vendita

Disciplina: Lingua e cultura Francese

Anno scolastico: 2022-2023

Introduzione allo studio della lingua francese

Verbo essere, avere, numeri, giorni della settimana, mesi dell'anno, i colori, alfabeto e regole di pronuncia, la famiglia, le preposizioni semplici e articolate.

Pronomi personali soggetto

Les articles définis et indéfinis, la formation du féminin et du pluriel

Le présent indicatif des verbes du premier groupe

Les verbes du deuxième groupe

Verbo aller

Verbo Manger

Avverbi di tempo

Passé composé

Le secteur de l'hôtellerie-restauration et le personnel.

Le restaurant: les locaux et les équipements

L'hygiène

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Carte et menu

Le personnel de salle

La tenue du personnel de salle

Le matériel de restaurant

La mise en place et l'organisation du travail en salle

Types de service

Les décors de table

Les types de bars (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

Le matériel du barman (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

Libro di testo: Gourmet Service, Edizione Eli, C. Duvallier

Materiali proposti:

1. Immagine sulla *mise en place*, tratta dal libro di testo (pag. 114);
2. Immagini sui *repas des français*, tratta dal libro di testo (pag. 42);
3. Immagine sui tipi di bicchieri, tratta dal libro di testo (pag. 148).

Milano,

La docente Marina S. Caroli

I rappresentanti di classe

Nicola Basotto
Dominic Scarica

Docente: Prof. Fazio
Classe: 5^E
Disciplina: Sala e Vendita
Anno scolastico: 2022-2023

Abbinamento cibo-vino

- I criteri di abbinamento cibo-vino
- L'analisi del piatto e l'abbinamento
- La successione dei vini in un menu
- L'abbinamento cibo drink
- Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti

Enografia nazionale

- L'enografia
- L'enografia italiana

Produzione gastronomica italiana

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione di prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze del prodotto tipico
- I marchi di tutela dei prodotti
- La gastronomia regionale
- I prodotti tradizionali

Il menù e la lista delle vivande

- L'ordine delle vivande
- Le tipologie dei menù
- Le funzioni del menù
- Come predisporre un menù
- La grafica del menù

La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

- Acquisti ed economato
- Approvvigionamento e fornitori
- Tipologie di prodotti
- Magazzino e scorte
- Gestione delle scorte
- Acquisto del vino
- Supporti informatici per la gestione del magazzino

Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost

- I costi delle aziende ristorative
- Calcolo del food-cost
- Calcolo del beverage-cost
- Il prezzo di vendita

Il banqueting e il catering

- I banchetti e il servizio

- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento

Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa

- Lavorare con la gestione informatizzata
- Software di settore
- Gestione del cliente
- L'hardware necessari

Libro di testo: "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI

MATERIALI PROPOSTI

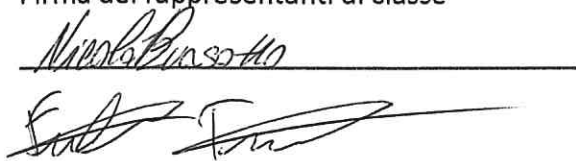
- I. Pag 26 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- II. Pag 417 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- III. Pag 352 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- IV. Pag 70 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- V. Materiale autoprodotta (caricato su classroom) "La gestione degli Acquisti"
- VI. Materiale autoprodotta (caricato su classroom) "La gestione informatizzata"

Milano, 10 maggio 2023

Firma dell'insegnante



Firma dei rappresentanti di classe



Docente: Prof. Michele Scaratti
Classe: 5 E
Disciplina: a045 - DTA
Anno scolastico: 2022-2023

Il mercato turistico:

- elementi del turismo internazionale e nazionale

Fonti normative nazionali e internazionali

- organismi internazionali, unione europea, fonti comunitarie del turismo
- fonti normative nazionali

Mercato turistico nazionale:

- analisi di mercato interna ed esterna e nuove tendenze

Marketing aspetti generali:

aspetti generali e marketing plan

Marketing strategico:

- fasi, fonti informative
- analisi interna, analisi della domanda, analisi della concorrenza, segmentazione, target, posizionamento
- obiettivi strategici

Marketing operativo:

- prodotto
- prezzo
- distribuzione
- promozione

Web marketing:

- definizione
- strumenti

Pianificazione e programmazione:

- strategia, mission, vision
- business plan, budget: tipologie e finalità

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE / VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3

I MATERIALI PROPOSTI

- Impatto delle tecnologie ITC nel business turistico e non
- Andamento mercato e indici/leggi fondamentali
- Indicatori di analisi di mercato e variabili fondamentali
- Marketing plan, operativo e strategico
- Business plan, finalità ed elementi minimi

Milano, 06 maggio 2022

Firma dell'insegnante

Michele Scaratti

Firma dei rappresentanti di classe

Dominic Scarica

Dominic Scarica

Classe 5E

Anno scolastico 2022/2023

Disciplina - scienze motorie

Docente Roccella Maurizio

Programma svolto

Le capacità condizionali

Esercizi a carattere generale:

- Esercitazioni capacità condizionali
- Mobilità articolare, resistenza, forza, velocità, coordinazione.
- esercitazioni di base per l'incremento delle capacità condizionali con ausilio di piccoli attrezzi: manubri, funicelle, step, palloni.

Attività sportiva:

- Pallavolo. Esercitazione fondamentali senza palla.
- Pallavolo. Esercizi fondamentali con palla, bagher, battuta, palleggio.

Materiale preordinato colloquio esame

- Pallavolo. Materiale proposto: concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute. Testo: G. Fiorini-N. Lovecchio-S.Coretto-S.Bocchi- 'Educare al movimento'- Marietti scuola- 02/2018- Cap. 5 salute e benessere pag.340-341.
- Carta del fair play (allegato). Sito internet: www.panathlon-international.org

Il docente

Prof. Roccella Maurizio



Studenti rappresentanti.

← Dominic Scarica
Nicola Sestini