



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

**“Di Poppa-Rozzi”**

Via F. Barnabei, 2  
Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax: 0861/243136

Web: [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it) e-mail: [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

P.E.C.: [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) Istituzionale: [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

## CLASSE V SEZIONE D

Programmi discipline A.S.2015/2016



**SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**SERVIZI ENOGASTRONOMICI ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

**MATEMATICA**

**LINGUA INGLESE**

**ITALIANO**

**STORIA**

**LINGUA FRANCESE**

**LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**RELIGIONE**

PROGRAMMA  
ANNO SCOLASTICO 2015 – 2016

**MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: SCACCIONI STEFANIA**

**TESTO: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

**CASA EDITRICE: POSEIDONIA SCUOLA**

**AUTORE: A. MACHADO**

**MODULO: LA CONSERVAZIONE**

LA CONSERVAZIONE

Cause di alterazione degli alimenti

Metodi di conservazione

**MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

CIBO E RELIGIONI

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

Regole alimentari nella tradizione ebraica.

Regole alimentari nel cristianesimo.

Regole alimentari nell'islam.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati.

**MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA'E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Concetto di dieta e dieta equilibrata

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

DIETE E STILI ALIMENTARI

Gli stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea.

La dieta vegetariana.

La dieta macrobiotica.

La dieta dello sportivo.

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La ristorazione.

La ristorazione di servizio.

La mensa scolastica.

La mensa aziendale.

La ristorazione nelle case di riposo.

La ristorazione ospedaliera.

## **MODULO LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

Le malattie cardiovascolari: l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

### **LE MALATTIE DEL METABOLISMO**

La sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità, l'osteoporosi, l'iperuricemia e la gotta,.

### **LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE**

I disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche.

### **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Le reazioni avverse al cibo.

Le allergie alimentari.

Le intolleranze alimentari: al lattosio, al glutine.

### **ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI**

I tumori.

I disturbi alimentari.

## **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

### **CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

Tipi e modalità di contaminazione.

Le micotossine fitofarmaci.

Gli zoofarmaci.

Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti.

I metalli pesanti.

I radionuclidi.

### **CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

Le caratteristiche generali degli agenti patogeni, fattori di crescita microbica.

Le malattie trasmesse dagli alimenti: encefalopatie spongiforme bovina, epatite virale di tipo A.

Le tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da stafilococco, tossinfezione da *Bacillus cereus*, listeriosi, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, botulismo.

Le parassitosi: teniasi, anisakidiosi.

### **GLI ADDITIVI ALIMENTARI**

Gli additivi alimentari.

### **IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ**

Igiene degli alimenti.

I manuali di buona prassi igienica.

Autocontrollo e HACCP.

Le frodi alimentari.

Le certificazioni di qualità.

TERAMO 12 maggio 2016

II DOCENTE

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
DOCENTE: PROF. SSA Giuliani Danila

CLASSE 5 D

A.S.2015/2016

**SAPERI DISCIPLINARI**

Informazioni sulla tutela della salute: rischi della sedentarietà e importanza del movimento come prevenzione; conoscenza del fenomeno doping e delle sostanze ad uso dopante.  
La pallavolo: i fondamentali individuali e regole di gioco.

**CONTENUTI**

Sviluppo e consolidamento delle capacità motorie condizionali (forza, resistenza, velocità): esercizi a corpo libero e con piccoli e ai grandi attrezzi; circuiti e percorsi; attività aerobica con step. -  
Miglioramento della forza esplosiva e delle capacità pliometriche: lanci della palla medica, salti dinamici ripetuti.

Rielaborazione e potenziamento degli schemi motori di base e delle capacità coordinative: esercizi di coordinazione e ritmo a corpo libero e con step, esercizi di reattività, percorsi di destrezza.

Giochi di squadra: pallavolo-esercitazioni applicative-partite  
Lavori di gruppo con assistenza verso i compagni  
Attività ed esercizi di preatletismo generale.  
Attività in ambiente naturale.

LA DOCENTE



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA - ROZZI"

DIPLOMA: **TECNICO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**



### PROGRAMMA SVOLTO

**DISCIPLINA : Servizi enogastronomici articolazione sala e vendita**

DOCENTE: Palmetti Lucio

LIBRO DI TESTO: In Cucina

AUTORI: R.Brilli,P.Piaggese,G.Rossi,L.Santini

CASA EDITRICE: Poseidonia

CLASSE 5° – sez. D

ANNO SCOLASTICO 2015 / 2016

### CONTENUTI

#### MODULO 1

Caratteristiche di prodotti tipici del territorio

- le caratteristiche dei prodotti del territorio
- prospettive future
- principali tipologie di “ Filiera corta” e “Prodotti a km 0”
- i prodotti tipici delle varie regioni italiane
- la cucina regionale italiana
- le denominazioni geografiche: i marchi di qualità europei
- le etichette alimentari e la falsificazione dell'identità dei prodotti alimentari
- sistemi di tutela e certificazioni.

Approfondimento: ricerca su internet: EFSA

#### MODULO 2

L'approvvigionamento

- il settore economato:l'organizzazione del reparto,la gestione decentrata e la gestione accentrata
- lo staff
- la pianificazione degli acquisti dei generi alimentari e le tecniche di acquisto: metodo storico e metodo previsionale
- definizione di “lotto economico d'acquisto”
- i principali canali di approvvigionamento
- i criteri per la selezione dei fornitori
- i principali sistemi di stoccaggio: a spazio fisso,variabile,a metodo misto
- la gestione delle scorte: “la scorta ideale”
- la valorizzazione delle giacenze metodo: FIFO,LIFO,HIFO
- la modulistica
- i software gestionali di magazzino

#### MODULO 3

Il menu

- classificazione,funzione,pianificazione
- la successione delle portate
- gli schemi di composizione secondo la teoria dei gusti
- la progettazione di menu per tipologie di eventi

## MODULO 4

### L'alimentazione sicura

- l'igiene professionale in cucina
- la sicurezza degli alimenti
- il sistema HACCP: vantaggi e finalità del sistema

## MODULO 5

### Lavorare in sicurezza

- criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- Decreto Legge 626 / 94
- D. Lgs. 81 / 2008
- Testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: TUSL
- diritti e doveri del datore di lavoro e del lavoratore
- i rischi nel settore ristorativo e la prevenzione degli infortuni
- i compiti del dirigente e del "Preposto"
- i compiti del rappresentante dei lavoratori: RLS
- i compiti del responsabile del servizio di prevenzione e protezione: RSPP
- la segnaletica di sicurezza.

## MODULO 6

### Tipologie di intolleranze alimentari

- differenza tra allergia e intolleranza alimentare
  - intolleranza al glutine, al lattosio, al glutine
  - menu per esigenze speciali
- Approfondimento: ricerca sull'AIC (associazione italiana celiachia)

## MODULO 7

### Tecniche di catering e banqueting

- la definizione di catering e banqueting
- le caratteristiche delle attività di catering e banqueting
- le varie forme di catering
- il banqueting: inside e outside
- la pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting

Prof. Lucio Palmetti

Anno scolastico: **2015/2016**

Disciplina: **MATEMATICA**

Docente: Prof. **DE FABIIS MARCELLO**

**CLASSE V SEZ. D**

### Programma svolto

#### **Le funzioni reali di una variabile reale**

Definizione e classificazione delle funzioni algebriche: suriettiva, iniettiva, biiettiva, razionale e irrazionale, intera e fratta.

La funzione costante: definizione, rappresentazione grafica.

La funzione lineare: definizione, rappresentazione grafica, studio del segno di un binomio di primo grado.

La funzione quadratica: definizione, rappresentazione grafica, studio del segno di un binomio e di un trinomio di secondo grado.

Insieme di esistenza: definizione, determinazione dell'insieme di esistenza delle funzioni razionali intere e fratte.

Intervalli di positività e di negatività: significato grafico del segno di una funzione, studio del segno delle funzioni razionali intere e fratte.

Intersezione del grafico di una funzione con l'asse delle ascisse e l'asse delle ordinate.

Limiti delle funzioni razionali: forme indeterminate, calcolo dei limiti delle funzioni razionali intere e fratte al tendere a un valore finito o all'infinito della variabile indipendente.

Asintoto: definizione, condizioni analitiche di esistenza dell'asintoto verticale, orizzontale e obliquo, determinazione delle equazioni degli asintoti.

Le funzioni pari e le funzioni dispari.

Derivata di una funzione: definizione, calcolo della derivata in un punto delle funzioni razionali attraverso il limite del rapporto incrementale, significato geometrico di derivata e del suo segno, derivata di alcune funzioni elementari, derivata del quoziente di due funzioni.

Crescenza e decrescenza: definizioni, determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza attraverso lo studio del segno della derivata.

Massimi e minimi relativi: definizione, condizione di esistenza di un punto di massimo o di minimo relativo, calcolo delle coordinate di minimo relativo attraverso la derivata.

Il docente

Prof. **De Fabiis Marcello**

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA-ROZZI"  
TERAMO  
PROGRAMMA SVOLTO DI **LINGUA INGLESE**  
CLASSE V D SALA E VENDITA  
PROF.SSA TERESA CIMINI  
ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Module 1: FOOD

- Fast Food and fast food restaurants
- The negative aspects of fast food
- Slow food
- Organic food
- GMOs

Module 2: DIETS

- Healthy eating
- The food pyramid
- The Mediterranean diet
- Vegetarian diets

Module 3: FOOD SAFETY

- HACCP
- Bacteria
- Food poisoning
- Food contamination
- Food preservation
- Food preservation methods
- Refrigerated systems:
  - cook chill
  - cook freeze
  - vacuum system

Libro di testo: About a catering. De Chiara – Torchia. Editore Trinity Whitebridge

TERAMO, 11/05/2016

L'INSEGNANTE

GLI ALUNNI



## IIS Di Poppa Rozzi Teramo classe VD

### Programma di italiano a.s. 2015/16 prof.ssa Stella Fulvia

- Positivismo e Naturalismo

l'arte come documento, lo scrittore come uno scienziato, l'impersonalità

- Giovanni Verga

Il darwinismo sociale. Dal tardo romanticismo al Verismo: *Nedda*. La tecnica del discorso indiretto libero e la regressione del narratore. Il punto di vista corale.

Il ciclo dei *Vinti*, *I Malavoglia*

*Vita dei campi*, *Rosso Malpelo*

- Decadentismo, Simbolismo, Estetismo

il tramonto del razionalismo e delle certezze. La fine dell'antropocentrismo: Freud, Einstein, Bergson, Nietzsche. Il poeta veggente e l'esteta.

- Giovanni Pascoli

Innovazione e tradizione, il nuovo linguaggio dell'arte, il *Fanciullino*. Il fonosimbolismo. Il tema del nido e della siepe. Il mistero e il male cosmico.

*Myricae*, *Lavandare Temporale*, *Il tuono*, *Patria*

*Canti di Castelvecchio*, *il Gelsomino notturno*

- Gabriele D'Annunzio

il superomismo e l'estetismo, la bellezza come valore supremo. La costruzione di un mito.

*Il Piacere*, *Andrea Sperelli ritratto di un esteta*.

- Italo Svevo

Il romanzo della crisi: l'inettitudine e la malattia, la psicoanalisi, i narratori inattendibili e l'opera aperta. La verità sfuggente, l'intervento del lettore. L'inettitudine come rifiuto dell'omologazione borghese.

*La Coscienza di Zeno*, *La proposta di matrimonio*, *La vita è una malattia*

- Luigi Pirandello

*L'Umorismo*, il relativismo e l'arte della modernità. La differenza fra umorismo e comicità: *La vecchia imbellettata*.

*Novelle per un anno*, *Il treno ha fischiato*, *il tema della pazzia*.

*I romanzi e la dissoluzione dell'io*. *Il Fu Mattia Pascal*, *Uno Nessuno e Centomila*.

*Maschere Nude*, il teatro. Il teatro del grottesco e il teatro nel teatro, la trilogia.

*Sei personaggi in cerca d'autore*, *Enrico IV*. La forma e la vita. L'inesprimibilità dell'esistenza.

- Eugenio Montale

L'arte in negativo, il *correlativo oggettivo* e l'allegoria, la figura femminile e il varco, *la poesia diluita al 5%*. L'essenzialità e l'antiretorica.

*Ossi Di Seppia*, *Merigiare pallido e assorto*, *Non chiederci la parola*, *Il male di vivere* *Le occasioni*, *La casa dei doganieri*

*Satura*, *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*

- Giuseppe Ungaretti

La rivoluzione del linguaggio poetico, la rottura delle forme tradizionali, la polisemia, la ricerca della parola assoluta.

*L'Allegria*, *Veglia*, *Soldati*, *San Martino del Carso*

- Ermetismo

il valore comunicativo della parola, la ricerca della massima espressività, la polisemia

- Salvatore Quasimodo, *Ed è subito sera*

**IIS Di Poppa Rozzi Teramo classe VD**  
**Programma di storia a.s.2015/16 prof.ssa Stella**

- L'età dei nazionalismi

Belle époque e società di massa

L'età giolittiana. Il doppio volto di Giolitti, l'industrializzazione dell'economia italiana. Lo Stato neutrale e il voto di scambio.

- La Prima guerra mondiale

Le cause della guerra. Neutralisti e interventisti, il patto di Londra, Caporetto. La guerra di trincea e di logoramento. Le nuove armi. La nuova coscienza femminile.

Una pace instabile, la conferenza di Parigi e il Trattato di Versailles, i 14 punti di Wilson, il principio di autodeterminazione dei popoli, la Società delle Nazioni.

- La Rivoluzione russa

La rivoluzione di febbraio e di ottobre. Lenin, il marxismo e l'affermazione dei bolscevichi. La guerra civile.

- lo Stalinismo

Stalin e lo stalinismo, il governo del terrore. Le purghe e la repressione. La formazione dello stato massimalista e totalitario.

- Il Fascismo

il biennio rosso e la formazione dei fasci di combattimento. La marcia su Roma, l'omicidio Matteotti, le *leggi fascistissime*, i *Patti lateranensi*. La guerra d'Eritrea. Il patto d'acciaio. Le leggi razziali.

- Il Nazismo

Hitler e il Mein Kampf, l'ideologia nazista. Hitler al potere, le SA e le SS. Lo spazio vitale e le annessioni. La soluzione finale, la persecuzione degli ebrei degli slavi e dei Rom. Il *Patto Molotov*.

- La Seconda guerra mondiale

L'attacco alla Polonia, la guerra lampo, la Francia occupata, la battaglia di Inghilterra. Il '41, l'attacco giapponese a Pearl Harbor, l'entrata in guerra degli Usa e l'attacco alla Russia. Le battaglie di El Alamein, Stalingrado e delle Midway. Lo sbarco in Sicilia e in Normandia.

La non belligeranza dell'Italia e l'entrata in guerra del '40. La guerra parallela dell'Italia, l'armistizio del '43, la repubblica di Salò e la Resistenza. Il CNL La linea Gustav e la linea Gotica. La liberazione del 25 aprile 1945.

- La guerra fredda

La conferenza di Yalta. Due ideologie a confronto. Il mondo diviso in due blocchi di influenza. La divisione di Berlino, e la costruzione del muro. Le crisi internazionali: Cuba e Vietnam.

L'equilibrio del terrore, la corsa agli armamenti. Kennedy e il disgelo

**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' FRANCESE**

**DOCENTE: DE BERARDIS LUCIA**

**LIBRO DI TESTO: " SUPERBE" Vol. UNICO**

**Classe V sez. D**

**Anno scolastico 2015-16**

Révision du programme de la 4ème année:

MODULE 1:  
LE MONDE DE L'HOTELLERIE

Programme de la 5ème année:

MODULE 6:

SECURITE ET ALIMENTATION:HACCP- Les infections et les intoxications alimentaires- Les risques et les mesures préventives (1)- (2);  
Les aliments bio et les OGM-Le régime méditerranéen- La Pyramide alimentaire- Les allergies et les intolérances alimentaires- Les régimes alternatifs(Macrobiotique et végétarien)-

MODULE 7 :

LE RESTAURANT  
LE SERVICE EN SALLE  
Les types de bar- Les vins français- Le champagne- Les liqueurs et les eaux-de-vie-Les apéritifs et les cocktails.

MODULE 8:

POSTULER A UN EMPLOI/ Savoir rédiger un curriculum vitae. Savoir rédiger une lettre de motivation.

MODULE 8:

LES METIERS  
Comment devenir maitre de salle et directeur de restaurant

Teramo 12 maggio 2016

La docente  
Prof.ssa De Berardis Lucia



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“Di Poppa-Rozzi”**

**Via F. Barnabei, 2**

**Teramo**



**Cod. Fisc.** 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax** :0861/243136

**Web:** [www.iisdipopparozzi.it](http://www.iisdipopparozzi.it) **e-mail :** [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)

**P.E.C.:** [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) **Istituzionale:** [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

***Programma svolto Classe 5<sup>^</sup> Sez. D***

***Anno scolastico 2015/2016***

***Materia di insegnamento enogastronomia settore Sala & Vendita***

**IN SALA**

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le figure professionali al ristorante, gli stili di servizio, l'organizzazione del servizio, le norme igieniche, la vite, la produzione del vino)
- L'organizzazione di una sala: allestimento sala e buffet (questo modulo si è svolto in maniera operativa nei laboratori di sala dell'istituto, la classe ha partecipato a eventi di varia natura sul territorio).
- Il menu : tipologie ed ingegneria.
- La Ristorazione: storia, situazione, tendenze; visionato video sull'importanza del servizio di sala al ristorante.
- Il vino: dalla produzione all'invecchiamento (i sistemi di vinificazione, le tecniche di cantina, l'affinamento e l'imbottigliamento)
- Il servizio del vino: dalla stappatura al servizio al cliente
- Il vino novello (la macerazione carbonica)
- Il vino da tavola (la termovinificazione)
- Il vino spumante (il metodo Classico e il metodo Charmat)
- I vini speciali: vini aromatizzati (i Vermouth); vini liquorosi (il Marsala, il Porto, lo Sherry)
- I vini D.O.C.G. e D.O.C. delle regioni: Abruzzo, Marche, Molise, Umbria, Lazio, Toscana.
- Le tecniche di trancio e la cucina di sala.
- Esercitazioni pratiche di laboratorio: le diverse mise en place in relazione alle diverse situazioni presentatesi; elaborazione piatti alla lampada: "Spaghetti ai profumi primaverili"; "crepes suzette"; "Sogliola alla mugnaia"; farfalle alla vodka (con salmone e uova di lompo).

**AL BAR**

- Ripasso di alcuni argomenti anni precedenti (le aree, l'arredamento, le attrezzature ed i macchinari del bar, i prodotti di caffetteria: espresso, cappuccino, latte macchiato e cioccolata, la figura del barman, le tecniche di miscelazione per elaborare bevande miscelate e la liquoristica).

- Le bevande alcoliche: le bevande fermentate, i vini aromatizzati e i bitter, vini liquorosi, e distillati.
- Le tecniche di miscelazione e realizzazione di alcune ricette di cocktail internazionali e di fantasia ( Bacardi, Grasshoper, Golden Dream e Golden Cadillac).
- Durante l'anno si è svolta pratica-operativa nel laboratorio bar didattico.

Teramo lì, 12/05/2016

In Fede

Prof. Gianni Calandrini

Gli alunni

---

---

---

---

---

---

---

**PROGRAMMA DI “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA”**



**ANNO SCOLASTICO 2015/16**

**CLASSE QUINTA SEZIONE : D**

**INDIRIZZO: SALA E VENDITA**

**DOCENTE: GABRIELLA COLANGELI**

**LIBRO DI TESTO: “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA” VOL. C**

**AUTORI: CAMMISA-MATRISCIANO-PIETRONI**

**CASA EDITRICE: ELEMOND SCUOLA & AZIENDA**

**EDIZIONE: 2015**

**1) RIPASSO DI ARGOMENTI CHE COSTITUISCONO INDISPENSABILI PREREQUISITI PER IL PROGRAMMA DEL QUINTO ANNO:**

**1) IL PATRIMONIO AZIENDALE**

- Aspetto qualitativo
- Aspetto quantitativo

**2) LE FONTI DI FINANZIAMENTO**

- La funzione finanziaria (aspetti generali)
- la previsione del fabbisogno finanziario
- le fonti di finanziamento generalità
- le fonti di finanziamento esterne
- i finanziamenti pubblici
- - il leasing e il factoring

**3) LA GESTIONE ECONOMICA:**

**3.a - Il concetto di gestione**

- La registrazione obbligatoria delle principali operazioni esterne di gestione
- La costituzione, gli acquisti, i resi, le vendite le retribuzioni
- Le operazioni di assestamento e di chiusura

**3.b - Il bilancio d'esercizio (Aspetti generali)**

- definizione
- contenuto
- i principi contabili

**3.c - L'analisi di bilancio (Aspetti generali)**

- l'analisi patrimoniale
- l'analisi finanziaria
- l'analisi economica

**3) LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

- Turismo e mercato turistico
- la domanda turistica
- l'offerta turistica
- il valore economico del turismo
- le attuali tendenze del mercato turistico
- internet e gli strumenti telematici
- la sostenibilità del turismo
- il management del turismo
- il turismo integrato
- gli indici di turisticità

**4) TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

il marketing: Aspetti generali-

il marketing management

l'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza

la ricerca di marketing

- la segmentazione il targeting e il posizionamento
- marketing mix: la politica del prodotto, la politica del prezzo, la politica di distribuzione e la politica di promozione
- la pianificazione di marketing
- il marketing integrato
- il marketing della destinazione turistica

#### **5) IL BUSINESS PLAN E LA GESTIONE STRATEGICA**

- la business idea e il progetto imprenditoriale
- il business plan- i suoi elementi i destinatari e i redattori
- i contenuti
- l'analisi economico-finanziaria
- gli allegati
- la gestione strategica dell'impresa

#### **6) LE FILIERE AGROALIMENTARI E I PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO**

- Le filiere agroalimentari
- la classificazione delle filiere
- le caratteristiche della filiera lunga
- le caratteristiche della filiera corta
- le forme di commercializzazione della filiera corta
- i prodotti a chilometro zero

#### **7) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- Il modello alimentare tradizionale
- l'andamento dell'economia e il consumo dei beni alimentari
- i fattori socio-economici
- le attuali abitudini alimentari in Italia

#### **8) LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI**

- La qualità
- gli standard ISO
- i beneficiari
- la qualità nell'alimentazione
- la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- la rintracciabilità obbligatoria e facoltativa
- la progettazione di un sistema di tracciabilità - le sue fasi

#### **9) RIPASSO E PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO E PREDISPOSIZIONE PERCORSI MULTIDISCIPLINARI**



PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA  
ANNO SCOLASTICO 2015-16  
CLASSE QUINTA

1-La sessualità. La morale sessuale.Che cosa dice la legge, questioni etiche e posizione delle diverse religioni.

2-Sesso e genere: Uomini e donne si diventa. Che cosa dice la legge; questioni etiche; posizione della religione Cattolica e posizione delle altre religioni.

3-Omosessualità.Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

4-Le violenze sessuali: i più colpiti le donne e i bambini. Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

5- Le violenze contro le donne. Un fenomeno mondiale. Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

6-La prostituzione. Il mercato del sesso. Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

7-La contraccezione. Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

8- La convivenza. Questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

9- le coppie di fatto. Le unioni civili. Che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

10- I diritti umani. La conquista dei diritti. Che cosa dice la legge questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

11- la democrazia. Il modello rappresentativo: panorama storico; che cosa dice la legge; posizioni delle diverse religioni.

12- La solidarietà. Che cosa dice la legge. Questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

13- La Pace. Posizioni delle diverse religioni.

14- La globalizzazione. Un mondo globale; che cosa dice la legge; questioni etiche e posizioni delle diverse religioni.

Il docente  
Agostino Pichilli