



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE**

**Domenico Azuni**  
SEDE DI CAGLIARI

**Programma Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Anno scolastico 2018/2019**

**Classe: 3H Enogastronomia settore sala e vendita**

**Prof: Loi Immacolata**

**Modulo1 Alimenti e alimentazione**

Cultura alimentare.

Alimentazione e ristorazione

**Modulo 2 Alimenti di origine animale**

La carne e i salumi.

I prodotti ittici.

Le uova

Il latte e lo yoghurt

I formaggi

**Modulo 3 Alimenti di origine vegetale**

Cereali e derivati

Frumento,mais,riso,cereali minori.

Pasta

Pane

I legumi

**Modulo 4 Grassi da condimento**

Olio d'oliva

Olii di semi

Margarine

**Modulo 6 Dieta equilibrata**

**Modulo 7 I prodotti tipici e l'offerta turistica nel territorio regionale**

**Modulo 8 HACCP**

**Modulo 9 Il vino e il processo di vinificazione**

Gli alunni

La docente  
Immacolata Loi

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "D. A. AZUNI" CAGLIARI

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

CLASSE 3<sup>A</sup>H INDIRIZZO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Alessandra Fanciulli

TESTO IN ADOZIONE: P.A. CARUSO, A. PICCIGALLO, *Waiters, Bartenders & Careers*, Le Monnier Scuola

Revisione generale degli elementi strutturali e funzionali studiati nel primo biennio, in particolare:

Introductions and greetings

Asking for and giving personal information

present simple

present continuous

adverbs of frequency

Talking about quantities: how much/how many;a/some/any;countable and uncountable nouns;containers

LEARNING UNIT 1 WORKPLACE LEARNING

STEP 1 THE CUSTOMERS WERE SO DEMANDING!

Functions: interacting in English in the restaurant working context; talking about a working experience; talking about a school-job alternation experience

Grammar:simple past –regular and irregular verbs;present perfect

Vocabulary: words and expressions to interact with customers at the restaurant

STEP 2 A CHALLENGING RESERVATION BY PHONE

Functions: welcoming the customers; reserving a table on the telephone ; how to answer the phone

Grammar: future, modals

Vocabulary: expressions to interact with customers on the telephone

STEP 3 HAVE YOU GOT A RESERVATION?

Functions: welcoming the customers; asking about a reservation; showing the customers to their table

Grammar: greetings; have/have got; modals; comparatives and superlatives

Vocabulary: expressions to welcome the customers

L'INSEGNANTE

Alessandra Fanciulli



**PROGRAMMA SVOLTO  
DI  
FRANCESE**

Classe terza: Ore Settimanali: 3

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 3 H

Prof. P. Piseddu

Module 1- Le restaurant et la salle.

Je suis commise de rang à "L'Esprit Gourmand". La brigade de restaurant. Le comportement en salle. A la découverte de la restauration française. Voyage dans la tradition italienne.

GRAMMATICA - Il presente dei verbi regolari. La forma negativa. La forma interrogativa.

Gli aggettivi possessivi. I pronomi possessivi.

Module 2- A table.

Visite en salle. Le mobilier et l'équipement de la salle. Les outils pour le service. La mise en place et les couverts spéciaux. Les arts de la table. Les restos design à Paris. Les designers et industriels culinaires en Italie.

GRAMMATICA – Le preposizioni di luogo. Le preposizioni articolate. Il presente dei verbi irregolari. L'imperativo.

Module 3- Puis-je prendre la commande ?

Bienvenue dans notre restaurant. Carte ou menu ? Décrire un plat. Les pates et les céréales.

GRAMMATICA – I gallicismi. Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi.

- Livre de texte : Passion salle et bar, M,Zanotti, M.B. Paour, San Marco (edizione).

Cagliari, giugno **2019**

PROGRAMMA DI STORIA  
CLASSE TERZA  
PROFESSORESSA Maria Daniela Pia  
ANNO SCOLASTICO 2018/19

L'Europa nell'anno mille:  
poteri locali e poteri centrali  
la società cristiana medievale  
la restaurazione del sacro romano impero  
la riforma della chiesa

L'espansione dell' Europa:  
la ripresa demografica  
nuovi metodi e tecniche di coltivazione  
l' Europa alle crociate  
guerra santa e Jihad

La ripresa dei commerci:  
I commerci tra Oriente e Occidente  
I traffici europei  
La fiera della finanza medievale

La nascita dei Comuni:  
la rinascita delle città  
i Comuni italiani  
Federico I e i comuni lombardi

Il declino di Chiesa e Impero:  
la Chiesa contro le eresie  
gli ordini mendicanti  
la formazione delle monarchie feudali  
il tramonto della Teocrazia

La crisi del Trecento:  
l'economia in un vicolo cieco  
la peste dilaga in Europa  
la conseguenza della crisi  
tensioni e rivolte sociali  
le radici dell' antisemitismo

Monarchie e stati regionali:  
la lunga guerra che chiude il Medioevo  
le monarchie iberiche  
gli stati regionali in Italia

La nascita della civiltà moderna:  
Umanesimo e Rinascimento  
La rivoluzione della stampa

Esplorazioni e conquiste:

le esplorazioni europee  
le civiltà amerinde  
dalle scoperte alle conquiste  
il genocidio delle popolazioni amerinde

La riforma protestante:  
La protesta di Lutero  
La riforma luterana  
Le altre riforme  
La riforma cattolica

CLASSE TERZA  
PROFESSORESSA Maria Daniela Pia  
ANNO SCOLASTICO 2018/19

La nascita della lingua italiana: le lingue neolatine o romanze  
Il dolcestilnovo

Dante Alighieri:  
vita opere e poetica  
il sonetto “ Tanto gentile e tanto onesta pare”  
La Commedia, struttura dell’ opera, significato letterale e allegorico  
Canto primo  
Canto quinto  
Canto ventiseiesimo

Francesco Petrarca:  
vita opere e poetica  
il Secretum, “ L’amore per Laura”  
“ Solo et pensoso”  
“ Voi ch’ascoltate in rime sparse il suono”  
“Pace non trovo e non ho da far guerra”

Giovanni Boccaccio:  
vita opere e poetica  
le opere del periodo napoletano e quelle del periodo fiorentino  
Il Decameron: la genesi  
La struttura i temi e lo stile  
Abraam giudeo  
Andreuccio da Perugia  
Lisabetta da Messina  
Chichibio e la gru  
Cisti fornaio  
Nastagio degli onesti

Umanesimo e Rinascimento:  
Lorenzo de’ Medici: Canti carnascialeschi  
Canzone di Bacco.

Sergio Atzeni  
Il figlio di Bakunin, lettura integrale

Cagliari, 10/06 2019

**sede** CA (via Monte Acuto)  
**classe** 3 H  
**materia** *Laboratori di Servizio enogastronomici- Settore Sala e Vendita (B 021)*

**programma** -Norme d'igiene e sicurezza inerenti l'HACCP  
-Storia della somministrazione Cocktail e Bevande

### **Libri di testo**

-Scienza e cultura dell'alimentazione, enogastronomia-sala e vendita, a cura di A. Machado, 2° edizione PoseidoniaScuola, 2° biennio.

-In cucina con Slow Food, Cocktail Slow, a cura di F. Vizioli, Slow Food Editore srl, 2018 (non in programma).

### **Siti web consultati**

[-http://www.tuttohaccp.com](http://www.tuttohaccp.com)

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
***“Domenico Alberto Azuni”***  
CAGLIARI

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**  
A.S. 2018 - 2019

**CLASSE TERZA sez. H**  
**ENOGASTRONOMIA settore SALA**

\* \* \*

**MODULO 1: Recupero delle carenze ed uniformizzazione dei pre-requisiti**

- U.D. 1: Equazioni lineari.
- U.D. 2: Sistemi di equazioni lineari.

**MODULO 2: Elementi di geometria analitica.**

- U.D. 1: Coordinate cartesiane nel piano. Distanza di due punti. Punto medio di un segmento.
- U.D. 2: Area di un triangolo con la formula di Erone, perimetro e area di un poligono;
- U.D. 3: Equazione cartesiana della retta e sua rappresentazione grafica. Rette parallele agli assi, rette passanti per l'origine, bisettrici dei quadranti, retta in posizione generica. Coefficiente angolare e ordinata all'origine. Rette parallele e rette perpendicolari. Retta passante per due punti. Retta passante per un punto e di coefficiente angolare noto.
- U.D. 4: Individuazione delle coordinate del punto di intersezione tra due rette: metodo grafico e metodo analitico.

**MODULO 3: Equazioni e sistemi di secondo grado.**

- U.D. 1: Forma normale di un'equazione completa di secondo grado. Formula risolutiva di un'equazione di secondo grado. Risoluzione e verifica di un'equazione di secondo grado.
- U.D. 2: Casi particolari: monomie, pure e spurie; risoluzione e verifica.
- U.D. 3: Il discriminante e le soluzioni.
- U.D. 4: Sistemi di secondo grado: risoluzione col metodo di sostituzione.

**MODULO 4: La parabola nel piano cartesiano.**

- U.D. 1: La Parabola come luogo geometrico. Costruzione geometrica di una parabola.
- U.D. 2: Equaz. canonica, coordinate del fuoco e del vertice, equaz. asse e direttrice. Concavità.
- U.D. 3: Intersezioni con gli assi cartesiani.
- U.D. 4: Rappresentazione grafica data la sua equazione.
- U.D. 5: Posizioni reciproche tra parabola e retta.

Cagliari, \_\_\_\_\_

**docente**

**Alunni**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“DOMENICO ALBERTO AZUNI”**

**A.S. 2018/2019**

Materia: sala e vendita

Classe: 3<sup>^</sup>H

Insegnante : Desiree Solinas

**PROGRAMMA SVOLTO**

➤ **UNITA DIDATTICA 1: LA BIRRA**

- I. Gli ingredienti : i cereali, i lieviti, il luppolo e l'acqua
- II. La produzione: la cottura , la fermentazione, la maturazione e l'imbottigliamento
- III. Gli stili birrai classici

➤ **UNITA DIDATTICA 2 : MERCEOLOGIA**

- I. Accenni sulla produzione e lavorazione della vodka, rum, gin, tequila e whisky

➤ **UNITA' DIDATTICA 3 : LE BEVANDE MISCELATE**

- I. Che cosa sono le bevande miscelate
- II. La classificazione I.B.A : the Unforgettables, Contemporary Classics, New Era drinks
- III. I cocktail nell'American bartending
- IV. Categorie di cocktail: on the rocks, straight up, muddled, frozen , shooter
- V. Unità di misura e tecniche di miscela
- VI. Tecniche di preparazione: build, mix & pour, stir & strain, shake & strain
- VII. Le diverse tipologie di bicchieri per il servizio dei cocktail
- VIII. Le attrezzature per la miscelazione

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE : RIPASSO SULLE FASI DEL SERVIZIO**

- I. Disposizione dei tavoli in vista di un servizio
- II. Stesura delle tovaglie con diverse tecniche
- III. Allestimento dei tavoli da buffet
- IV. Utilizzo delle piccole e grandi attrezzature per il servizio
- V. Utilizzo del guèridon
- VI. Tecniche diverse di servizio e sbarazzo dei tavoli

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE: RIPASSO SULLA CAFFETTERIA**

- I. Come si prepara e si serve un espresso, cappuccino,marocchino e cioccolata
- II. Montare il latte per i prodotti di caffetteria
- III. Linea per il servizio di caffetteria
- IV. Pulizia della macchina espresso
- V. Organizzazione del banco di lavoro

**I. ATTIVITA' LABORATORIALE : MISE EN PLACE**

- I. Le fasi della mise en place
- II. Sistemazione dei coperti
- III. Quali posate per un coperto
- IV. Tecniche diverse di servizio e sbarazzo dei tavoli

**II. ATTIVITA' LABORATORIALE : REALIZZAZIONE DEI COCKTAIL**

- I. Esercitazione sulla realizzazione di diversi tipi di cocktail
- II. Il free pouring
- III. Diversi tipi di impugnatura delle bottiglie
- IV. Preparazione degli ingredienti
- V. Come si serve un cocktail

## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 3<sup>a</sup> H sede di CAGLIARI

#### CONTENUTI PRATICI

- ✦ Corsa in regime aerobico e anaerobico.
- ✦ Ginnastica di allungamento (stretching), di rilassamento e respiratoria.
- ✦ Esercizi a carico naturale e con l'ausilio di piccoli attrezzi.
- ✦ Andature atletiche: skip, calciata, laterale, passo-stacco, balzi.
- ✦ Esercizi di potenziamento muscolare con variazioni graduali di frequenza, intensità e carico: 1/2 squat, squat, squat-jump, affondi.
- ✦ Esercizi di coordinazione con variazioni di numero di segmenti corporei, velocità, esecuzione, piani sui quali vengono eseguiti tali esercizi.
- ✦ Consolidamento dello schema corporeo, percorsi e circuiti ginnastici
- ✦ Attività ed esercizi di equilibrio.
- ✦ Attività sportive individuali: Corsa veloce 30-60 mt, di resistenza e con gli ostacoli (coni); il salto in lungo da fermo.
- ✦ Giochi propedeutici ai grandi giochi di squadra.
- ✦ Attività sportive di squadra: Fondamentali individuali e di squadra nella Pallavolo, Calcio a 5, palla tamburello, calcio tennis, beach tennis.

Tali unità didattiche sono state eseguite attraverso esercitazioni individuali, a coppie, a gruppi, percorsi e circuiti ginnastici, giochi a staffetta con l'uso di piccoli e grandi attrezzi, di affinamento delle abilità di base tecniche e tattiche.

#### CONTENUTI TEORICI

- ✦ Approfondimento tematiche relative a:
- ✦ Apparato Locomotore
- ✦ Apparato scheletrico, articolare, muscolare.
- ✦ I vizi di portamento: paramorfismi e dismorfismi della colonna vertebrale e degli arti inferiori.
- ✦ Traumi e Primo soccorso.

- ✧ Conoscenza delle principali attività motorie e sport di squadra: regolamento e principali fondamentali individuali e di squadra nel volley, basket, beach tennis, calcio a 5 .

Cagliari, 10 Giugno 2019

Il Docente  
Mariangela Ruiu