Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

Settore Accoglienza

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente

Prof.ssa Eliana Flore

PROGRAMMA

1) Turismo, territorio e alimentazione

- **Territorio e turismo sostenibile**
- **Territorio e impatto ambientale**
- **Capacità di carico di una località turistica**
- **Sistemi di gestione ambientale**
- **Consumi alimentari in Europa, consumi alimentari italiani nel panorama europeo**

2) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche, biologiche e sistema HACCP

- **Sicurezza alimentare e filiera produttiva**
  - **Regolamenti per il controllo degli alimenti e pacchetto igiene**
  - **Concetti di *food safety* e *food security***
  - **Filiera nel sistema agroalimentare**
  - **Sistema di tracciabilità e rintracciabilità**
  - **Qualità degli alimenti**

- **Definizione di contaminante**
- **Igiene degli alimenti**
- **Pericolo e rischio alimentare**
- **Tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica**
- **Effetti delle contaminazioni sull'essere umano**

- **Contaminazione fisica**
  - **Presenza di corpi estranei nell'alimento**
  - **Contaminazione radioattiva (radionuclidi)**

- **Contaminazione chimica**

- Esempi di contaminanti chimici (agrofarmaci, farmaci veterinari, sostanze rilasciate da contenitori a contatto con gli alimenti)
- Intossicazione da composti chimici: acuta e cronica
- DGA (Dose Giornaliera Accettabile), limite teorico tossicologico e limite massimo di residuo
- I metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio)

- **Contaminazione biologica**
  - Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
  - Agenti biologici e modalità di trasmissione
  - Contaminazione primaria, secondaria e contaminazione crociata
  - Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari e parassitosi
  - Indicatori di contaminazione e controllo degli alimenti

- **Sistema HACCP**
  - Piano di autocontrollo e caratteristiche
  - Fasi preliminari del sistema HACCP
  - I 7 principi del sistema HACCP

3) Alimentazione equilibrata e LARN

- Fabbisogno e dispendio energetico
- Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione e livello di attività fisica
- Bilancio energetico
- Calcolo dell'indice di massa corporea (IMC)
- I LARN (2014) e dieta equilibrata
- Fabbisogno di proteine, di lipidi e di glucidi; fabbisogno di vitamine e sali minerali; fabbisogno di acqua e molecole bioattive nell'individuo adulto e in condizioni fisiologiche

- **Linee guida per una sana alimentazione**

4) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- **Concetto di dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia (cenni)**
- **La dieta nell'individuo adulto**
- **La dieta dell'individuo dall'età evolutiva alla terza età (cenni)**

5) La dieta in particolari condizioni patologiche

- **La dieta nelle malattie cardiovascolari**
  - **Ipertensione**
  - **Aterosclerosi**
- **La dieta nelle malattie metaboliche**
  - **Diabete mellito**
  - **Obesità**
- **Allergie e intolleranze alimentari**
  - **Caratteristiche e differenze tra allergie e intolleranze alimentari**
  - **Intolleranza al lattosio ed indicazioni dietetiche**
  - **Celiachia e indicazioni dietetiche**
- **Disturbi del comportamento alimentare**
- **Alimentazione e tumori**

6) Alimentazione nella ristorazione collettiva

- **Tipologie di ristorazione collettiva e predisposizione di menù**
- **Tipologie dietetiche (cenni)**

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

SCHEDA INFORMATIVA SULLA SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE 5^ sez. Articolata A - Accoglienza

MATERIA: Tedesco

Docente :Prof. Gianluca Ludovico Rossini

PROGRAMMA SVOLTO

- Elementi morfosintattici di base
  - La struttura della frase
  - L'uso della negazione
  - Aggettivi possessivi
  - I verbi modali
  - Il presente
  - La forma di cortesia nella ospitalità

1) Das Hotel
   - Hotelbeschreibung
   - Verschiedene Hotelarten
   - Hotelbeispiele am Meer / Gebirge

2) Auf die Arbeit an der Rezeption
   - Rezeption- und Etage-Personal
   - Hotelausstattung
3) Gespräche mit den Gästen
   - Gäste empfangen am Rezeption
   - Gesprächssituationen mit Kunden
   - Check-in von A bis Z
4) Reiseprogramme
   - Kunst- und Kulturstädte

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe: QUINTA sez. A

Indirizzo: Accoglienza

MATERIA:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof. GAVINO SANNA

Anno scolastico 2021/2022

Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE PIU'
Accoglienza Turistica
Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello
Casa Editrice: TRAMONTANA

CONTENUTI

MODULO A **IL MERCATOTURISTICO**
• *Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale*
• *Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale*
• *Enti e organismi internazionali*
• *Enti e organismi interni*
• *Normativa internazionale e comunitaria di settore*
• *Normativa nazionale di settore*

MODULO B **IL MARKETING**
• *Tecniche di marketing turistico* • *Marketing pubblico, privato e integrato* • *Analisi interna ed esterna* • *Targeting, posizionamento e scelte strategiche* • *Leve di marketing* • *Tecniche e strumenti di web-marketing* • *Piano di marketing*
MODULO C **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**
• *Analisi dell'ambiente e scelte strategiche* • *Pianificazione e programmazione aziendale* • *Vantaggio competitivo* • *Controllo di gestione* • *Budget e tipologie di budget* • *Controllo budgetario e report* • *Business plan e suo contenuto* • *Marketing plan*
MODULO D **LA NORMATIVE DEL SETTORE TURISTICO/RISTORATIVO**
• *Sicurezza sul lavoro* • *Sicurezza alimentare e frodi alimentari* • *Tutela dei dati personali* • *Certificazioni di qualità* • *Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore* • *Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata* • *Contratti di allotment e vuoto per pieno*
MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA Il mercato del lavoro – La parità digenere

Siniscola ,_____

Firma per Presa visione degli alunni

_____

_____

_____

L'INSEGNANTE

PROF. GAVINO SANNA

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

FSE 2014-2020
POR
SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe Vª sez A ENO

Indirizzo:ACCOGLIENZA

Materia: lingua e civiltà francese

Docente: prof.ssa Barca Antonina

MOD. 1

POSTULER A UN EMPLOI

- **Comment devenir réceptionniste dans un hôtel**
- **Le recrutement du personnel**
- **Les annonces : offres et demandes**
- **Le bureau pour l'emploi : pôle emploi**
- **La lettre de candidature**
- **Le CV : l'Europass (attività di educazione civica)**
- **Le courriel**
- **Les contrats de travail**
- **L'entretien**

MOD.2

LA BELLE EPOQUE ET LA NAISSANCE DE MODERNES FORMES DE RESTAURATION

LA BELLE EPOQUE

- **Une période de prospérité**
- **Une économie en pleine mutation**
- **La richesse de la France**
- **Le progrès technique**
- **Richesse et joie de vivre**
- **L'exposition universelle et la construction de la Tour Eiffel**
- **L'art impressionniste**
- **Contradictions**

LA NAISSANCE DE LA GRANDE HOTELLERIE

- **L'ère des grands hôtels**
- **Prestations hôtelières**
- **Les grands hôteliers**
- **Vieux hôtels et nouveaux palaces**

MOD. 3

La construction d’ un itinéraire

- **Identification de la demande**
- **Les choix des visites et du transport**
- **Les sources documentaires**
- **La rédaction de l’itinéraire**

MOD. 4

Destination France !
Paris
une région de la France : la PACA (Provence-Alpes-Côte D'azur)

- **Paris en 48 heures**
- **Paris Napoléonien**
- **Paris des artistes**
- **La ville moderne**

- **La PACA une mosaïque de paysages entre histoire et modernité**
- **Aspects physiques**
- **Villes**
- **Economie**
- **Aspects culturels**

MOD. 5

La promotion et la création du produit touristique

- **Définition d'un produit touristique**
- **La spécificité du produit touristique**
- **Les produits touristiques en évolution**
- **La conception d'un produit touristique**
- **La vente d'un produit touristique**

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

ALLEGATO B

PROGRAMMA

Classe V^{a} A

INDIRIZZO: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,

SETTORE: Accoglienza

MATERIA: Teorie e tecniche della comunicazione

Docente

Prof.ssa Giovanna Bottaru

Modulo 1

Competenze relazionali nel settore dell'accoglienza turistica

-L'interazione diretta con il cliente

-il momento del contatto

-Essere cortesi

-Riconoscere lo stile comunicativo del cliente

-Le regole per gestire il colloquio con il cliente in ambito turistico

-La gestione delle obiezioni e dei reclami

-le comunicazioni telefoniche e le email

Modulo 2

Il team working

-Il concetto di gruppo

-I conflitti nel gruppo

-La gestione dei conflitti

-Le barriere comunicative in un gruppo

Modulo 3

Comunicazioni di massa e mezzi pubblicitari

-la comunicazione pubblicitaria

-gli obiettivi pubblicitari

-i padri fondatori della pubblicità

-le strategie del linguaggio pubblicitario

-l'efficacia comunicativa nel messaggio pubblicitario

Modulo 4

Il marketing e il turismo

-l'offerta turistica

-il positioning

-l'analisi SWOT

-il marketing MIX

-il design persuasivo

Modulo 5

Le comunicazioni aziendali

-la mission aziendale

-le riunioni di lavoro

-la promozione dell’immagine di un albergo