DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

A. S. 2016/2017

ALLEGATO A

ISTITUTO SUPERIORE DI ENOGASTRONOMIA DIEFFE
Noventa Padovana (Pd)

ANNO FORMATIVO 2016/17 - Programmazione SVOLTA **5a i.s.e.**
Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZIO ENOGASTRONOMICI – **SETTORE CUCINA**

Docente: prof. Pierangelo Cazzin

In relazione alla programmazione sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di

CONOSCENZE

- delle tecniche di cottura e presentazione del piatto
- ristorazione tradizionale commerciale e industriale
- programmazione e organizzazione della produzione
- sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro
- software di settore (simulazione booking cassa e presa della comanda con ipad)
- lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera (inglese modulo birra)

COMPETENZE

- valorizzare e promnuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali (Gran Bretagna) individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigentiin fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- controllare e utilizzre gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico nutrizionale e gastronomico
- predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela (centralità del cliente)
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici

ABILITA'

1. riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
2. definire menù adeguati alle tipologia di ristorazione
3. simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti drink&food e finger food
4. progettare menù compatibili con le risorse a disposizione nel rispetto delle regole e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia dei clienti
5. applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

cronologia dello svolgimento del programma

MODULO	PERIODO
Studio del caso 01 **l'apertura di un nuovo punto vendita ristorativo** i servizi ristorativi e la centralità del cliente le diverse forme di ristorazione	Primo periodo settembre/dicembre progettzione in aula esecuzione dei piatti e dei menù in laboratorio rielaborazione ed esposizione con apple tv e ipad utilizzando i contenuti acquisiti in laboratorio

l'offerta food: il menù e la successione delle portate l'offerta beverage compilazione di menù stagionali e per avvenimenti le variabili rispetto al target in obiettivo l'attenzione rispetto alle intolleranze cucina e salute l'inserimento di prodotti a certificazione in menù progettazione e realizzazione di una offerta gastronomica: dalla teoria alla pratica come stare di fronte alle problematiche della realtà	up: di stagione (per individuazione dei prodotti di stagione) up: giallo zafferano (per la ricettazione) molti contenuti sono venuti dalle esperienze stage pregresse degli allievi argomento menù: libro la nuova cucina professionale ALMA pagg. B14/B27 per le diverse forme di ristorazione visita a Venezia di alcuni locali sotrici
Il controllo dei costi e la funzione degli acquisti i costi della ristorazione la determinazione dei prezzi partendo dai costi il prezzo di mercato la ricetta standard il calcolo del costo piatto o della ricetta l'inventario la figura dell'economo il magazzino	Novembre/dicembre 16 novembre lezione del direttore acquisti della TH resort sulle funzione degli acquisti e la rilevazione dei costi. compito scritto sul calcolo dei costi nella ristorazione sul controllo dei costi: la nuova cucina professionale ALMA pagg.B42/B53
Studio del caso 2 **progettare e organizzare in toto una cena di gala serale natalizia con invitati** le prenotazioni tempi e spazi il menù come offerta gastronomica l'abbinamento enologico (cenni) studio dei costi per la determinazione del prezzo di vendita gli acquisti ordini e gestione dei flussi delle merci la produzione organizzazione delle squadre di lavoro anche in collaborazione con altre classi **Studio del caso 3** **Organizzare, gestire e produrre il necessario enogastronomico per** Catering esterni e serviti nel Chiostro della scuola, open day. Il catering produrre per il consumo in luoghi diversi dal ristorante Il finger food / lo stuzzichino Mangiare all'aperitivo la produzione gastronomica differita nello spazio e nel tempo.	dicembre E' stata affidata alla classe la progettazione in toto e la direzione della cena natalizia dei genitori lasciando gestire in autonomia sia gli spazi che le merci che il personale impiegato in modo da mettere in pratica quanto studiato durante le prima parte dell'anno strumento di verifica griglia di valutazione prova pratica gradimento dei clienti paganti durante tutto l'anno la classe intera o alcuni elementi, ha partecipato alla progettazione organizzazione, esecuzione e sistemazione finale di svariati avvenimenti durante l'anno sul banqueting e catering si veda anche: la nuova cucina professionale, ALMA, pagg. B54/BB71

Studio del caso 4 **dare appoggio al bar didattico durante il servizio del sabato a mezzogiorno** il mercato della ristorazione a 1/2 giorno pranzare al bar il primo piatto come piatto unico bilanciato l'insalatona il fast food all'italiana	Febbraio/marzo/aprile a turno a gruppi di 2/4 i ragazzi in autonomia hanno individuato i prodotti ed i piatti da confezionare e dopo averli prodotti in laboratorio li hanno serviti a un numero crescente di ospiti al bar didattico fino a gestire 60/70 pasti
Le degustazioni enogastronomiche riconoscere prodotti dell'enogastronomia nazionale (Veneto, Toscana e Sicilia)sapendone discutere le caratteristiche organolettiche accennando alla provenienza e gli impieghi nei piatti della cucina italiana. Loro valorizzazione, filiere e marchi di tutela	Febbraio marzo aprile maggio se veda anche la nuova cucina professionale ALMA pagg. D1/D2(la cucina regionale in generale) D35/D40 Il Veneto D53/D58 La Toscana D113/D118 La Sicilia
Interdisciplinarietà lingua inglese cucinare con la birra degustazioni di birre italiane e straniere impiego delle birre nella gastronomia esposizione dell'argomento in lingua inglese	Aprile si vedano le presentazioni in power point dei ragazzi
	Maggio /giugno ripasso ed approfondimento degli argomenti sul libro di testo in uso: "Tecniche di cucina e pasticceria TOMO C" 192 pagine ISBN 9788899059439 versione digitale e prove di esposizione orale

NOTE

Conoscenze competenze ed abilità sono avvenute in stretto raccordo con la materia "laboratorio di enogastronomia sala bar e vendita" (degustazioni guidate, simulazioni, prove di laboratorio, visite didattiche) e tenendo conto per quanto possibile della programmazione di "scienze dell'alimentazione" ed inoltre collaborando ove possibile con la materia linguistica inglese.

Noventa Padovana, 09 giugno 2017

Prof. Cazzin Pierangelo

Maglione Aurora

ISTITUTO SUPERIORE DI ENOGASTRONOMIA-
DIEFFE A.S. 2016-2017
PROGRAMMA SVOLTO EDUCAZIONE FISICA CL. V ISE

PARTE PRATICA

ATLETICA
- Partecipazione alla corsa campestre d'istituto. Alcuni alunni in forma pratica, altri preparando un momento di spiegazione agli altri alunni relativo a dei campioni olimpici.

ULTIMATE
- I fondamentali: il passaggio e la valutazione di traiettorie
- Il gioco: regole fondamentali di gioco

PALLAMANO
- Esercizi propedeutici al tiro
- Il gioco: regole fondamentali di gioco

BASKET
- Esercizi propedeutici al tiro, al palleggio e al passaggio
- Il gioco: regole fondamentali di gioco

CALCIO A 5
- Il gioco: regole fondamentali di gioco

PALLAVOLO
- Il gioco: regole fondamentali di gioco

INTERVENTI ESPERTI ESTERNI
In data 27/01, 10/02 e 24/02 è intervenuto l'istruttore di hockey indoor, Monica Pianura.
In data 3/03 è avvenuto il torneo d'istituto di hockey indoor. Al torneo hanno potuto partecipare solo alcuni alunni in quanto la classe era impegnata nell'attività di bar didattico a scuola.

PARTE TEORICA
- La storia delle olimpiadi e delle paralimpiadi. Esempi di campioni olimpici e non, significativi a livello storico e culturale per gli atti compiuti: Alex Zanardi, Jesse Owens, Tommie Smith, Emil Zatopek, Bebe Vio, Gino Bartali.
- Movimentazione e sollevamento carichi.
- Il doping: il Wada, la principale classificazione delle sostanze e i principali effetti.
- Il primo soccorso: la chiamata al 118, le principali manovre di sicurezza, i traumi (sintomi e cura)

Il docente

Laura Giubri

Gli alunni

Aurora Magliaue
Anna Bassa

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

a. s. 2016/2017

Disciplina LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente Maria Segato

Classe V

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Si dichiara preliminarmente che i numeri di pagina si riferiscono al volume in adozione (G. Langella, P. Frare, P. Gresti, U. Motta, *Letteratura.it. Storia e testi della letteratura italiana*, Pearson, 2012, voll. 2, 3a e 3b); i titoli riportati sono quelli proposti dal testo.

Argomento	Contenuti	Pagine
Romanticismo europeo	Sintetici accenni al contesto storico (Restaurazione e sviluppo industriale)	
	Nascita e diffusione (cenni ai singoli autori, senza approfondimenti inerenti la biografia e la poetica)	G15-G18
	Temi e motivi del Romanticismo europeo	G19-21, G24
	Testi	
	W. Wordsworth, *Prefazione*, da *Ballate liriche*	fotocopia
	F. Hölderlin, *Fantasia della sera*, da *Poesie*	fotocopia
Romanticismo italiano	In Italia: un Romanticismo moderato (escludendo il riferimento ai poeti teologi)	G26-32
	Testi	
	M. de Staël, *La traduzione alimenta le lettere*, da *Sulla maniera è l'utilità delle traduzioni*	fotocopia
Giacomo Leopardi	La vita	G385-391
	Le costanti letterarie	G391-392
	Canti	G395-403
	Operette morali	G404-407
	Zibaldone	G407-410
	Testi	
	Al conte Carlo Pepoli (versi scelti - in grassetto in fotocopia)	fotocopia
	L'infinito	G418
	La sera del dì di festa	G422
	Alla luna	G426
	A Silvia	G429
	Canto notturno di un pastore errante dell'Asia	G434
	La quiete dopo la tempesta	G440
	La ginestra (strofe 1, 3 e ultima)	G456
	Zibaldone:	
	La teoria del piacere	G482

	Pensieri: *Pensiero LXVIII* *Operette morali:* *Dialogo della Natura e di un islandese* *Dialogo di un venditore di Almanacchi e di un passeggere*	 fotocopia G466-470 G472-473
Il Positivismo	- Il Positivismo - Scienza e letteratura - Il trionfo del romanzo - Letteratura postrisorgimentale	H8-H10 H14-H16 H19-H21 H22-H25
La Scapigliatura	Le radici risorgimentali, la prima avanguardia, il modello Baudelaire, i temi, lo sperimentalismo linguistico	H45-H51
	Testi	
	Arrigo Boito, *Lezione d'anatomia*	H62-H64
Il Naturalismo	Il Naturalismo francese: Balzac, Flaubert, Taine, i fratelli De Goncourt, Zola	H83-H85
	Testi	
	E. Zola, *Emma a teatro* (*Madame Bovary*, parte II, cap. XV)	H91-H94
Il Verismo	Gli autori veristi, le differenze tra Verismo e naturalismo, la tecnica dell'impersonalità	H88-H89
Giovanni Verga	La vita Le costanti letterarie I romanzi patriottici I romanzi mondani La poetica verista (esclusa la fotografia) Il ciclo dei *Vinti* *I Malavoglia* *Mastro-don Gesualdo* Le novelle (solo *Vita dei campi* e *Novelle rusticane*)	H197-H202 H202-203 H203-H204 H204-H206 H206-H211 H211-H216 H216-H222 H223-H226 H227-H229
	Testi	
	Prefazione all'*Amante di Gramigna* *Vita dei campi:* *Rosso Malpelo* *La lupa* *I Malavoglia:* *Prefazione* *Capitolo I* *Capitolo XI* *Novelle rusticane:* *La roba* *Libertà* *Mastro-don Gesualdo:* *La morte di Gesualdo*	H236-H237 H245-H255 H257-H261 H263-H264 fotocopia H273-H276 H281-H286 H288-H293 fotocopia
Decadentismo	Decadentismo, La disfatta della scienza, il sentimento della fine e il Decadentismo, l'Estetismo, il	H134-H137 H145-H147

Luigi Pirandello	La vita	M213-M217
	Le costanti letterarie	M217-M219
	L'umorismo	M219-M223
	Novelle per un anno	M223-M226
	Il fu Mattia Pascal	M229-M232
	Testi	
	Discorso al conferimento del premio Nobel	fotocopia
	Il fu mattia Pascal - lettura integrale	
	Novelle per un anno	
	Ciàula scopre la luna	fotocopia
	La patente	M254-M259
	Il treno ha fischiato	M260-M264
	La carriola	M267-M270
Italo Svevo	La vita	M109-M113
	Le costanti letterarie	M114-M115
	Una vita (esclusi gli ultimi due paragrafi)	M118-M123
	La coscienza di Zeno	M128-M136
	Testi	
	Una vita - Un malessere profondo	M152-M153
	La coscienza di Zeno	
	Prefazione	fotocopia
	Preambolo	fotocopia
	L'ultima sigaretta	M172-M174
	La liquidazione della psicanalisi	M180-M181
	Le pagine conclusive del romanzo (24 marzo 1916)	fotocopia
Giuseppe Ungaretti	La vita	M397-M401
	Le costanti letterarie	M402-MM404
	Il porto sepolto	M404-MM407
	L'allegria	M408-M411
	Sentimento del tempo	M412-M414
	L'ultima stagione	M414-M416
	Testi	
	In memoria	M418-M419
	Il porto sepolto	M421
	Veglia	M423-M424
	I fiumi	M425-M428
	San Martino del Carso	M429
	Girovago	M431-M432
	In galleria	fotocopia
	Sereno	fotocopia
	Dannazione	fotocopia
	Fratelli	fotocopia
	La notte bella	fotocopia
	Commiato	fotocopia
	Il dolore - giorno per giorno	M440-M441
Eugenio Montale	La vita	M469-M473
	Le costanti letterarie	M473-M479
	Ossi di seppia	M476-M479

	Simbolismo, lo Spiritualismo	H150; H156-H157
	Testi	
	O. Wilde, *The picture of Dorian Gray*, cap. XX C. Baudelaire, *L'albatro* C. Baudelaire, *Corrispondenze* C. Baudelaire, *Il viaggio* C. Baudelaire, *L'uomo e il mare*	H140-H143 H52 H55 fotocopia fotocopia
Gabriele D'Annunzio	La vita Le costanti letterarie *Il piacere* I romanzi Le *Laudi*	H433-H437 H438-H439 H442-H444 H444; H447-50 / H453-H459
	Testi	
	Il piacere libro I, cap. II libro III, cap. II *Le vergini delle rocce*, libro I (Il programma politico del superuomo *Laudi* *La sera fiesolana* *La pioggia nel pineto* *Meriggio*	 H466-H469 fotocopia fotocopia H484-H485 H488-H491 H492-H495
Giovanni Pascoli	La vita Le costanti letterarie *Il fanciullino* *Myricae* I *Canti di Castelvecchio* I *Poemetti* e i *Poemi conviviali*	H331-H333 H334-H335 H335-H342 H342-H347 H347-H351 H351-H358
	Testi	
	La poetica del fanciullino *Myricae* *Prefazione* *Il lampo* *Il tuono* *X agosto* *L'assiuolo* *Canti di Castelvecchio* *Il fringuello cieco* *Primi poemetti - La vertigine*	H362-H367 fotocopia fotocopia H369 H372-H373 H375 H386- H387 fotocopia
Gli anarchici e i futuristi	Gli anarchici I futuristi	L16-L17 L18-L22
	Testi	
	G. Palazzeschi, *E lasciatemi divertire* F. T. Marinetti, *Fondazione e Manifesto del Futurismo*	L23-L25 L31-L35

	Le occasioni *La bufera e altro* *Satura*	M479-M482 M483-M485 M486
	Testi	
	Ossi di seppia: *Maestrale* *I limoni* *Non chiederci la parola* *Meriggiare pallido e assorto* *Spesso il male di vivere* *Le occasioni - Ti libero la fronte dai ghiaccioli* *Satura - Alla Mosca* (*Xenia* I, 1, 4-5 e 14; *Xenia* II, 5)	 fotocopia M494-M496 M498-M499 M501-M502 M502-M503 M513-M514 M532-M534

Padova, 6 Giugno 2017

Il/la docente:

.....

I rappresentanti

.....

.....

STORIA

a. s. 2016/2017

Disciplina	STORIA
Docente	Maria Segato
Classe	V

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

UdA 1 - Fra Ottocento e Novecento: persistenze e trasformazioni - pp. 17-39

- Le trasformazioni sociali, politiche, tecnologiche economiche e culturali intercorse tra la seconda metà del secolo XIX e l'inizio del secolo XX
- La nascita dei partiti di massa e del movimento socialista
- Il colonialismo
- Italia giolittiana

UdA 2 - La prima guerra mondiale - pp. 50-68

- La genesi del conflitto
- Il dibattito politico italiano fra interventisti e neutralisti
- La grande guerra
- Il bilancio del conflitto e le sue conseguenze
- Lettura del passo *Le ragioni di un conflitto mondiale* di E. J. Hobsbawm alle pp. 109-110

UdA 3 - La rivoluzione sovietica - pp. 80-92

- La condizione sociale e politica della Russia fra Ottocento e Novecento
- Le rivoluzioni
- La guerra civile
- Il socialismo
- La nascita dell'Urss
- Si prevede la realizzazione di un possibile approfondimento attraverso interviste via web con abitanti di paesi membri dell'Urss

UdA 4 - Europa e Stati Uniti fra le due guerre - pp. 124-131

- Il nuovo volto dell'Europa e le democrazie europee
- Gli Stati Uniti
- La crisi del '29 e il crollo di Wall Street

UdA 5 - L'età dei totalitarismi: il fascismo - pp. 132-159

- L'avvento del fascismo
- Il regime fascista

UdA 6 - Il nazismo - pp. 170-183

- La repubblica di Weimar
- La Germania nella seconda metà degli anni Venti e la fine della Repubblica di Weimar

- Il nazismo al potere
- La Germania nazista e lo stato totalitario
- La politica economica ed estera
- La politica razziale

UdA 7 - L'età dei totalitarismi e il mondo fra le due guerre - pp. 184-199

- Lo stalinismo
- L'Europa
- La guerra civile in Spagna
- L'area mediorientale
- I movimenti indipendentisti in India
- Cina e Giappone
- America latina

UdA 8 - La seconda guerra mondiale - pp. 230-261 e pp. 322-327

- Sviluppi del conflitto
- La resistenza in Europa e in Italia
- La Shoah
- La liberazione dell'Italia
- La nascita dell'Italia democratica

UdA 9 - La guerra fredda - pp. 272-286

- L'Europa dei blocchi
- La divisione della Germania
- Dalla 'dottrina Truman' al piano Marshall
- L'Unione sovietica negli anni Cinquanta
- Gli stati satellite dell'Urss
- Kruscev e l'evoluzione del blocco orientale
- Gli Stati Uniti durante la Guerra fredda
- La guerra di Corea
- La gara per la conquista dello spazio

Padova, 6 Giugno 2017

Il/la docente:

.....

I rappresentanti

.....

.....

Programma classe quinta ISE
FABIO DI NUZZO

PROGRAMMA MATEMATICA

TRAGUARDI DI COMPETENZA

- *utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;*
- *utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;*
- *utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;*
- *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;*
- *correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.*

NOTE METODOLOGICHE

I ragazzi vengono introdotti al programma attraverso specifiche scelte metodologiche. La principale scelta si concentra sull'utilizzo di metodologie attive dell'apprendimento. Le metodologie di conduzione della lezione variano a seconda dell'obbiettivo di apprendimento ma fanno leva su concetti quali: lezione metacognitiva, tecniche di brainstorming, problem solving. Si introducono gradualmente prove autentiche e l'utilizzo di rubriche di valutazione.

I ragazzi hanno inoltre a disposizione l'iPad con l'intera monografia del corso a disposizione su un corso loro riservato sul portale gratuito iTunes U.

Conoscenze	Abilità
Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e.	Calcolare limiti di funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto.
Concetto di derivata di una funzione.	Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
Studio di funzione.	Calcolare derivate di funzioni composte.
	Risolvere equazioni relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici: metodo della bisezione e teorema degli zeri.
	Teorema di Lagrange e sue conseguenze. Teorema di De l'Hôpital.
	Applicazione del concetto di derivata allo studio di funzione (funzioni razionali intere semplici): minimi, massimi, punti di flesso.
	Asintoti orizzontali, verticali.

In Fede

Prof. Fabio Di Nuzzo

6 giugno 2017

I rappresentanti:

Aurora Magliane

Anna Barale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof. Apostolidis Emanuele

MODULO 1 RECUPERO E RAFFORZAMENTO (I QUADRIMESTRE)

- I nutrienti: glucidi, protidi, lipidi, acqua, vitamine, Sali minerali.
- LARN, Linee guida per una sana alimentazione.

MODULO 2 DIETOLOGIA (I QUADRIMESTRE)

- Requisiti di una dieta equilibrata in funzione delle fasce d'età ed in condizioni particolari: prima, seconda e terza infanzia, adulto, terza età, gravidanza, allattamento, sportivo.
- Vecchia e nuova piramide alimentare.
- Stili alimentari: dieta vegetariana, dieta mediterranea, dieta macrobiotica.

MODULO 3 DIETOTERAPIA (I - II QUADRIMESTRE)

- Dietoterapia per alcune patologie: malattie cardiovascolari (ipertensione, iperlipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, aterosclerosi), malattie del metabolismo (sindrome metabolica, diabete mellito di tipo 1 e 2, obesità, iperuricemia e gotta), reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze (al lattosio, al glutine), tumori: sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

MODULO 4 IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE (II QUADRIMESTRE)

Contaminazioni degli alimenti: fisiche, chimiche (micotossine, fitofarmaci, fertilizzanti, zoofarmaci, da contenitori, metalli pesanti, additivi), biologiche (prioni, virus, batteri, funghi microscopici, metazoi)
Malattie di origine batterica: intossicazioni (da stafilococco, botulismo),

tossinfezioni (salmonellosi, da clostridium perfringens), infezioni (epatite A ed E, listeriosi), parassitosi (anisakidosi, teniasi)

Controllo igienico e controllo di qualità (HACCP)

MODULO 3 RISTORAZIONE DELLA COLLETTIVITA' (II QUADRIMESTRE)

- Tipologia di ristorazione collettiva
- Caratteristiche generali delle mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, case di riposo.

Obiettivi disciplinari

CONOSCENZE

- Conoscere le contaminazioni alimentari, in particolare quelle di natura chimica e biologica
- Conoscere il significato tecnologico degli additivi alimentari e dei coadiuvanti tecnologici
- Conoscere i requisiti igienico-sanitari che devono possedere i locali delle aziende ristorative, l'organizzazione delle fasi lavorative e il sistema di autocontrollo HACCP
- Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare e il significato di frode alimentare
- Conoscere i diversi metodi di conservazione degli alimenti
- Conoscere i principi fondamentali di dietologia e dietoterapia
- Conoscere le linee generali per l'elaborazione di menù in base alle differenti esigenze
- Conoscere le caratteristiche dei nuovi alimenti

COMPETENZE

- Sapersi esprimere attraverso il linguaggio adatto alla disciplina

- Comprendere l'importanza dell'applicazione delle norme igieniche in ambito professionale al fine di garantire la qualità alimentare e la sicurezza alimentare
- Saper valutare il valore aggiunto di un additivo alimentare al fine di ottenere un determinato prodotto alimentare
- Comprendere come le tecniche di conservazione influiscano sul valore nutrizionale degli alimenti e commerciale degli stessi
- Saper valutare la proposta più appropriata in relazione al tipo di esigenza

CAPACITA'

- Saper applicare nel modo corretto i principi generali di igiene professionale durante la manipolazione, preparazione e conservazione degli alimenti, al fine di prevenire le contaminazioni chimiche e biologiche
- Saper distinguere i diversi additivi alimentari in base alle loro caratteristiche
- Saper identificare i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello comunitario
- Saper applicare il metodo di conservazione adeguato al tipo di alimento

Strumenti e metodi

Gli argomenti proposti sono stati affrontati soprattutto mediante lezioni frontali cercando di stimolare i ragazzi ad intervenire, portando loro esempi legati alla vita di tutti i giorni, all'attualità e alla realtà lavorativa di loro interesse.
Come supporto alle lezioni si è usato il libro di testo integrato se necessario da fotocopie o articoli di giornale.

Criteri di verifica e valutazione

Le verifiche sono state frequenti e varie, in linea con la metodologia adottata, con le esercitazioni svolte in classe e a casa, con gli obiettivi scelti.
Più precisamente:

- elaborazione di temi

- verifiche scritte a domande aperte
- interrogazioni orali

Le prove orali, accanto ai contenuti, hanno testato le facoltà espositive dei ragazzi, la capacità nel costruire collegamenti tra più nodi concettuali e l'abilità nel portare esempi che, in maniera semplice, illustrassero i concetti studiati. Le prove scritte, strutturate sulla tipologia della seconda prova hanno invece testato, insieme alla comprensione, le capacità di rispondere ad una traccia data illustrando un tema specifico o più temi collegandoli tra loro in modo logico e corretto.

Aurora Magliano

Anna Bazzo

DOCUMENTO DI LAVORO DISCIPLINARE
a.s. 2016-17

CLASSE QUINTA ISE

Prof.ssa: **VASSOS SARAH**
Disciplina: **INGLESE**

1. PROGRAMMI SVOLTI

1.1 - **Articolazione UdA del programma nel corso dell'anno scolastico**
Moduli didattici/UdA: per ogni modulo o per UdA precisare i risultati attesi in termini di competenze, conoscenze e capacità (= abilità).

N	Codice	Titolo	Periodo	Durata (ore)
1	LSIN_5.1	Grammar Unit	Settembre 2016-novembre2017	27
2	LSIN_5.2	Unit 2: Food and Wine	dicembre-gennaio2017	21
3	LSIN_5.3	Unit 3: Italy and Food	febbraio-marzo 2017	24
4	LSIN_5.4	Unit 4: Beer and Cider	aprile – maggio 2017	16
5	LSIN_5.5	Unit 5: Food, Religions and Health	Maggio – giugno 2017	15

Grammar and Vocabulary Multi-Trainer **Learning Unit 1:**	
Tempo utilizzato circa: 27 ore circa	
Obiettivi formativi (OSA & OG) **Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)**	
CONOSCENZE **Funzioni linguistico-comunicative** Comunicate on personal experience **Lessico** Everyday objects Hobbies (sport, music..) Food idoms Food/drinks Family and friends idioms Festivals and globalisation GMOs	**ABILITÀ** **Listening** B1/B2 ascoltare i dialoghi per ricavarne informazioni B1/B2 ascoltare una conversazione per ricavare informazioni su eventi B1/B2 ascoltare una conversazione per ricavare informazioni su aspetti che esprimono possibilità o probabilità B1/B2 ascolto di canzoni B1/B2 ascolto e comprensione di brevi video B1/B2 ascolto persone che si trovano in diverse situazioni B1/B2 ascoltare persone che danno consigli

Grammatica della frase e del testo The passive Indirect speech Indirect questions Orders and requests in indirect speech If clauses Modal verbs of certainity/probability Noun + noun expressions **Cultura e intercultura** *Globalization* *GMOs*	B1/B2 ascoltare un esperto sui pro e contro della globalizzazione B1/B2 ascoltare un esperto sui pro e contro della globalizzazione B1/B2 ascoltare un esperto sui pro e contro degli OGM **Reading** B1/B2 leggere un testo contenente opinioni diverse sul cibo B1 leggere e completare un testo B1/B2 leggere un articolo relativo a un festival B1 leggere un testo relativo alle diverse posizioni sugli OGM B1 leggere il testo di un'inchiesta pubblicata su una rivista relativamente alla globalizzazione **Speaking** B1/B2 descrivere vignette e immagini B1/B2chiedere e concedere o negare permesso B1/B2 fare, accettare o rifiutare un'offerta B1/B2 dare consigli B1/B2 parlare dei likes and dislikes B1/B2 parlare di festivals B1/B2 riportare qualcosa che è già stato detto B1/B2 saper esprimere la propria opinione sugli OGM B1/B2 saper esprimere la propria opinione sulla globalizzazione **Writing** B1/B2 scrivere un articolo di giornale B1/B2 scrivere un essay B1/B2 scrivere un articolo sulle festività nazionali B1/B2 scrivere un testo narrativo B1/B2 riscrivere un dialogo riportando un discorso diretto

Learning Unit 2: Food and Wine **Dispensa**	
Tempo utilizzato: circa 21 ore	
Obiettivi formativi (OSA & OG) **Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)**	
CONOSCENZE **Lessico** Food and wine Wine making Kinds of wine Vine **Grammatica** Passive Relatives **Contenuti** Red wine making process White wine making process The plant The grape The history of wine Vineyards in the UK Australian Wine Viticulture in the USA (tutti i contenuti fanno riferimento alla dispensa) **Funzioni comunicative** Saper pralare delle origini e evoluzione del vino Saper identificare i principali step nella produzione del vino bianco Saper identificare i principali step nella produzione del vino rosso Saper individuare le differenze nelle due produzioni Saper descrivere le condizioni climatiche e di suolo più adeguate per la crescita della pianta Saper descrivere la struttura della pianta Saper identificare le parti del chicco Saper trattare la questione del colore Saper parlare della viticultura in Gran Bretagna Saper parlare della storia della produzione del vino in Australia e i vini più conosciuti Saper parlare della storia della produzione del vino in America, in particolare California, e i vini più conosciuti	**ABILITÀ** **Listening** B1/B2 ascoltare le diverse modalità di produzione del vino B1/B2 ascoltare un esperto che parla di diversi tipi di vini B1/B2 ascoltare informazioni sulla produzione del vino B1/B2 ascoltare la storia della produzione del vino **Reading** B1/B2 leggere testi relativi alla scelta del vino B1/B2 leggere un testo relativo alla storia della produzione del vino in Italia o nel veneto B1/B2 leggere un testo relativo alla produzione del vino in Sud Africa e in Australia B1/B2 leggere le fasi della produzione del vino B1/B2 leggere ricette **Speaking** B1/B2 parlare della storia del vino B1/B2 parlare della produzione del vino in paesi Anglofoni (in America, Australia, Gran Bretagna) B1/B2 descrivere la pianta e le sue parti **Writing** B1/B2 scrivere un breve testo sulla storia del vino B1/B2 scrivere un testo paragonando la produzione e consumo di vino tra diversi paesi anglosassoni B1/B2 scrivere e tradurre ricette dall'italiano all'inglese e vice versa B1/B2 scrivere un breve testo sulla produzione del vino

Cultura e intercultura *Australia* *USA* *UK* **Film** A Walk in the Clouds	

Learning Unit 3: A Taste of Italy
Dispensa

Tempo utilizzato: circa 27 ore

Obiettivi formativi (OSA & OG)
Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

CONOSCENZE

Lessico
Food and drinks
menus

Grammatica
Past continuous and past simple
Simple present and present continuous
Past perfect

Contenuti
Storia e origini della pasta
Veneto sala: prosecco, spritz
Veneto cucina: bigoli con l'arna, bigoli in salsa
Emilia Romagna sala: Lambrusco, Albana di Romagna
Emiglia Romagna cucina: Tagliatelle al ragù, Anolini (introduzione sul libro alle pagine p.325-224-225; il resto dei contenuti su dispensa)

Funzioni linguistico-comunicative
Describe the Italian culinary tradition
Saper parlare delle possibili origini della pasta
Saper parlare delle caratteristiche del vino e della pianta del Prosecco
Saper parlare della storia e varianti dello Spritz
Saper parlare delle caratteristiche, varianti e della pianta del Lambrusco
Saper parlare delle caratteristiche, varianti e della pianta dell'Albana di Romagna
Saper descrivere la ricetta, il metodo di preparazione e la storia dei bigoli con 'arna
Saper descrivere la ricetta, il metodo di preparazione e la storia dei bigoli in salsa
Saper descrivere la ricetta, il metodo di preparazione, le varianti e la storia degli anolini
Saper descrivere la ricetta, il metodo di preparazione, le varianti e la storia delle tagliatelle e del ragù

Cultura e Intercultura
Italy

ABILITÀ
Listening
B1/B2 ascoltare chef/esperti che parlano della cultura culinaria italiana
B1/B2 ascoltare informazioni storico culturali
B1/B2 ascoltare e cogliere le informazioni principali di una ricetta
B1/B2 ascoltare un esperto di vini italiani

Reading
B1/B2 leggere un testo per ricavare informazioni sulla storia culinaria italiana
B1/B2 leggere testi su le tradizioni culinarie di varie regioni italiane
B1/B2 leggere ricette

Speaking
B1/B2 dare e chiedere informazioni su ricette
B1/B2 dare informazioni su ricette di famiglia
B1/B2 dare informazioni su aspetti tradizionali culinari italiani
B1/B2 illustrare le differenze principali su aspetti culinari
B1/B2 dare informazioni su aspetti relativi ai vini

Writing
B1/B2 scrivere ricette
B1/B2 tradurre ricette dall'italiano all'inglese e vice versa
B1/B2 Scrivere testi su tradizioni culinarie diverse
B1/B2 scrivere menu regionalmente tematici

Learning Unit 4: Beer and cider **Let's Cook (unit 8 tutta tranne p.167)**	
Tempo utilizzato: circa 16 ore	
Obiettivi formativi (OSA & OG) **Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)**	
CONOSCENZE **Lessico** Types of beers The brewing process Cooking methods with beer Serving beer cider **Grammatica** Modal verbs Advice with shall/should/ought to Must, have to **Funzioni linguistico-comunicative** Describe the history of the beer Describe the steps of the brewing process Explain how to serve and pour beer Describe and distinguish cider and perry Cider making process Cider characteristics Describe the different kinds of beer in relation to the kind of fermentation Talk about dishes cooked with beer and cider **Cultura e Intercultura** Uk	**ABILITÀ** **Listening** B1/B2 ascoltare delle informazioni sulle fasi di produzione della birra B1/B2 ascoltare un video relativo alla produzione del cider e del perry B1/B2 ascoltare informazioni su ricette relative a piatti cucinati con birra e/o sidro B1/B2 ascoltare un esperto parlare dei diversi tipi di birra **Reading** B1/B2 leggere e individuare le informazioni più importanti relative alla storia della birra B1/B2 leggere testi sulle tipologie di birre e cider B1/B2 imparare a evidenziare le parti principali delle fasi della produzione della birra B1/B2 leggere e riconoscere le caratteristiche di diversi tipi di birre B1/B2 leggere informazioni relative a: serving, pouring, and enjoying beer B1/B2 leggere ricette relative al cucinare con birra o sidro **Speaking** B1/B2 parlare della storia della birra B1/B2 parlare del metodo di produzione del sidro B1/B2 presentare diversi tipi di birre B1/B2 suggerire abbinamento birra-piatto B1/B2 parlare delle fasi di produzione della birra B1/B2 distinguere le caratteristiche di diverse birre B1/B2 distinguere cider and perry e declinare le caratteristiche del primo **Writing** B1/B2 scrivere un testo in cui si comparano diverse birre B1/B2 saper spiegare diverse tipologie di birre B1/B2 saper descrivere le fasi di produzione del sidro B1/B2 saper descrivere le fasi di produzione della birra B1/B2 scrivere un testo in cui si illustra la storia e l'evoluzione della birra

Learning Unit 5: Food, Religions, Health **Let's Cook** **pp. 331-347**	
Tempo 15 ore	
Obiettivi formativi (OSA & OG) **Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)**	
CONOSCENZE **Lessico** Eating habits Religions Vegetarianism and Hinduism Health and fitness Diets Intolerances Disorders **Grammatica** Passive form **Funzioni linguistico-comunicative** Talk about eating habits and religion Describe alcohol and taboos in Islam Explain the roots of vegetarianism: Veda Talk about fasting and religions Talk about food, health and fitness : the food pyramids Describe lifestyle diets Explain food intolerances and eating disorders **Cultura e Intercultura** *Islam* *India* *Mediterranean diet* *Kosher diet* *The American food pyramid vs the food pyramid*	**ABILITÀ** **Listening** B2 listen about an expert of kosher diet B2 listen information about the the Mediterranenan diet B2 listen to the evolution of the Pyramid B2 listen to a video on vegetarianism in India **Reading** B2 read about eating habits related to religions B2 read about eating habits related to health B2 understand the most importantinformation related to macrobiotics, vegetarian diets B2 understand the most important characteristics of food intolerances and eating disorders **Speaking** B2 speak about the relationship between food and religions B2 discuss the importance of food within religions and cultures B2 discuss the choice of vegetarianism B2 talk about food disorders B2 discuss eating habits related to health and fitness B2 discuss eating habits, religion and pyramids **Writing** B2 fill in the food pyramid: comparing the three kinds of pyramids B2 write about the food intolerances and allergies B2 describe the traditions related to food and alcohol of Islam B2 describe the eating habits of India B2 describe the fasting related to different religions B2 link the pyramids to the different diets

Padova, 5 giugno 2017

Aurora Ngdiaye

Anna Bozza

Sarah Vassos

Sarah Vassos

ISE – DIEFFE

Classe Quinta

Relazione finale insegnamento della Religione Cattolica

classe Quinta, a.s. 2016/17

Testo di riferimento: "Scuola di Religione" di Luigi Giussani

Il percorso svolto ha proposto un approccio esistenziale al fenomeno religioso: l'esperienza, come coscienza di ciò per cui si vive e da cui la propria umanità viene accresciuta, è sia il punto d'inizio della ricerca religiosa sia il termine continuo di confronto.

Il fattore che è emerso da questo approccio e che accomuna tutti gli uomini l'abbiamo chiamato senso religioso e si identifica con quegli interrogativi ultimi che sono presenti nell'uomo per il fatto stesso che vive.

Tutta la prima parte del lavoro si è concentrata su alcune questioni di metodo, in particolare sul "Realismo" e "La Ragionevolezza".

Nelle varie lezioni si è dedicato anche uno spazio di discussione di problematiche legate all'attualità come ad esempio la questione dei migranti, il valore della vita e il fine vita, il terrorismo … . Inoltre abbiamo letto e discusso un'intervista a Julian Carron al magazine spagnolo "Jotdown" dal titolo "I problemi non li creano gli altri, gli altri ci rendono coscienti dei problemi che abbiamo"

La metodologia usata si è basata sull'utilizzo di varie fonti : testi scritti, video e brani di musica.

Infine sono state svolte verifiche scritte sui contenuti trattati.

Noventa Padovana, 10 maggio 2017

Prof. Luciano Gatti

SVOLGIMENTO ATTIVITA' DIDATTICA

RELAZIONE DI FINE ANNO

ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO PER IL SETTORE DEI SERVIZI PER L'ENOGASRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

A.S.: 2016-2017

CLASSE: V-ISE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINSITRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: GIANCARLO DI LIBERTO

A) I singoli contratti.

- disamina dei principali contratti tipici e atipici: compravendita, permuta, contratto estimatorio, contratto di somministrazione, franchising, factoring, locazione, affitto, appalto, contratto d'opera, contratto di trasporto, contratto di deposito semplice, mandato, agenzia, mediazione, comodato, mutuo, contratti bancari (deposito bancario, apertura di credito bancario, anticipazione bancaria, sconto bancario (e sconto bancario improprio), conto corrente bancario), contratto di assicurazione, assicurazione contro i danni, assicurazione sulla vita, assicurazione obbligatoria della r.c., contratto di transazione.
- il deposito alberghiero;
- disamina dei contratti c.d. ristorativi: contratto di bar, contratto di ristorante, contratto di catering, il contratto di banqueting;
- cenni in materia di norme di pubblica sicurezza relative ai pubblici esercizi (art. 689 e 691 c.p. in relazione alla somministrazione di alcolici; art. 100 T.U.L.P.S., art. 79 D.P.R. 309/90).

Anna Bocco
Aurora Maglione

Testi e materiali:

Gli argomenti sopra indicati sono reperibili all'Unità n. 7 del TOMO A, con precipuo riferimento al capitolo 3 (pagine 233-243). Ciascun contratto, ad ogni modo, è stato oggetto di uno specifico approfondimento tramite l'utilizzo e il commento del Codice Civile in possesso degli studenti e sugli appunti delle lezioni.

In relazione ai contratti ristorativi si sono fornite agli studenti apposite dispense.

Il contratto di deposito alberghiero è stato approfondito sul codice civile e sugli appunti delle lezioni.

In relazione alle norme di pubblica sicurezza e penali relative ai pubblici esercizi si sono esaminati gli articoli 689 e 691 del codice penale in relazione alla somministrazione di alcolici nonché alcune norme del TULPS riguardanti gli obblighi e le responsabilità dell'esercente in materia di sicurezza pubblica, con particolare riferimento all'art. 100 del TULPS ed alla facoltà del Questore di provvedere alla chiusura (temporanea o definitiva) del locale in specifici casi. Altresì, si è analizzato l'art. 79 del D.P.R. 309/90 in materia di stupefacenti e pubblici esercizi. Tali argomenti sono stati esaminati sugli appunti delle lezioni con l'ausilio dell'IPAD nel reperimento delle fonti.

***

B) <u>Il turismo</u>

- caratteri del turismo (il turismo in economia; la "trasversalità" del turismo; beni, bisogni, e viaggi; mercato e turismo; come si opera sul mercato: l'eccezione del turismo; classificazioni del mercato turistico; la valenza economica del turismo);
- cenni alla domanda e offerta turistica;
- prodotti turistici e andamento del mercato;
- la scelta della destinazione (le teorie sulla motivazione; il ciclo di vita del prodotto; il ciclo di vita della destinazione turistica; i nuovi turismi);
- il mercato del prodotto turistico (dati e tendenze del turismo mondiale; caratteristiche strutturali del turismo in Italia, domanda e offerta turistica);
- la segmentazione del mercato.

<u>Testi e materiali</u>:

Il presente modulo fa riferimento, alle unità di apprendimento nn. 1 e 2 del TOMO C ed è stato oggetto di una ricerca assegnata all'inizio dell'anno scolastico ed esposta in classe dagli studenti. Si è fatto anche riferimento *per relationem* all'unità di apprendimento n. 1 del TOMO A limitatamente ai primi tre capitoli

***

C) <u>Il Bilancio d'Esercizio</u>

- Lo stato patrimoniale
- Il conto economico
- La nota integrativa
- Il rendiconto finanziario
- Il bilancio abbreviato
- Cenni al bilancio consolidato
- Il bilancio riclassificato
- Cenni all'analisi del bilancio – gli indici (con particolare riferimento agli indici economici ROS, ROE, ROI)

<u>Testi e materiali</u>:

Gli argomenti sopra indicati sono stati trattati con riferimento all'unità di apprendimento n. 7 del TOMO B con eccezione delle imposte e con particolare riferimento alle pagine da 217 a 238 nonché con l'utilizzo del Codice Civile aggiornato e degli appunti delle lezioni.

***

D) <u>Diritto del lavoro</u>

Stante la ristrettezza dei tempi, ci si è limitati ad introdurre la materia tramite un brevissimo *excursus* storico accennando alla normativa codicistica in materia di contratto di lavoro al ruolo della Costituzione e ai principi dalla stessa sanciti in materia. Si è solo accennato al licenziamento ed alle tipologie di contratto ad oggi previste senza, però, entrare nel merito dei singoli argomenti.

Anna Bocca
Aurora Magliocco

Istituto Superiore di Enogastronomia Dieffe
a. s. 2016-17

CLASSE QUINTA ISE

Prof.ssa: **MARTELLATO FRANCESCA**
Disciplina: **LINGUA TEDESCA**

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER:

- unità didattiche
- moduli
- percorsi formativi
- approfondimenti

Unità didattiche – Moduli – Percorso formativi - Approfondimenti	***Periodo - ore***
Die Hotellerie in den deutschen Ländern: einige Beispiele L'aggettivo attributivo e ripasso delle principali strutture grammaticali	Settembre – Ottobre 2016
Gastronomie in den deutschen Ländern und neue Tendenzen Il Präteritum e ripasso delle principali strutture grammaticali	Ottobre – Novembre - Dicembre 2016
Kaffee und der deutsche Kaffeeverband- die Pionierin vom Kaffeefilter- Melitta Bentz- Rezepte mit Kaffee L'interrogativa indiretta	Dicembre – Gennaio 2016/2017
Berühmte Spezialitäten der traditionellen italienischen Küche (**Venetien**: Bigoli mit Sardellen, Polenta, Tiramisu) Comparativi e superlativi	Febbraio – Marzo 2017
Berühmte Spezialitäten der traditionellen italienischen Küche (**Toskana**: Pappa al pomodoro, Toskanischer Schweinbraten; **Sizilien**: Caponata, Cannoli) Passivo	Aprile 2017
Bier – eine Kurzgeschichte; Bierarten und Biersorten. Reinheitsgebot . München : das Hofbrauhaus und der *Bürgerbräu-Putsch* . Die historische Figur von Adolf Hitler	Maggio – Giugno 2017

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Al termine di ogni singola unità di apprendimento è stato svolto un test semistrutturato e alternativamente prove aperte guidate. Le verifiche orali si sono basate sull'*interazione* e *brevi esposizioni* su descrizioni di immagini, esperienze personali e argomenti relativi al settore di indirizzo. Per ogni unità è stata effettuata una prova orale e una prova scritta, inoltre sono state effettuate anche delle verifiche di competenze specifiche, per un totale di 11 valutazioni effettuate (di cui 7 scritte e 4 orali); si prevedono ancora una prova orale e una prova scritta.

OBIETTIVI DIDATTICI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Sono stati trattati i seguenti argomenti: le strutture alberghiere e della ristorazione: Marriott Hotels, Hotel Ebners' Waldhof , Sacher Café, Nocti Vagus (unsicht-Restaurant). Attraverso la conoscenza di queste strutture gli alunni hanno conosciuto alcuni esempi di eccellenza alberghiera nei diversi paesi di lingua tedesca, in particolare dell'Austria e della Germania.
Il modello tedesco del Deutscher Kaffeeverband e. V., e la lettura di alcuni brani, hanno permesso agli alunni di ricostruire la storia del caffè, di conoscere e saper preparare il caffè con il Metodo Melitta, e saper preparare alcune ricette a base di caffè.
La gastronomia tedesca: tradizione e modernità. Sono stati letti brani di Blogger tedeschi che parlano della cucina italiana e da questo si è sviluppato un approfondimento su alcune ricette tipiche del Veneto, della Toscana e della Sicilia, associando lo studio del territorio.
La birra: storia, tradizione e modernità. Lettura di un estratto dall'Editto della birra, attraverso il quale si conosce anche il contesto storico tedesco nel XVI secolo; l'Hofbrauhaus di Monaco e il *Bürgerbräu-Putsch* che permettono di conoscere un momento importante della storia della Germania del XX secolo: la nascita del nazionalsocialismo.

METODOLOGIE SEGUITE
Lezione frontale, lettura individuale, schematizzazione, lavori di gruppo, riassunti scritti in classe

GLI STRUMENTI DELLA DIDATTICA

La didattica si è sviluppata in tre situazioni ben definite:

A lezione teorica frontale, utilizzando i seguenti supporti

Libro sulla gastronomia e i servizi in sala e bar: PAPRIKA NEU, Deutschkurs für Gastronomie – Service – und Barpersonal, Autori C. Brigliano, F. Doni, G. Venturini, Hoepli Verlag.
Libro di testo per supporto linguistico: Deutsch Leicht 2 -Corso di Lingua tedesca per l'intero ciclo secondario (A1-B2), Autori G. Montali, D. Mandelli, N. Czernohous Linzi, Loescher Verlag
Fotocopie e schemi forniti dal docente

B esplorazione condivisa di materiale online – visione di filmati online per esercitare la comprensione orale, acquisizione di materiale originale da vari siti istituzionali e turistici – uso dell'App Chefkoch

C Didattica calata nell'ambiente lavorativo: bar didattico – laboratorio di cucina

.....

.....

IL DOCENTE
FRANCESCA MARTELLATO

Padova, 10 giugno 2017

VINIFICAZIONE:
Vinificazione in Bianco, in Rosso, in Rosato.

SPUMANTIZZAZIONE:
Metodo MARTINOTTI-CHARMAT, Metodo CLASSICO/CHAMPENOISE, Metodo "rifermentato in bottiglia"

VINI SPECIALI:
Vini Liquorosi, produzione e zone:
PORTO (con degustazione)
SHERRY-PEDRO XIMENEZ (con degustazione)
MADEIRA
MARSALA

Vini Aromatizzati, produzione e zone:
VERMUT (con degustazione di "bianco", "rosso", "extra dry")

TECNICHE E MODI DI APPROVVIGIONAMENTO
CENTRALIZZAZIONE DEGLI ACQUISTI
ANALISI DEI COSTI
FOOD-COST
BEVERAGE-COST

TECNICHE DI ABBINAMENTO CIBO-VINO
Affinità
Contrasto
Tradizione/Territorio

COSTRUZIONE DELLA "CARTA VINI"

LIQUORI & DISTILLATI:
PRODUZIONE E ZONE DI PRODUZIONE
Distillati di Vino: BRANDY COGNAC ARMAGNAC
Distillati di Vinaccia: GRAPPA
Distillati di Cereali: WHISKY VODKA GIN
Distillati di Vegetali: TEQUILA RUM/RON/RHUM

Docente
Andrea Mancin

Rappresentanti di Classe

MODULI REGIONALI:

Veneto
DOC, DOCG, vitigni AUTOCTONI
Valpolicella Superiore, Valpolicella Superiore Ripasso, Amarone, Soave, Valdobbiadene Prosecco (con Degustazione)

Toscana
DOC, DOCG, vitigni AUTOCTONI
Chianti Classico, Morellino di Scansano, Brunelleschi di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano, Sangiovese (con degustazione)

Sicilia
DOC, DOCG, vitigni AUTOCTONI
Cerasuolo di Vittoria, Frappato, Etna Rosso, Grillo, Catarrato,Marsala, Malvasia delle Lipari, Moscato di Pantelleria, Marsala, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.

Docente
Andrea Mancin

Rappresentanti di Classe