

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

## *“Domenico Alberto Azuni”*

Classe 1 ^ C a.s 2018/2019

Docente: Professor Muscas Gian Luigi

### **Programmazione finale di enogastronomia Settore Sala e Vendita**

#### ***I MODULO: IL PERSONALE DI SALA E DI BAR***

##### *UNITA' DIDATTICA 1: Le brigate di sala e bar*

- 1.1 Forme di ristorazione*
- 1.2 La brigata di sala*
- 1.3 La brigata di bar (La brigata del bar tradizionale e la brigata del bar d'albergo)*
- 1.4 Le prospettive di lavoro (il food & beverage manager ed il banqueting manager)*

##### *UNITA' DIDATTICA 2: DEONTOLOGIA PROFESSIONALE E TECNICHE DI COMUNICAZIONE*

- 2.1 La comunicazione*
- 2.2 L'immagine aziendale*
- 2.3 Il personale di contatto (etica professionale, requisiti della persona e del professionista)*
- 2.4 Il galateo*
- 2.5 Il cliente*

#### ***II MODULO: LA SICUREZZA***

##### *UNITA' DIDATTICA 2: IL SISTEMA HACCP*

- 2.1 Che cos'è il sistema HACCP*
- 2.2. L'applicazione dell'HACCP*
- 2.3. Le fasi dell'HACCP*

##### *UNITA' DIDATTICA 3: L'IGIENE*

- 3.1 L'igiene nella ristorazione*
- 3.2 L'igiene del personale (Visite periodiche e vaccinazioni, l'igiene delle mani e la divisa)*
- 3.3 L'igiene dei locali (La sanificazione, i materiali per la pulizia e la lotta agli infestanti)*
- 3.4 L'igiene delle attrezzature (il lavaggio, il ripasso e l'asciugatura delle attrezzature)*

##### *UNITA' DIDATTICA 6: LA SICUREZZA SUL LAVORO*

- 6.1 Il quadro normativo*
- 6.2 Gli attori del sistema di sicurezza (Il datore di lavoro, i lavoratori)*
- 6.3 Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni (Le diverse tipologie di incidenti)*

#### ***III MODULO: I MENU' E LE CARTE***

##### *UNITA' DIDATTICA 1: UN MENU' PER OGNI OCCASIONE:*

- 1.1 I momenti ristorativi*
- 1.2 La successione delle portate*
- 1.3 Il menù*
- 1.4 Le carte*
- 1.5 La carta del bar*

#### **IV MODULO: TECNICHE DI SALA**

##### **UNITA' DIDATTICA 1: LA SALA E LE ALTRE AREE OPERATIVE**

1.1 La sala

1.2 L'office

1.3 Le altre aree operative (caffetteria, cave du jour e cantina)

1.4 Gli arredi (tavoli, sedie, consolle e guéridon)

##### **UNITA' DIDATTICA 2: LE ATTREZZATURE DI SALA:**

2.1 Funzioni e requisiti

2.2 Il vasellame

2.3 Le posate

2.4 I bicchieri

2.5 Principali attrezzature per il servizio

##### **UNITA' DIDATTICA 3: IL TOVAGLIATO**

3.1 Caratteristiche

3.2 La stesura di tovaglia e coprimalta

##### **UNITA' DIDATTICA 4: ABILITA' DI BASE**

4.1 Il tovagliolo di servizio

4.2 Le clips

4.3 Il trasporto di piatti e vassoi

4.7 Lo sbarazzo

##### **UNITA' DIDATTICA 5: LA MISE EN PLACE**

5.2 La mise en place

5.4 La disposizione dei tavoli

5.5 La stesura del tovagliato

5.6 La sistemazione delle sedie

5.7 L'allestimento dei coperti

5.8 La disposizione degli elementi secondari

5.9 La preparazione delle attrezzature per il servizio

##### **UNITA' DIDATTICA 6: IL COPERTO**

6.1 Indicazioni preliminari

6.2 Le posate e i piatti per le diverse portate

6.3 La posizione delle posate

6.4 L'allestimento del coperto

6.5 I bicchieri

6.6 Il coperto per il menù alla carta

6.7 Il coperto per i menù fissi

6.8 La mise en place per singole portate

##### **UNITA' DIDATTICA 8: GLI STILI DI SERVIZIO**

8.2 Il servizio al piatto (all'italiana)

8.3 Il servizio al vassoio (all'inglese)

#### **V MODULO: TECNICHE DI BAR**

##### **UNITA' DIDATTICA 4: La caffetteria**

## *4.2 Il caffè*

### **VI MODULO: PRATICO LABORATORIALE**

#### **UNITA' DIDATTICHE:**

- *Postura ed organizzazione della sala in vista di un servizio*
- *Utilizzo delle piccole e grandi attrezzature*
- *Affinamento della tecnica negli stili di servizio all'italiana e all'inglese*

Cagliari, 08/06/2019

**Il docente**

***Gian Luigi Muscas***



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

**“Domenico Alberto Azuni”**

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera  
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione

Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756  
Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709246270

e-mail: [cais00200c@istruzione.it](mailto:cais00200c@istruzione.it) P.E.C. : [cais00200c@pec.istruzione.it](mailto:cais00200c@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.azunicagliari.edu.it](http://www.azunicagliari.edu.it)

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926 -



### PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: **BARNI GIACOMO** MATERIA: **GEOGRAFIA**

CLASSE: **1C Cagliari** Anno scolastico: **2018/2019** N. ore settimanali: **1**

### ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

<b>COMPETENZA N.1 (ASSE STORICO-SOCIALE)</b> <b>Carte, numeri, immagini: I linguaggi della geografia</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Paesaggi e rappresentazioni visuali</li> <li>-La mappa: il linguaggio della geografia</li> <li>-I diagrammi termopluviometrici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper utilizzare la piattaforma <i>Google earth</i>, orientandosi, utilizzandone gli strumenti (misura della distanza, indicazioni stradali, ecc.)</li> <li>-Saper descrivere e commentare un paesaggio da fotografia o schermata <i>Street view</i></li> <li>-Interpretare propriamente i dati di un diagramma termopluviometrico e di un grafico in genere</li> </ul>
<b>COMPETENZA N.2 (ASSE STORICO-SOCIALE)</b> <b>Causalità e sostenibilità e disuguaglianza</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-L'uomo al centro del Geosistema</li> <li>-I cambiamenti climatici: la catena cause-conseguenze</li> <li>-Transizione demografica: il ruolo della sanità e dell'istruzione</li> <li>-Sviluppo umano: disequilibri Nord-sud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper mettere in ordine le cause e le conseguenze degli interventi umani negli ecosistemi</li> <li>-Saper interpretare un planisfero tematico evidenziando gli squilibri tra le aree del pianeta</li> <li>-Riflettere circa le scelte individuali in merito al rapporto tra consumi, produzione agricola, emissioni di Carbonio e giustizia globale</li> </ul>
<b>COMPETENZA N.3 (ASSE STORICO-SOCIALE)</b> <b>Territorio, identità, cultura</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Il sistema economico mondiale: classificazione dei paesi secondo l'ISU</li> <li>- Concetto di Stato, nazione, stato-nazione, organismo sovranazionale e multinazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Apprezzare e saper promuovere l'offerta turistica e culturale dell'isola, la sua unicità, le sue diversità</li> <li>- Aumentare la autoconsapevolezza circa il proprio ruolo nel sistema dei consumi e della produzione globale.</li> <li>- Riconoscere la qualità di un prodotto in base al <i>packaging</i> e alla provenienza</li> </ul>

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
(Settembre-Novembre) <b>Sardegna: Territorio e turismo</b>	- <b>Luoghi, paesaggi, spazi: le parole della Geografia.</b> Descrivi, rappresenta e localizza i luoghi del tuo cuore - <b>La nostra isola:</b> in viaggio su Google earth alla scoperta del territorio sardo. Mappa delle sub-regioni, classificazione dei luoghi di interesse turistico - <i>"Le strade dello zafferano"</i> ; U.D.A interdisciplinare Passeggiata urbana di orientamento e descrizione paesaggio.	<b>N.1-3</b>
(Dicembre-Febbraio) <b>Dal locale e globale: Clima, produzione agricola e sostenibilità</b>	- <b>Climi e ambienti naturali della Terra:</b> i fattori che influenzano il clima. Climi e ambienti naturali: classificazione generale. - <b>La produzione agricola globale.</b> Areali e diffusione dei principali prodotti per l'alimentazione umana (planisfero tematico) - <i>L'uomo e la Biosfera:</i> l'equilibrio del pianeta. La minaccia del <b>cambiamento climatico:</b> la catena delle cause e delle conseguenze del fenomeno	<b>N.1-2</b>
(Marzo-Maggio) <b>Popoli e economie. Gli stati della Terra e Il sistema economico mondiale</b>	- <b>Demografia:</b> concetti base. Sviluppo della popolazione mondiale e transizione demografica. L'importanza dell'istruzione nello sviluppo. - <b>Sviluppo umano e squilibri del sistema-mondo.</b> Classificazione degli stati secondo lo sviluppo umano. Il G7, G20, BRICS e le guerre nel mondo  - <b>La governance globale:</b> stati e nazioni. Soggetti economici: le multinazionali e le piattaforme web nello spazio globale - <b>Home: la Nostra Terra.</b> Visione del film i I-A Bertrand (2007)	<b>N.2-3</b>

### MODULI INTERDISCIPLINARI

U.D.A. : **Le Strade dello zafferano:** Itinerari turistici e valorizzazione delle eccellenze del territorio

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata, metodo induttivo e esperienziale, analisi di documenti audiovisivi e cartografici, ricerca individuale, discussione brainstorming

**Libro di testo :** Menichetti, Iavatelli, Noseda, *32 Lezioni di Geografia, 2014, Principato*

**Altri strumenti e supporti:** LIM, film, carte geografiche, Youtube

### 7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

Modulo 1: Ricerca individuale e redazione della carta del territorio sardo

Modulo 2: Analisi e commento orale del planisfero tematico

Modulo 3: esercitazioni pratiche alle lavagne. Valutazione del coinvolgimento dell'alunno nella lezione partecipata

VERIFICA SCRITTA FINALE. Quesiti a risposta multipla, geolocalizzazione su mappa muta

3/6/2019

Il Docente Giacomo Barni

Gli Studenti

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" CAGLIARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA PER LA CLASSE I C**  
**Insegnante Prof. Elisabetta Sanjust**

**INTRODUZIONE ALLO STUDIO DEL DIRITTO**

**IL DIRITTO E LE SUE FUNZIONI**

- Norme sociali e norme giuridiche;
- Il contenuto della norma giuridica: precetto e sanzione, diversi tipi di sanzione;
- Caratteri della norma giuridica;
- Obbligatorietà della norma giuridica;
- Il diritto come insieme di regole;
- Ordinamento giuridico;
- Il diritto oggettivo e il diritto soggettivo;
- I rami del diritto oggettivo,
- Caratteri del Diritto Soggettivo

**LE FONTI DEL DIRITTO**

- Nozione di fonte;
- Produzione e cognizione di norme giuridiche;
- Gerarchia delle fonti;
- Fonti Primarie: Costituzione, leggi, decreti
- Fonti secondarie: regolamenti, consuetudine
- Fonti esterne : Trattati, Direttive e Regolamenti comunitari.

**IL SISTEMA GIURIDICO**

**I SOGGETTI DEL DIRITTO**

- Persone fisiche e giuridiche;
- Definizione e classificazione di persone giuridiche;
- Gli organi delle persone giuridiche: assemblea e organo amministrativo

**UD 2 - LE PERSONE FISICHE**

- Evoluzione della persona fisica;
- Capacità giuridica, capacità di agire e capacità di intendere e volere;
- Incapacità e incapaci;
- Incapaci assoluti: Minorenni e Interdetti
- Incapaci relativi: Minori emancipati e inabilitati
- La Rappresentanza: rappresentanza legale e rappresentanza volontaria

L'insegnante

***Elisabetta Sanjust***

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"DOMENICO ALBERTO AZUNI, CAGLIARI

Classe: 1<sup>^</sup>C

Programma di Scienze Motorie e Sportive	Docente: Maria Carmela Mura a.s 2018/2019
<p><b>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le capacità motorie condizionali</li> <li>• Le capacità motorie coordinative</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principali test d'ingresso per la valutazione della situazione di partenza</li> <li>• Test di forza arti superiori</li><li>• Test di forza arti inferiori</li><li>• Test di velocità: navetta 4x10</li></ul> <p>Esercizi pratici per il loro miglioramento: andature atletiche semplici e combinate. Corsa lenta per durata e ritmi crescenti.</p> <p>Esercitazioni pratiche per il miglioramento delle capacità coordinative generali e speciali ( esercizi a carico naturale, percorso di coordinazione oculo podalica ( elementi del calcio a 5) circuiti, esercitazioni singole, in gruppo con e senza attrezzi)</p> <p>Esercizi di mobilità articolare</p>
<p><b>Lo sport, le regole e il fair play:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sport di squadra/individuali</li></ul>	<p>Pallavolo: fondamentali individuali: palleggio, Bagher, battuta; pallatamburello: fondamentali individuali: palleggio, battuta, cambio di mano, fondamentali di gioco, regolamenti e arbitraggio. Il bowling</p> <p>Elementi di preacrobatica: la capovolta avanti</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fair Play</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere e applicare il gioco leale attraverso il gioco di squadra: partite di pallavolo, pallatamburello,</li></ul>
<p><b>Salute e benessere, sicurezza e prevenzione:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il concetto di riscaldamento generale e specifico</li><li>• La terminologia delle scienze motorie: i movimenti fondamentali</li><li>• lo scheletro e le principali articolazioni</li></ul>

Cagliari, 09/06/2019

La docente

Maria Carmela Mura

**PROGRAMMA SVOLTO  
DI  
FRANCESE**

Classe Prima: Ore Settimanali: 2

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 1 C

Prof. P. Piseddu

Départ- Nous voilà!

Communication et Lexique. Dire la date, communiquer en classe. Les jours de la semaine. Les saisons et les mois de l'année, les nombres de 0 à 69, saluer, se comprendre en classe, l'alphabet.  
Grammaire: les pronoms personnels sujets, les articles définis et indéfinis, le verbe être et avoir.

Etape 1- Bienvenue à Toulouse (dialogue).

Communication et Lexique. Parler de matières scolaires, présenter/se présenter, demander et donner des informations personnelles.

Grammaire: L'interrogation: est-ce que...?/ L'intonation. Qui est-ce? C'est/ ce sont....Les adverbes interrogatifs. L'adjectif interrogatif: quel. Les verbes du premier groupe (-er).

Etape 2- Ca va ce matin? (dialogue).

Lexique et communication. Demander et dire l'heure. Décrire les actions de tous les jours. Demander et donner des nouvelles.

Grammaire: L'heure. L'interrogation avec l'inversion.. La négation. Oui/Si/Non. Les pronoms toniques. Les verbes aller, venir et prendre. Les verbes pronominaux.

Etape 3- Il est comment Louis?

Lexique et communication. Faire un portrait physique et psychologique. Le caractère. Décrire sa famille.

Féminin des adjectifs. Comparatif de qualité. Pluriel des adjectifs et des substantifs.

Si richiede inoltre la conoscenza dei dialoghi.

Livre: La boussole1, M. Camerini, P. Milhet, Europass (edizione).

Cagliari, giugno 2019

*Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" – Cagliari*

***CLASSE I C SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA***

***Programma di Prima Lingua Comunitaria INGLESE***

***Anno scolastico 2018 - 2019***

***UNIT 0 – Starter***

***Vocabulary***

Countries and nationalities

Family

Jobs

Days, months and seasons

Ordinal numbers, dates and years

My room and personal possessions

Shops and places in town

***Grammar***

Subject pronouns

To be – present simple

Regular and irregular plurals

Have got – present simple

Possessive's

Possessives adjectives and pronouns

Can

What - when - who

This – that – these – those

There is – there are + a – some – any

Object pronouns

Articles

Imperatives

***Functions***

Introductions and greetings

Asking for and giving personal information

Describing your family

Making requests – Asking for permission

Telling the time

Describing your room

The alphabet

## ***UNIT 1 – Who do you think you are?***

### ***Vocabulary***

Physical appearance

Free-time activities

### ***Grammar***

Present simple – Affirmative and negative

Adverbs and adverbial phrases of frequency

Present simple – questions

Prepositions of time – at, in, on

Pronunciation s/z/iz

### ***Functions***

Describing people

### ***Skills and competences***

Reading: Be a volunteer!

Listening to an interview

Writing a short description

Speaking about your organization

Learn to learn: competences – Real Outcome

## ***UNIT 2 – You live and learn***

### ***Vocabulary***

School subjects

Places in a school and school equipment

Pronunciation h/

### ***Grammar***

Present continuous

Present simple vs Present continuous

Prepositions and adverbial phrases of place

### ***Functions***

Describing photos

### ***Skills and competences***

Reading: What is 21<sup>st</sup> century education?

Learn to learn

Listening to an interview

Speaking about a questionnaire

Writing a paragraph

Competences – Real Outcome

**UNIT 3 – You are what you eat!**

***Vocabulary***

Food and food types

Common uncountable nouns

Pronunciation s/o/z

***Grammar***

Countable and uncountable nouns

Some, any, no

How much – how many

A lot/lots of, a little/a few, not much/many

***Functions***

Talking about food

***Skills and competences***

Reading: Having our cake and eating it

Listening to an interview

Learn to learn

Speaking about a menu for a party

Writing a short message

Competences – Real Outcome

Docente .....

Alunni .....

.....

## **OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi**

### **Antologia.**

Il testo narrativo.

La favola.

La fiaba.

### **Grammatica.**

Coniugazione dei verbi essere e avere.

Verbi attivi e passivi delle tre coniugazioni.

Soggetto e predicato.

Apposizione e attributo.

Complemento oggetto, d'agente e di causa efficiente.

Complemento di specificazione, di denominazione, partitivo e d'argomento.

Complemento di termine, di vantaggio e svantaggio.

Complementi di luogo e di tempo.

Complemento di causa, di fine, di mezzo, di modo, di qualità, di materia, di compagnia e di quantità.

# **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-settore CUCINA**

**1C AZUNI**

**Anno Scolastico 2018/2019**

**Docente: BOI CINZIA**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE in presenza con la Prof.ssa Valeria Spanu**

## **Programma**

- 1 L'igiene degli operatori; la divisa.
- 2 Le diverse zone di lavoro: area ricevimento e stoccaggio, area di preparazione, zona di cottura, finitura, servizio, zone di lavaggio. Il principio della marcia in avanti.
- 3 Gli elementi della divisa
- 4 UDA: Lo zafferano, Ricerca e cartellone.

# **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-settore CUCINA**

## **Programma**

- 1 L'etica professionale. Requisiti degli operatori di cucina. Comunicazione fra i reparti.
- 2 La brigata di cucina. L'organigramma di una grande brigata. Le mansioni dei vari componenti della brigata.
- 3 La mise en place in cucina: esempio di mise en place per il taglio delle verdure.
- 4 Le grandi attrezzature: il blocco cottura
- 5 Gli elementi della divisa
- 6 Piccole attrezzature in cucina
- 7 L'igiene in cucina: l'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, dei prodotti e dei processi di lavorazione. Le procedure di sanificazione e le contaminazioni.
- 8 I principali tagli delle verdure
- 9 Gli ortaggi: caratteristiche generali e classificazioni
- 10 Attività pratica: i principali tagli degli ortaggi, procedura per la preparazione del risotto, il fondo vegetale
- 11 Attività pratica: pasta brisè; quiche con verdure, panini all'olio
- 12 Frolla per biscotti
- 13 I primi piatti: caratteristiche e classificazioni
- 14 Gli antipasti: caratteristiche e classificazioni
- 15 La classificazione degli alimenti
- 16 UDA: preparazione di mallorreddus allo zafferano e ragù alla campidanese.

IL DOCENTE

Cinzia Boi

**MATEMATICA**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**1) MODULO 1: CONTARE E CALCOLARE**

Unità Didattica n°1

- Le quattro operazioni: proprietà e definizioni;
- Le potenze con esponente intero: proprietà, definizioni e operazioni;
- Minimo comune multiplo e Massimo Comune Divisore;
- Le frazioni: proprietà, definizioni e operazioni;
- Espressioni con le frazioni.

Unità Didattica n°2

- Numeri relativi: proprietà, definizioni e operazioni;
- Potenze con esponente negativo;
- Espressioni con i numeri relativi.

**2) MODULO 2: CALCOLO NUMERICO E CALCOLO LETTERALE**

Unità Didattica n°1

- Espressioni algebriche letterali;
- Monomi: definizione, forma, struttura, operazioni.

Unità Didattica n°2

- Polinomi: definizione, forma, struttura, ordinamento, operazioni;
- Raccoglimento a fattor comune parziale e totale;
- Prodotti notevoli: quadrato di un binomio, somma per differenza di polinomi;
- Espressioni con polinomi e prodotti notevoli.

gli Alunni

Il Docente  
Giampaolo LAMPIS



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



**Programma di Scienza degli alimenti**

**Classe 1 sez C**  
**Prof.ssa Spanu Valeria**

**UDA 1.1 Pericoli biologici, fisici e chimici**

- Pericoli biologici, fisici e chimici
- Microrganismi
- Classificazione dei microrganismi
- Virus Batteri
- Crescita dei microrganismi
- Tossinfezioni alimentari

**UDA 1.2 Igiene nella ristorazione**

- Igiene del personale
- Igiene delle mani e degli indumenti
- Igiene dei locali
- Igiene delle attrezzature
- Sistema di controllo HACCP
- La marcia avanti

**UDA 2.1 Concetti fondamentali di chimica**

- La materia e le sue proprietà
- Massa, volume, energia
- Fenomeni fisici e chimici
- Passaggi di stato
- Sostanze pure: elementi e composti
- Tavola periodica degli elementi
- Atomi e molecole

**UDA 3.1. Gli alimenti e la filiera**

- Filiera alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- Classificazione degli alimenti
- Alimenti vegetali, animali, minerali
- Alimenti freschi, trasformati conservati
- Alimenti primari e accessori
- Alimenti energetici, plastici e protettivi

**UDA 4.1 Lo zafferano di Sardegna:** la pianta, la storia, la distribuzione nel nostro territorio, proprietà organolettiche e nutrizionali, piatti della tradizione con lo zafferano.

Ricerca personale e di gruppo con preparazione finale di un cartellone riassuntivo.

Cagliari 7/06/2019

Le Docenti  
Prof.ssa Valeria Spanu Prof.ssa Boi Cinzia

I.I.S "D.A.Azuni"

Sede associata di PULA

Anno scolastico 2018/19

Programma di Scienze della Terra

Classe prima C Cagliari Docente Carla Coppello

**UNITA' 1 La terra nello spazio**

- Il sistema solare ; le leggi di Keplero e di Newton
- Caratteristiche generali sui pianeti
- asteroidi, meteore e meteoriti
- La luna
- Le fasi lunari e le eclissi

**UNITA' 2 La forma le dimensioni e i moti della terra**

- La forma della terra
- Le dimensioni della terra
- I moti della terra e le loro conseguenze
- Le stagioni climatiche e l'insolazione

**UNITA' 3 L'Idrosfera**

- l'acqua sulla terra
- Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua
- il ciclo dell'acqua
- acque superficiale
- acque sotterranee
- idrosfera marina

**UNITA' 4 Minerali e rocce**

- La sfera rocciosa della terra
- Il reticolo cristallino dei minerali
- Le proprietà dei minerali
- Come si formano i minerali
- La classificazione dei minerali
- I diversi tipi di rocce

- Le rocce magmatiche
- Sedimenti e rocce sedimentarie
- Le principali rocce sedimentarie
- Le rocce metamorfiche
- Il ciclo delle rocce
- Il vulcanismo
- I magma e i tipi di attività vulcanica

Carla Coppello

## **OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi**

### **Argomenti.**

Le origini dell'uomo.  
I Sumeri.  
Gli Egizi.  
I Fenici.  
Gli Ebrei.  
I Cretesi.  
I Micenei.  
I secoli bui.  
La nascita della Polis.  
Atene e Sparta.  
Le guerre persiane.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI  
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 2<sup>^</sup>C  
Indirizzo Enogastronomico  
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

- a) esercizi di coordinazione generale, di equilibrio statico e dinamico, esercizi di orientamento spaziale, esercizi con la funicella con la palla, con grandi attrezzi eseguiti individualmente o in coppia o a gruppi, (correre in diverse direzioni e con cambio di velocità, saltare, rotolare, strisciare, arrampicarsi sugli attrezzi lanciare e afferrare, spingere con o senza resistenza).
- b) attraverso la pratica dei grandi giochi sportivi.

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

- a) Resistenza : corsa nelle sue varianti, corsa a ritmo continuo e con variazioni di ritmo, corse su vari tipi di terreno, percorso a tempo.
- b) Forza: esercizi di ginnastica di base di potenziamento muscolare degli arti superiori e inferiori, muscoli della colonna vertebrale, cintura addominale e muscoli dorsali a carico naturale o sovraccarico leggero. Salti, staffette, lanci con la palla medica, esercizi di contrasto.
- c) Velocità e rapidità: corsa calciata, corsa a ginocchia alte, skip basso e alto, corsa saltellata, movimenti rapidi ciclici e aciclici.
- d) Flessibilità e mobilità: flessioni, slanci, piegamenti, circonduzioni, torsioni, inclinazioni, piegamenti eseguiti a corpo libero, in coppia, con l'ausilio di piccoli attrezzi: funicella, palloni. Stretching.

3) Pratica Sportiva

- a) Pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza e semplice organizzazione del gioco.
- b) Pallacanestro: palleggio, passaggio, tiro, terzo tempo e semplice organizzazione del gioco.
- c) Calcetto: conduzione della palla, passaggio e semplice conduzione del gioco.
- d) Atletica: andature, partenze da varie stazioni, staffette, esercizi preparatori alla corsa di fondo e di velocità.

4) Teoria

- a) Informazioni sulla teoria del movimento e linguaggio specifico della disciplina;
- b) Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati: locomotore, cardiocircolatorio e respiratorio.
- c) Regolamento dei principali giochi di squadra.
- d) Norme di comportamento per la prevenzione dagli infortuni.
- e) Traumatologia sportiva e primo soccorso.
- f) Igiene alimentare.

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante  
Ornano Anna Rita

## ***Programma Di Biologia***

Classe II Sez. C Anno scolastico 2017/2018

Caratteristiche dei viventi : Livelli di organizzazione della materia.

Nutrizione autotrofa ed eterotrofa.

Respirazione, riproduzione, omeostasi, escrezione ed evoluzione.

L'energia negli ecosistemi, catene alimentari, ciclo degli elementi.

I materiali biologici: il ruolo dei glucidi, il ruolo dei lipidi, il ruolo dei protidi, il ruolo delle vitamine, il ruolo dei sali minerali, struttura e funzione degli acidi nucleici.

La cellula: il microscopio ottico, la teoria cellulare, dimensione e forma delle cellule, organizzazione e struttura della cellula procariote e della cellula eucariote, differenze fra cellula animale e vegetale.

L'apparato digerente: la digestione, la saliva, la faringe, l'esofago, lo stomaco, l'intestino tenue, l'intestino crasso, le ghiandole della digestione, l'assorbimento dei prodotti della digestione le funzioni del fegato.

L'apparato respiratorio: le cavità nasali, la faringe, la laringe, la trachea, i bronchi, i polmoni, il meccanismo della respirazione, la respirazione esterna, la respirazione interna, la respirazione cellulare..

L'apparato circolatorio: Il plasma, i globuli rossi, i globuli bianchi e le piastrine. Struttura e funzione del cuore. Piccola e grande circolazione.

L'insegnante

Gli alunni

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DOMENICO ALBERTO AZUNI"  
CAGLIARI**

**PROGRAMMA DI CHIMICA**

**Classe 2°C**

**a.s. 2018/2019**

**Docente: Melis Maria Assunta**

**Dall' osservazione alla misura.**

Proprietà dei corpi, grandezze estensive e intensive, unità di misura fondamentali e derivate, il sistema internazionale di misura, multipli, sottomultipli e prefissi del S.I. equivalenze, proporzioni, formule inverse, operazioni con le potenze in base dieci, notazione scientifica.

**Materia ed energia.**

Gli stati fisici della materia, modello particellare, le proprietà della materia, massa e peso di un corpo, il volume, la densità, la temperatura e le scale termometriche Kelvin e Celsius.

**Le trasformazioni della materia.**

I passaggi di stato, curve di riscaldamento, miscele omogenee ed eterogenee, principali tecniche di separazione dei componenti di una miscela (decantazione, filtrazione, centrifugazione, cromatografia, cristallizzazione, distillazione); le sostanze pure: elementi e composti. Trasformazioni fisiche e trasformazioni chimiche. Rappresentazione di una reazione chimica.

**Le soluzioni**

Principali caratteristiche delle soluzioni, alcune proprietà delle soluzioni. La concentrazione: percentuale in massa, percentuale in volume, massa su volume. Esercizi

**Atomi e molecole.**

La teoria atomica della materia, modelli atomici, atomi e molecole, simboli e formule, struttura dell'atomo. Le particelle subatomiche, numero atomico e numero di massa, gli isotopi, media ponderale massa atomica assoluta e relativa, calcolo delle masse molecolari. Gli ioni e la loro struttura. Esercizi

Cenni sulla radioattività della materia e le trasformazioni nucleari, modello a strati per la struttura elettronica degli elementi.

**Il sistema periodico degli elementi**

Configurazione elettronica degli elementi, livelli, sottolivelli e ordine di riempimento degli orbitali. Tavola periodica degli elementi. Metalli, semimetalli, non metalli. Gruppi e periodi. Proprietà periodiche, affinità elettronica, energia di ionizzazione, elettronegatività. Il legame chimico: covalente puro, omopolare, eteropolare, ionico, metallico. Interazione tra molecole: legame a idrogeno. Comportamento chimico degli elementi in relazione al gruppo di appartenenza. Formule di Lewis. Valenza, reazioni di formazione e nomenclatura tradizionale e IUPAC dei principali composti chimici inorganici: ossidi, idrossidi, idracidi, ossiacidi. Acidità delle soluzioni e la scala per la misura del pH.

**IL DOCENTE**  
**Maria Assunta Melis**

**GLI STUDENTI**

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" CAGLIARI**  
**Anno Scolastico 2018/2019**

**PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA PER LA CLASSE II^C**  
insegnante prof. Elisabetta Sanjust

**DIRITTO PUBBLICO**

**LO STATO**

- lo Stato come organizzazione politica;
- Stato e nazione;
- elementi costitutivi dello Stato;
- territorio;
- popolo e popolazione;
- l'acquisto della cittadinanza
- concetto di sovranità; l'esercizio della sovranità.

**EVOLUZIONE DELLO STATO MODERNO**

- Stato assoluto e Stato democratico;
- monarchia assoluta e stato liberale;
- i principi dello Stato di diritto;
- la crisi dello stato liberale;
- stato socialista e stato totalitario
- caratteristiche dello Stato moderno;
- le forme di Governo: Monarchia e Repubblica
- altre forme di Stato: lo Stato Accentrato, Federale e Regionale

**LA COSTITUZIONE ITALIANA**

**STATO E COSTITUZIONE**

- evoluzione dello Stato italiano, dallo Statuto Albertino alla Costituzione Italiana
- la Costituzione; caratteri e struttura della Costituzione;
- i Principi fondamentali della costituzione;
- Principio Democratico: democrazia diretta e democrazia rappresentativa;
- altre forme di partecipazione politica: il referendum;
- i principi di libertà; uguaglianza e solidarietà;

**DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI**

- rapporti civili: diritti individuali di libertà;
- rapporti etico-sociali: famiglia, salute, istruzione;
- rapporti economici: il diritto al lavoro, il diritto di proprietà e di iniziativa economica;
- rapporti politici: il diritto di voto, caratteri del voto

**L'ORGANIZZAZIONE DELLO STATO ITALIANO**

**IL PARLAMENTO**

- Composizione, funzionamento e funzioni del parlamento;
- organizzazione dei lavori parlamentari

- I Gruppi e le Commissioni parlamentari
- i Parlamentari immunità e indennità;
- funzione legislativa; iter legislativo: proposta, discussione, approvazione, promulgazione e diritto di veto, pubblicazione, l'entrata in vigore della legge.

#### IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

- Elezione e durata in carica e supplenza
- Funzioni: in ambito legislativo, in ambito esecutivo e in ambito giudiziario
- La responsabilità

#### IL GOVERNO

- Formazione e composizione
- Funzione esecutiva e funzione normativa: Decreti Legge, Decreti Legislativi.

L'insegnante

***prof. Elisabetta Sanjust***



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
***"Domenico Alberto Azuni"***

SEDE DI Cagliari

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

DOCENTE: Prof.ssa PODDA ANNA MARIA.

**Programma didattico:**

**Per la classe 2<sup>^</sup>C**

**Anno 2018/2019**

QUADRO ORARIO N. ore **4**

## **Introduzione generale**

Il docente di “**Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina**” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

**Agire** nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. **Utilizzare** tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere. **Valorizzare** e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. **Controllare** e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. **Predisporre** e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, scandendole nel biennio attraverso contenuti utili a maturare le competenze chiave e professionali ad un livello base nel primo anno ed a un livello superiore nel secondo anno di studi.

Si riportano di seguito le competenze richieste al termine del primo biennio:

- 1. Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.**
- 2. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema ristorativo (primo anno) e socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio (secondo anno).**
- 3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti (primo anno) gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi (secondo anno);**
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- 5. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- 6. Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**

L’articolazione dell’insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale riferimento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute. Le conoscenze e le abilità indicate sono strettamente connesse al raccordo tra questa disciplina e le altre dell’area di indirizzo, in particolar modo con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita e Scienza degli alimenti. In questo ambito, un apprendimento efficace richiede una didattica di laboratorio finalizzata all’attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell’area generale e di indirizzo.

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 1 – Il cuoco e la brigata

### **1. La brigata di cucina**

## **COMPETENZE D'ASSE**

1. Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

Indicatori:

- Individuare gli avvenimenti fondamentali che hanno segnato la storia della cucina in Italia;
- Attuare un comportamento etico e responsabile, adeguato ai diversi contesti della vita;
- Applicare tecniche e utilizzare strumenti del reparto di cucina.

Competenze chiave di cittadinanza europea coinvolte:

n° 1: Imparare ad imparare; n° 3: Comunicare; 4: Collaborare e partecipare; 5: Agire in modo autonomo e responsabile; 7: Individuare collegamenti e relazioni.

## **COMPETENZE**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di Interesse

## **CONOSCENZE**

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni
- Ruoli e gerarchia della brigata di cucina
- Elementi di deontologia professionale

## **ABILITÀ**

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico
- Conoscere le regole fondamentali di comportamento professionale
- Relazionarsi con i colleghi in modo professionale
- Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello degli altri
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

## **SAPERI ESSENZIALI**

- La brigata di cucina
- L'etica professionale

## **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

## **VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

## **TEMPI (non vincolante):**

- Primo trimestre

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 2 – La sicurezza

1. La sicurezza alimentare
2. Il sistema HACCP
3. L'igiene professionale
4. L'igiene del prodotto alimentare
5. Le tecniche di conservazione
6. La sicurezza sul lavoro

## **COMPETENZE D'ASSE**

### **3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti (primo anno).**

#### **Indicatori:**

- Applicare tecniche e utilizzare strumenti del reparto di cucina e del reparto di Pasticceria, applicando tutte le norme igieniche e di sicurezza.

#### **Competenze chiave di cittadinanza europea coinvolte:**

n° 1: Imparare ad imparare; 4: Collaborare e partecipare 5: Agire in modo autonomo e responsabile

## **2. COMPETENZE**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

## **CONOSCENZE**

- La qualità alimentare
- Il concetto di sicurezza alimentare
- Il quadro normativo
- Il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione: igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- La divisa di cucina

- La contaminazione alimentare
- Il controllo dei prodotti alimentari
- La prevenzione della contaminazione biologica
- Come e perché conservare gli alimenti
- I metodi fisici di conservazione
- I metodi chimici di conservazione
- I metodi chimico-fisici di conservazione
- I metodi biologici di conservazione
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro
- Il sistema di gestione della sicurezza sul lavoro
- Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni
- La sicurezza operativa: fattori di rischio e regole comportamentali
- La gestione del rischio in cucina
- Rudimenti sul primo soccorso

### **ABILITÀ**

- Descrivere che cosa si intende per qualità
- Individuare gli elementi che concorrono alla definizione della qualità alimentare
- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- Mantenere pulito il luogo di lavoro
- Mantenere pulita la propria postazione di lavoro
- Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro
- Utilizzare attrezzature e utensili nel rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza
- Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza
- Individuare e applicare procedure corrette in termini di sicurezza
- Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

### **SAPERI ESSENZIALI**

- L’igiene del personale
- La divisa di cucina
- L’igiene dei locali: metodologie di pulizia e sanificazione
- L’igiene delle attrezzature
- Il controllo dei prodotti alimentari
- La contaminazione microbiologica: precauzioni generali
- La conservazione degli alimenti: scopo, classificazione, modalità di applicazione e conseguenze

- Prevenzione antinfortunistica e norme di primo soccorso

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

### **VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

### **TEMPI** (non vincolante):

- Primo trimestre

### **Riferimenti**

*Macroarea 3 – L'area di preparazione*

1. L'organizzazione della cucina
2. La batteria di cucina

### **3. COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

### **CONOSCENZE**

- Il mercato del fuori casa: ristorazione commerciale e sociale (*o collettiva*)
- Differenti tipologie di strutture ristorative
- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
- La progettazione dei locali
- Le cucine per grandi numeri
- La dotazione dell'area di lavoro
- La normalizzazione in cucina
- Le macchine di preparazione
- Le macchine per la cottura
- Le macchine per la rigenerazione
- Le macchine refrigeranti
- Le macchine per il lavaggio
- Il pentolame

- I coltelli e i taglieri
- Gli utensili
- Le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature

### **ABILITÀ**

- Riconoscere le differenze tra le tipologie di strutture ristorative esistenti
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

### **SAPERI ESSENZIALI**

- Il reparto di cucina: i reparti e le loro caratteristiche
- La batteria di cucina

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

### **VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

### **TEMPI (non vincolante):**

- Primo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 4 – Tecniche di cucina

1. Le tecniche di taglio
2. La cottura
3. Le preparazioni di base

## **COMPETENZE D'ASSE :**

**5. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**

### **Indicatori:**

- Manipolare e trasformare gli alimenti nel rispetto delle qualità nutrizionali ed organolettici.

### **Competenze chiave di cittadinanza europea coinvolte:**

n° 5: Agire in modo autonomo e responsabile; 8: Acquisire ed interpretare l'informazione.

## **4. COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

## **CONOSCENZE**

- Tecniche di base di cucina
- Le tecniche di taglio
- La manutenzione della coltelleria
- Principali tecniche di cottura
- Il calore in cucina: la trasmissione del calore, gli effetti della cottura, classificazione delle tecniche di cottura
- Le cotture con acqua e al vapore
- Le cotture con sostanza grassa
- Le cotture per irraggiamento
- Le cotture miste
- Principali tecniche di produzione: le preparazioni di base
- I fondi di cucina
- I fondi bianchi e bruni e i court-bouillon
- Glasse e gelatine
- I roux
- Le salse madri (bianche e brune)
- Le salse di base e le salse derivate
- Le salse emulsionate
- Le farce (spume, quenelle, mousse, soufflé, terrine e pâté)
- Le panate

## **ABILITÀ**

- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria
- Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere

- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Distinguere le diverse tecniche di cottura
- Scegliere la tecnica di cottura adeguata al prodotto
- Riconoscere gli effetti della cottura sugli alimenti
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

### **SAPERI ESSENZIALI**

- Tecniche di base di cucina Principali tecniche di cottura
- Principali tecniche di produzione: le preparazioni di base

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

### **VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

### **TEMPI (non vincolante):**

- Primo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 5 – Le materie prime

1. Alimenti e materie prime
2. Cereali e derivati
4. Prodotti ortofrutticoli
6. Condimenti
10. Carni

**CONTENUTI DIGITALI:** Il territorio (I prodotti agroalimentari delle regioni italiane)

### **5. COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

## **CONOSCENZE**

- Caratteristiche merceologiche delle principali categorie di materie prime
- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime: conservazione, controlli al check-in e prima dell'uso, impieghi in cucina
- Indicazioni nutrizionali
- Tecniche di base di cucina
- La mondata di ortaggi e frutti
- Il taglio di ortaggi e frutti
- Il taglio delle patate
- La preparazione delle carni
- Principali tecniche di produzione di: riso, pane, pasta, gnocchi, minestre in brodo, contorni, uova, primi e secondi piatti
- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera

## **ABILITÀ**

- Identificare le materie prime e i loro principali elementi di qualità
- Descrivere le caratteristiche merceologiche delle principali materie prime
- Conservare correttamente le principali materie prime
- Scegliere ed eseguire controlli per la valutazione della qualità organolettica e igienica delle principali categorie di materie prime
- Eseguire correttamente le operazioni preliminari alla preparazione delle diverse tipologie di alimenti
- Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Scegliere la tecnica di cottura adeguata al prodotto
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- Distinguere e descrivere i prodotti tipici del territorio in cui si opera
- Descrivere i piatti tradizionali del territorio di riferimento
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
- I prodotti agroalimentari e la cucina tradizionale del territorio di riferimento

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

### **VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

### **TEMPI (non vincolante):**

- Primo/ secondo trimestre

### **RIFERIMENTI**

#### **Riferimenti**

Macroarea 6 – Tecniche di base di pasticceria

1. Gli impasti di base

### **COMPETENZE D'ASSE :**

#### **3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti**

##### **Indicatori:**

- Applicare tecniche e utilizzare strumenti del reparto di cucina e del reparto di Pasticceria, applicando tutte le norme igieniche e di sicurezza.

##### **Competenze chiave di cittadinanza europea coinvolte:**

n° 1: Imparare ad imparare; 4: Collaborare e partecipare 5: Agire in modo autonomo e responsabile.

## **6. COMPETENZE**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

## **CONOSCENZE**

- Tecniche di base di pasticceria: impasti principali impasti, meringhe e creme
- La pasta frolla: ingredienti e preparazione
- La pasta sfoglia: ingredienti, preparazione, piegatura
- Il pan di Spagna: ingredienti, preparazione, cottura
- La pasta per bigné: ingredienti, preparazione, cottura
- Le meringhe: classica, francese, italiana e svizzera
- La crema pasticciera: ingredienti, preparazione
- Le creme ottenute dalla crema pasticciera (crema Chiboust, crema Mousseline)
- La crema inglese
- La crema al burro: ingredienti, preparazione
- Le creme leggere: ingredienti, preparazione

## **ABILITÀ**

- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria
- Eseguire correttamente le operazioni preliminari alla preparazione
- Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere
- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche
- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Tecniche di base di pasticceria: principali impasti, meringhe e creme

## **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente.

**VERIFICHE**

- Osservazione in laboratorio sull'utilizzo delle attrezzature.
- Verifiche frontali.

**TEMPI (non vincolante):**

- Primo/ secondo trimestre

LIVELLO BASE 5-6.	LIVELLO INTERMEDIO 7-8	LIVELLO AVANZATO 9-10	LIVELLO MINIMO A DISCREZIONE DEL DOCENTE
Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	<b>art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001. Le competenze sopra riportati sono SOLO INDICATIVE. Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.</b>

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<input type="checkbox"/> recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; <input type="checkbox"/> recupero individualizzato; <input type="checkbox"/> recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; <input type="checkbox"/> esercizi semplificati sui contenuti affrontati; <input type="checkbox"/> uso di schemi e mappe concettuali.	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante Corsi IDEI che saranno rivolti agli allievi che riporteranno una valutazione insufficienti al termine del primo e del secondo trimestre	In itinere. Al termine del primo e del secondo trimestre	Si terrà conto dei progressi registrati e in ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autocorrezione
MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
Nella fascia consolidamento si prevede: <input type="checkbox"/> esercizi di arricchimento delle	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette	Tutto l'anno scolastico	Si valuterà il progresso nella maturazione personale e nel raggiungimento degli

conoscenze;

- esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;
- richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.

Per gli alunni che rientrano nella fascia di potenziamento, si prevedono:

- esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso.

o questionari.

Produzione di materiale multimediale.

Ricerche in Internet

Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà

obiettivi didattici.

## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

L'elevamento dell'obbligo d'istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

**1. Imparare a imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

**2. Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

**3. Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

**4. Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

**5. Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

**6. Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

**7. Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

**8. Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

LA DOCENTE DELLA DISCIPLINA DI LABORATORIO  
DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA  
(PROF.SSA Anna Maria Podda)

**PROGRAMMA SVOLTO  
DI  
FRANCESE**

Classe Seconda: Ore Settimanali: 2

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 2 C

Prof. P. PISEDU

Etape 5 –Alors, vous rangez? (Dialogue).

Lexique et communication. Décrire l'habillement et les accessoires. Les vêtements. Exprimer des appréciations.

Grammaire. Les adjectifs démonstratifs. Les pronoms COD: le, la, l' les. Qu'est-ce que c'est?

C'est../ Ce sont..Le futur proche. Le pronom indéfini "on". Les adjectifs de couleur. Les verbes du deuxième groupe: -ir.

Etape 6- Des achats en ville. (Dialogue).

Lexique et communication. Situer dans l'espace. Les positions dans l'espace. Au centre-ville. Les commerces.

Grammaire. Les prépositions simples. Les articles contractés. Le présent continu. Les verbes du troisième groupe: -re, -oir, -oire, -ir.

Etape 7- Direction le stade!

Lexique et communication. S'orienter. Les panneaux routiers.Les transports. Demander et indiquer le chemin.

Grammaire. Le pronom adverbial "y". Il y a. Le passé récent. Les nombres ordinaux.

L'impératif.Les verbes mettre et suivre.

Si richiede inoltre la conoscenza dei dialoghi.

Livre de texte, La boussole, vol 1, M. Camerini, P. Milhet, Europass edizioni.

Cagliari, giugno 2019

**GLI ALUNNI**

**Il Docente**

***Istituto di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni" – Cagliari***

***CLASSE II C SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'***

***ALBERGHIERA***

***Programma di Prima Lingua Comunitaria INGLESE***

***Anno scolastico 2018 – 2019***

***UNIT 8 – House rules***

***Grammar***

Like/love/hate/don't mind + ing form

Can for permission and requests

Must for obligation and prohibition

***Vocabulary***

Household chores

House and furniture

Pronunciation: word stress

***Functions/Communication***

Talking about like and dislikes

***Skills***

Reading and Training

Reading: Robinson Crusoe by Daniel Defoe

Listening: Robinson Crusoe's diary extracts

Speaking: Describing your house

Writing: Message in a bottle

***UNIT 9 – The best job in the world?***

***Grammar***

Adjectives

Comparative adjectives

Superlative adjectives

### ***Vocabulary***

Geographical places

The weather

Pronunciation: weather words

### ***Functions/Communication***

Talking about the weather

Expressing opinions

### ***Skills***

Culture

Reading: Island people

Listening: Dialogue about Jersey

Speaking: Talking about where you live

Writing: Paragraph about Guernsey

Speaking skills: Giving a reason/an example

## ***UNIT 10 – Music madness***

### ***Grammar***

Past simple – to be

There was – there were

Past simple – positive (regular verbs)

### ***Vocabulary***

Music

Years

Technology

Pronunciation: t/d/id

### ***Functions/Communication***

Talking about past events

### ***Skills***

Reading and training

Reading: Tristan and Isolde

Listening: Dialogue about the story of Tristan and Isolde

Speaking: Telling the story from a different point of view

Writing: Paragraph about Tristan and Isolde

Reading Skills: Reading for specific information

## ***UNIT 11 – Fashionistas***

### ***Grammar***

Past simple – positive (irregular verbs)

Past simple – negative

Past simple – questions and short answers

### ***Vocabulary***

Clothes

Past time expressions

Patterns

Pronunciation: vowel sounds (1)

### ***Functions/Communication***

Shopping for clothes

Saying prices

Calling a help desk

### ***Skills***

Culture

Reading: Where do you shop?

Listening: Telephone call to a help desk

Speaking: Roleplay – calling a help desk

Writing: Filling in a form

Reading Skills: using a dictionary

***UNIT 12 – We’re going on holiday!***

***Grammar***

Present continuous for future

Be going to and present continuous for future

***Vocabulary***

Holidays

Transport

Pronunciation: vowel sounds (2)

***Functions/Communication***

Talking about future intentions

***Skills***

Reading and training

Reading: Home for Christmas

Listening: summary of the story

Speaking: Information gap about a trip

Writing: E-mail about holiday plans

Reading Skills: Identifying keys words

Docente .....

Alunni .....

.....

Anno Scolastico 2018-2019  
Programma d'Italiano  
Classe II C  
Docente Alessandra Curreli

## GRAMMATICA

Principi di analisi logica. Soggetto. Predicato verbale e nominale.  
Complemento oggetto, di specificazione e di termine. Complemento di luogo e di materia.  
Complemento di tempo. Verbi transitivi ed intransitivi.  
Complemento di mezzo e di modo.  
Introduzione all'analisi del periodo.  
Il numero delle proposizioni nel periodo.  
Proposizione principale e proposizioni subordinate.  
Proposizione soggettiva,  
Proposizione reggente ed i gradi della subordinazione.  
Differenza fra proposizione soggettiva ed oggettiva.  
Proposizione temporale.  
Proposizione finale, consecutiva e causale.  
Periodo ipotetico.

## ANTOLOGIA

Distinzione fra poesia e prosa.  
Analisi della poesia "La differenza" di G. Gozzano.  
Illustrazione della poesia "A Silvia" di Leopardi.  
Le forme del testo: le sequenze.  
Lovati Massimo pag.11  
La forma della poesia. Gli accenti ed il ritmo della poesia.  
Analisi de "Le mattine sono più miti di prima" di E. Dickinson.  
"A Zacinto" pag.581 di Foscolo.  
"Tanto gentile e tanto onesta pare"  
"Il goal" di Umberto Saba pag.765  
"Il sabato del villaggio" Leopardi.

Cagliari 3 Giugno 2019

La Docente  
Alessandra Curreli

# **I.I.S. "D. A. AZUNI" – Cagliari**

*Anno Scolastico 2018/2019*

**PROGRAMMA DI MATEMATICA**

*Classe 2°C*

**Prof.ssa PORCELLI RENATA**

*Ore di lezione settimanali : 4*

## **PRODOTTI NOTEVOLI (ripasso)**

- Quadrato di binomio
- Cubo di binomio
- Differenza tra due quadrati
- Esercizi di applicazione

## **LE EQUAZIONI DI 1° GRADO (ripasso)**

- Concetto di equazione e tipi di equazioni (interi, fratte, numeriche, letterali)
- Principi di equivalenza e teorema del trasporto.
- Soluzione di una equazione di primo grado ad una incognita intera.
- Equazioni equivalenti
- Equazioni determinate, indeterminate e impossibili
- Risoluzione di equazioni intere numeriche a coefficienti interi o fratti
- Esercizi di applicazione

## **LA SCOMPOSIZIONE IN FATTORI DI POLINOMI:**

- Cosa è la scomposizione in fattori .
- Scomposizioni mediante raccoglimento a fattore comune totale.
- Scomposizioni mediante raccoglimenti successivi.
- Scomposizioni tramite prodotti notevoli.
- Scomposizione di un trinomio particolare di 2° grado.
- Semplificazione di frazioni algebriche.
- Moltiplicazione e divisione tra frazioni algebriche.
- Esercizi di applicazione

## **SISTEMI DI EQUAZIONI LINEARI:**

- I sistemi di n equazioni in n incognite
- Le equazioni lineari in due incognite
- Grado di un sistema
- I sistemi di primo grado
- Forma normale di un sistema
- Sistemi determinati, indeterminati, impossibili
- Metodi di risoluzione dei sistemi di primo grado
- Il metodo di sostituzione, riduzione, confronto
- Esercizi di applicazione

## **I RADICALI:**

- Concetto di radice aritmetica e di radice algebrica.
- Proprietà invariante dei radicali

- Semplificazione di radicali.
- Radicali riducibili e irriducibili
- Portare fuori dal segno di radice un fattore
- Portare sotto il segno di radice un fattore
- Radicali simili
- Riduzione di più radicali allo stesso indice.
- Operazioni con i radicali: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione ed elevamento a potenza. Prodotti notevoli.
- Esercizi di applicazione

### ***EQUAZIONI DI SECONDO GRADO:***

- Che cosa sono le equazioni di secondo grado.
- Forma normale.
- Coefficienti dell'equazione.
- Determinazione di  $\Delta$  (discriminante) in una equazione di 2° grado e relazione con le soluzioni dell'equazione.
- Equazioni complete e incomplete.
- Equazione di 2° grado pura.
- Equazione di 2° grado spuria.
- Formule risolutive.
- Equazioni di 2° grado a coefficienti fratti.
- Esercizi di applicazione

*Prof.ssa Renata Porcellì*



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



**Programma di Scienza degli alimenti**

**Classe 2 sez C**  
**Prof.ssa Spanu Valeria**

**MOD 1.1 Elementi di chimica**

- I composti del carbonio
- Il gruppo funzionale
- Aldeidi e chetoni
- Gli acidi carbossilici
- Gli esteri e le ammine
- Le biomolecole

**MOD 2.1 I glucidi**

- Aspetti generali
- Classificazione dei glucidi
- monosaccaridi,
- disaccaridi,
- polisaccaridi
- La fibra alimentare
- Funzione dei glucidi
- Valori di riferimento nutrizionali

**MOD 2.2 I protidi**

- Gli amminoacidi proteici
- Gli amminoacidi essenziali
- La struttura delle proteine
- La classificazione delle proteine
- La denaturazione proteica
- Gli enzimi
- La digestione
- Funzione delle proteine
- Valori nutrizionali di riferimento

**MOD 2.3 I lipidi**

- Aspetti generali
- Classificazione
- Gli acidi grassi
- Gli acidi grassi essenziali
- Digestione e assorbimento
- Funzione dei lipidi
- Valori nutrizionali di riferimento

**MOD 2.4 Vitamine e Sali minerali**

- Aspetti generali
- Vitamine liposolubili e idrosolubili
- L'acqua negli alimenti
- L'acqua nell'organismo

- L'acqua e la nutrizione
- I Sali minerali: macroelementi, microelementi.

### **MOD 3.1 L'apparato digerente e la digestione**

- Introduzione
- Digestione, assorbimento, assimilazione
- L'apparato digerente: cavità orale, stomaco, intestino tenue, intestino crasso, fegato, pancreas.

Cagliari 7/06/2019

Docente  
Prof.ssa Valeria Spanu

PROGRAMMI 2018-2019

LINGUA FRANCESE

Programma classe 3 C anno 2018/2019

Lingua francese

Dal libro di testo Marina Zanotti Marie-Blanche Paour *Passion restauration* editrice San Marco:

Module 01 Le restaurant

La brigade de cuisine p.11-12

La tenue professionnelle p.13-14

Grammaire : les verbes réguliers et irréguliers, la phrase négative et interrogative, adjectifs et pronoms possessifs.

Module 02 En cuisine

Le plan de la cuisine p.30-31

Le matériel de cuisine p.36-37

Les méthodes de cuisson p.38

Les parties d'une recette

Recette : la béchamel p.118

Grammaire : les prépositions de lieu, les articles contractés, l'impératif

Module 04 Pour commencer le repas

Les hors-d'œuvre p.76-77

Recette : la salade niçoise p.82

Les légumes p.79-80

Les potages p.83-84

Les pâtes p.85-86-87

Grammaire : l'article partitif, les adverbes de quantité

Module 05 Poisson ou viande ?

Le poisson p.102-103

La viande p.106-107

Herbes aromatiques et épices p.111-112

Les sauces p.113

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI  
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 3<sup>^</sup>C  
Indirizzo Enogastronomico  
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

- a) esercizi di coordinazione generale, di equilibrio statico e dinamico, esercizi di orientamento spaziale, esercizi con la funicella con la palla, con grandi attrezzi eseguiti individualmente o in coppia o a gruppi, (correre in diverse direzioni e con cambio di velocità, saltare, rotolare, strisciare, arrampicarsi sugli attrezzi lanciare e afferrare, spingere con o senza resistenza).
- b) attraverso la pratica dei grandi giochi sportivi.

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

- a) Resistenza : corsa nelle sue varianti, corsa a ritmo continuo e con variazioni di ritmo, corse su vari tipi di terreno, percorso a tempo.
- b) Forza: esercizi di ginnastica di base di potenziamento muscolare degli arti superiori e inferiori, muscoli della colonna vertebrale, cintura addominale e muscoli dorsali a carico naturale o sovraccarico leggero. Salti, staffette, lanci con la palla medica, esercizi di contrasto.
- c) Velocità e rapidità: corsa calciata, corsa a ginocchia alte, skip basso e alto, corsa saltellata, movimenti rapidi ciclici e aciclici.
- d) Flessibilità e mobilità: flessioni, slanci, piegamenti, circonduzioni, torsioni, inclinazioni, piegamenti eseguiti a corpo libero, in coppia, con l'ausilio di piccoli attrezzi: funicella, palloni. Stretching.

3) Pratica Sportiva

- a) Pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza e semplice organizzazione del gioco.
- b) Pallacanestro: palleggio, passaggio, tiro, terzo tempo e semplice organizzazione del gioco.
- c) Calcetto: conduzione della palla, passaggio e semplice conduzione del gioco.
- d) Atletica: andature, partenze da varie stazioni, staffette, esercizi preparatori alla corsa di fondo e di velocità.

4) Teoria

- a) Informazioni sulla teoria del movimento e linguaggio specifico della disciplina;
- b) Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati: locomotore, cardiocircolatorio e respiratorio.
- c) Regolamento dei principali giochi di squadra.
- d) Norme di comportamento per la prevenzione dagli infortuni.
- e) Traumatologia sportiva e primo soccorso.
- f) Igiene alimentare.

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante  
Ornano Anna Rita

Programma svolto nell'anno scolastico 2018/19

**Classe 3' C prof.ssa Caterina Arca**

**Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.**

Argomenti:

**Unità di apprendimento 1**

- Rapporti e proporzioni
- Percentuali e calcolo proporzionale
- L'imposta sul valore aggiunto (iva)
- La fattura
- Lo scorporo dell'Iva
- La ricevuta fiscale
- Lo scontrino fiscale
- I registri iva
- I titoli di credito
- La cambiale
- Gli assegni
- Altri strumenti di pagamento

**Unità di apprendimento 2**

Caratteristiche del mercato turistico

Alcuni mutamenti sociali

Le nuove tendenze della ristorazione moderna

Alcuni aspetti economici

La domanda e l'offerta di beni e servizi

Il prezzo e l'equilibrio del mercato

Ristorazione e turismo

Importazioni ed esportazioni

I "turismi"

**Unità di apprendimento 3**

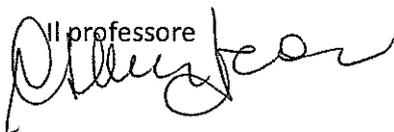
- L'impresa
- L'impresa e l'ambiente esterno
- L'impresa e il mercato

- La classificazione delle imprese
- La forma giuridica delle imprese
- Le società di persone
- Le società di capitali
- Gli organi amministrativi delle società per azioni
- Le cooperative

#### **Unità di apprendimento 5**

- Le imprese di ristorazione
- Classificazione della ristorazione commerciale
- I ristoranti-pizzerie, le pizzerie pure e i ristoranti etnici
- I ristoranti a tema e vegetariani
- La ristorazione agrituristica
- L'alta ristorazione
- La ristorazione rapida
- La ristorazione alberghiera
- La ristorazione sui treni e sugli aerei
- La ristorazione sulle navi e sulle strade

Gli alunni

Il professore  


  
 Annunziata Rosa  
  
 Silvana Scelzo  
  
 Carola Candelario  
  
 G. L. C.

I.I.S. "Azuni" di CAGLIARI  
PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELL'A.S. 2018-2019  
Classe IIIC

Insegnante: Claudia Petrina

TESTO: Sambugar Marta – Sala Gabriella, Letteratura viva. Classe I. La Nuova Italia Editrice

EDUCAZIONE LINGUISTICA

Il testo narrativo. Il testo argomentativo. Il saggio breve. Il testo poetico.

EDUCAZIONE LETTERARIA

MODULO 1 – LE ORIGINI DELLA POESIA ITALIANA

La nascita della lingua italiana. La poesia religiosa. La scuola siciliana. La poesia comico-realistica. Il "Dolce stil novo".

Francesco d'Assisi "Il cantico delle creature", Jacopo da Lentini "Io m'aggio posto in core a Dio servire", "Amor è uno desio che ven da core", Cecco Angiolieri "S'i' fosse foco", Guido Guinizzelli "Al cor gentil rempaira sempre amore".

MODULO 2 – DANTE ALIGHIERI

La vita e le opere.

"Tanto gentile e tanto onesta pare", "Guido, i' vorrei che tu, Lapo ed io", dalla "Commedia": I canto, "Caronte", "Francesca da Rimini", "Ulisse", "Ugolino".

MODULO 3 – FRANCESCO PETRARCA

La vita e le opere.

"Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono", "Solo et pensoso", "Erano i capei d'oro a l'aura sparsi", "Pace non trovo, et non ò da far guerra".

MODULO 4 – GIOVANNI BOCCACCIO E IL DECAMERON

La vita e la poetica.

Dal "Decameron": "Chichibio e la gru", "Andreuccio da Perugia", "Cisti fornaio", "Lisabetta da Messina".

Cagliari, 31/05/2019

# **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-settore CUCINA**

## **3C AZUNI**

**Docente: BOI CINZIA**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE in compresenza con la Prof.ssa Valeria Spanu**

### **Programma**

- 1 Il Food Cost: definizione e calcolo
- 2 Il calcolo delle calorie
- 3 Haccp: igiene dei locali e progettazione delle diverse aree dell'impresa ristorativa
- 4 Haccp: il manuale di corretta prassi igienica

### **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PROGRAMMA**

- 1 La cottura degli alimenti. Effetti positivi e negativi. Le modalità di trasmissione del calore. La classificazione dei metodi di cottura.
- 2 La conservazione degli alimenti. Perché è importante conservare gli alimenti. Classificazione: metodi fisici, chimici, chimico-fisici, biologici
- 3 Il cibo come esperienza culturale. Il comportamento alimentare. Gli stimoli fondamentali. Le preferenze alimentari. Disponibilità e accessibilità. L'industria alimentare e i media.
- 4 Gli alimenti. Criteri di classificazione. Suddivisione in gamme e in macrogruppi. I novel food.
- 5 Il chilometro zero.
- 6 Le uova. Le parti dell'uovo. La freschezza. Classificazioni. I metodi di cottura.
- 7 Le certificazioni di qualità: D.o.p. I.g.p. S.t.g.I Pat. i De.co. e i presidi Slow food
- 8 Attività pratica: pasta all'uovo, pasta di semola ripiena, crema al pecorino, polpette di legumi, mousse al cioccolato bianco con coulis ai frutti di bosco
- 9 Attività pratica: pasta fresca ripiena, taglio e cottura della lonza, impasto per torta allo yogurt
- 10 Attività pratica: pasta all'uovo, salsa al ragù, legatura dell'arrosto, mousse al cioccolato, gelatina ai frutti di bosco, pane integrale, tortini di spinaci
- 11 L'Haccp: la sicurezza alimentare e l'igiene in cucina
- 12 Attività pratica: pan di Spagna, torta Charlotte, torta al cioccolato, pasta frolla, pane, bisque di gamberi, cottura del risotto, pastorizzazione dei tuorli.
- 13 Attività pratica: la pasta sfoglia, tortine senza glutine alla carota e mandorla
- 14 Attività pratica: cheese cake, impasto e cottura della focaccia, maionese, pasta brisè
- 14 Attività pratica: fregola alla campidanese, pulizia e sfilettatura branzino, tortino di patate, meringa all'italiana

- 15 I cereali: cosa sono, la cariosside, i parametri di qualità, il processo di lavorazione, gli sfarinati, i principali cereali
- 16 La pasta e il riso. I cereali senza glutine; la celiachia
- 17 La classificazione dei primi piatti: minestre asciutte e minestre in brodo, i primi piatti speciali
- 18 I prodotti ittici: classificazioni principali. Metodi per valutare la freschezza.
- 19 Attività pratica: baci di dama e pirichittus.

Gli alunni

Il Docente  
Cinzia Boi

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

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

**CLASSE TERZA sez. C**  
**ENOGASTRONOMIA settore CUCINA**

\* \* \*

**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”**



**Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione**



**Classe 3 sez C Ind. Enogastronomico**  
**Prof.ssa Spanu Valeria**

**MOD 1.1\_ Cultura alimentare:**

- alimenti e alimentazione,
- principi nutritivi,
- tabelle di composizione degli alimenti,
- classificazione degli alimenti e i 5 gruppi,
- formulazione dieta equilibrata,
- valutazione peso corporeo,
- fabbisogno energetico,
- distribuzione dell'energia,
- i LARN,
- linee guida per una sana alimentazione,
- la doppia piramide: alimentare-ambientale
- esempi di diete

**MOD 1.2 Alimentazione nella ristorazione**

- la ristorazione,
- la ristorazione per le comunità
- ristorazione scolastica- menu e dieta,
- ristorazione aziendale
- ristorazione case di riposo

**MOD 2.1 Alimenti di origine vegetale Cereali e derivati**

- aspetti generali,
- La cariosside
- Il frumento,
- Composizione chimica e valore nutrizionale del frumento
- La molitura del frumento
- Il pane e la panificazione
- La pasta e la pastificazione
- Prodotti sostitutivi del pane
- Il riso: aspetti generali valore nutritivo, la lavorazione
- Il mais: aspetti generale, valore nutritivo
- Cenni sui cereali minori.

**MOD 2.2. I legumi**

- Aspetti generale
- Composizione chimica e valore nutritivo
- I principali legumi
- Conservazione e cottura.

### **MOD 2.3 I prodotti ortofrutticoli**

- Gli ortaggi: classificazione merceologica
- Composizione chimica e valore nutrizionale degli ortaggi
- Ortaggi da frutto, da fiore, da foglia, da fusto, da radice, da bulbo, da tubero,
- I funghi
- La frutta: classificazione della frutta
- Composizione chimica e valore nutritivo della frutta
- La frutta acidula, frutta zuccherina, frutta acidulo-zuccherina.

### **MOD 3.1 Alimenti di origine animale**

- La carne e i prodotti carnei
- La filiera della carne
- La macellazione
- Composizione chimica e valore nutritivo della carne
- Classificazione della carne
- Le carni avicole
- Cottura e conservazione della carne
- I prodotti di salumeria: caratteristiche nutritive
- Insaccati, non insaccati

### **MOD 3.2 I prodotti della pesca**

- Aspetti generali
- Etichettatura dei prodotti ittici
- I pesci. Classificazione secondo lo scheletro, dal punto di vista nutrizionale,
- Valore nutritivo dei pesci
- I molluschi: classificazione, valore nutritivo dei molluschi
- I crostacei : classificazione e valore nutritivo dei crostacei
- Freschezza dei prodotti ittici
- Conservazione dei prodotti ittici
- Rischi sanitari, cottura

### **MOD 3.3 Le uova**

- Aspetti generali
- Classificazione merceologica e etichetta
- Struttura delle uova
- Valutazione della freschezza
- Conservazione e cottura
- Caratteristiche nutritive delle uova

### **MOD 3.4 Il latte**

- Aspetti generali
- I microrganismi del latte
- Valore nutritivo del latte
- I trattamenti di risanamento
- Tipi di latte in commercio

**MOD** in compresenza con la docente di laboratorio dei servizi di enogastronomia

- Food Cost
- Calcolo calorico dei piatti
- Il sistema HACCP
- Orientamento al PCTO ex ASL

Cagliari 7/06/2019

Gli alunni

Le docenti

Prof.sse Valeria Spanu Cinzia Boi

I.I.S. "Azuni" di CAGLIARI  
PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO NELL'A.S. 2018-2019  
Classe IIIC

TESTO: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, Storia in corso, Ed. Scolastiche B. Mondadori.  
Insegnante: Claudia Petrina

MODULO 1 – LA CIVILTÀ DEL BASSO MEDIOEVO

L'Europa nell'anno Mille.

Poteri locali e poteri centrali.

La società cristiana medievale.

Il sistema curtense.

La ripresa demografica.

L'Europa alle crociate.

Il Comune medievale.

Federico I e i comuni lombardi.

La chiesa contro le eresie.

Gli ordini mendicanti.

Federico II e la crisi dell'impero.

MODULO 2 – LA CRISI DEL MEDIOEVO

L'economia in un vicolo cieco.

La peste dilaga in Europa.

Il volto della morte.

Le radici dell'antisemitismo.

La lunga guerra che chiude il Medioevo.

Una donna salverà la Francia.

Le monarchie iberiche.

Gli stati regionali in Italia.

LETTURE DI APPROFONDIMENTO

Carne, pane e spezie: il nuovo modello alimentare europeo.

Dopo il Mille: espansione del coltivato e nuovi gusti.

Cagliari, 30/05/2019

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“DOMENICO ALBERTO AZUNI”**

**A.S. 2018/2019**

Materia: sala e vendita

Classe: 4<sup>^</sup>C

Insegnante : Desiree Solinas

**PROGRAMMA SVOLTO**

➤ **UNITA' DIDATTICA 1: L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE**

- I. Storia del menu,il menu moderno
- II. Tipologie di menu e carte
- III. La redazione del menu: la valutazione strutturale,la composizione gastronomica,il legame con il territorio , il target e la relazione cliente-pasto, la composizione grafica
- IV. La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino

➤ **UNITA' DIDATTICA 2 : IL SERVIZIO A BUFFET**

- I. Il buffet
- II. La classificazione
- III. Il buffet nei diversi momenti ristorativi
- IV. Come organizzare il buffet : la scelta e la predisposizione delle pietanze, l'organizzazione della sala e del servizio,i tavoli da buffet
- V. Accorgimenti operativi: attrezzatura,disposizione degli elementi, decorazioni,conservazione delle pietanze, il beverage, lo sbarazzo

➤ **UNITA' DIDATTICA 3: 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 4: LA DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA, IL SERVIZIO E L'ABBINAMENTO**

- I. La degustazione: linee guida per la degustazione, l'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gusto-olfattivo
- II. La spillatura: la temperatura di servizio, il bicchiere
- III. L'abbinamento: abbinamento per contrasto e concordanza ,abbinamento cibo-birra

#### ➤ **UNITA' DIDATTICA 5: IL VINO**

- I. La pianta della vite : il ciclo vitale, il ciclo annuale
- II. Il grappolo: epicarpo, mesocarpo, endocarpo
- III. Il terreno e il clima
- IV. La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura
- V. Il mosto
- VI. Le fermentazioni: fermentazione alcolica e malolattica
- VII. Tecniche di vinificazione: vinificazione in rosso, in bianco, in rosato, macerazione a freddo, macerazione carbonica
- VIII. L'evoluzione: maturazione e affinamento
- IX. I trattamenti e le correzioni del vino
- X. L'imbottigliamento e la tappatura

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI  
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 4<sup>A</sup>C  
Indirizzo Enogastronomico  
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

- a) esercizi di coordinazione generale, di equilibrio statico e dinamico, esercizi di orientamento spaziale, esercizi con la funicella con la palla, con grandi attrezzi eseguiti individualmente o in coppia o a gruppi, (correre in diverse direzioni e con cambio di velocità, saltare, rotolare, strisciare, arrampicarsi sugli attrezzi lanciare e afferrare, spingere con o senza resistenza).
- b) attraverso la pratica dei grandi giochi sportivi.

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

- a) Resistenza : corsa nelle sue varianti, corsa a ritmo continuo e con variazioni di ritmo, corse su vari tipi di terreno, percorso a tempo.
- b) Forza: esercizi di ginnastica di base di potenziamento muscolare degli arti superiori e inferiori, muscoli della colonna vertebrale, cintura addominale e muscoli dorsali a carico naturale o sovraccarico leggero. Salti, staffette, lanci con la palla medica, esercizi di contrasto.
- c) Velocità e rapidità: corsa calciata, corsa a ginocchia alte, skip basso e alto, corsa saltellata, movimenti rapidi ciclici e aciclici.
- d) Flessibilità e mobilità: flessioni, slanci, piegamenti, circonduzioni, torsioni, inclinazioni, piegamenti eseguiti a corpo libero, in coppia, con l'ausilio di piccoli attrezzi: funicella, palloni. Stretching.

3) Pratica Sportiva

- a) Pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza e semplice organizzazione del gioco.
- b) Pallacanestro: palleggio, passaggio, tiro, terzo tempo e semplice organizzazione del gioco.
- c) Calcetto: conduzione della palla, passaggio e semplice conduzione del gioco.
- d) Atletica: andature, partenze da varie stazioni, staffette, esercizi preparatori alla corsa di fondo e di velocità.

4) Teoria

- a) Informazioni sulla teoria del movimento e linguaggio specifico della disciplina;
- b) Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati: locomotore, cardiocircolatorio e respiratorio.
- c) Regolamento dei principali giochi di squadra.
- d) Norme di comportamento per la prevenzione dagli infortuni.
- e) Traumatologia sportiva e primo soccorso.
- f) Igiene alimentare.

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante  
Ornano Anna Rita

Tuccillo Castaldo Claudio programma:

- Il sistema HACCP
- I metodi di cotture
- Le tecniche di conservazione
- La filiera alimentare
- La sicurezza sul lavoro
- Tipologie di menù
- Le contaminazioni alimentari

# PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Disciplina:

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina-**

**CLASSE 4° C**

**4 ore/sett.**



MACROAREA 4 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE  
MACROAREA 5 TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

*Prof. Francesco Testa*

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA**

**MACROAREA 4 : ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

**Unità didattiche : 3 TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA**

- NUOVI MODELLI ORGANIZZATIVI
- TIPOLOGIE DI PRODUZIONE
- L'INNOVAZIONE IN CUCINA

**Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.**

**MACROAREA 5 : TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA**

**Unità didattiche : 8 CARNI**

- GENERALITA'
- LE CARNI BOVINE
- LE CARNI SUINE
- LE CARNI OVINE E CAPRINE
- LA SELVAGGINA
- LE CARNI DI POLLO E TACCHINO
- IL CONIGLIO
- LA CONSERVAZIONE
- LE CARNI TRASFORMATE ( GLI INSACCATI E I SALUMI )

**9 PRODOTTI ITTICI**

- DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE
- I PESCI
- I MOLLUSCHI
- I CROSTACEI
- ASPETTI IGIENICI
- LA VALUTAZIONE DELLA FRESCHEZZA
- CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE
- I PESCI TONDI E I PESCI PIATTI

**10 AGENTI LIEVITANTI**

- I LIEVITI
- TIPOLOGIE DI LIEVITO
- LA LIEVITAZIONE
- LA COTTURA

**11 ADDITIVI AD AZIONE FISICA**

- CARATTERISTICHE GENERALI
- ADDENSANTI
- GELIFICANTI

- EMULSIONANTI
- GLI IMPIEGHI IN CUCINA

**12 SEMIFREDDI, MOUSSE E BAVARESI**

- LA COTTURA DELLO ZUCCHERO
- I SEMIFREDDI
- LE MOUSSE
- LE BAVARESI

**13 BAGNE E DECORI**

- LE BAGNE
- I DECORI (ghiaccia reale, zucchero cotto colorato, zucchero soffiato, zucchero colato, zucchero bollato con isomalto, pastighiaccio)

**Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.**

**TRA LE VARIE ESERCITAZIONI PRATICHE, SONO STATE SVOLTE ATTIVITA LABORATORIALI DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E PREPARAZIONE BUFFET PER EVENTI.**

**NUMEROSE ESERCITAZIONI, SONO STATE SVOLTE PER LA PREPARAZIONE DI STUDENTI CHE HANNO PARTECIPATO AL 2° CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA E ALLA GARA NAZIONALE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI 2019.**

GLI ALUNNI

-----

-----

-----

IL DOCENTE

Prof. Testa Francesco

# **Programma svolto nell'anno scolastico 2018/2019**

**Classe 4'C Prof.ssa Caterina Arca.**

**Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.**

## **Unità di apprendimento 4**

Patrimonio, reddito e risultati di gestione

1. la gestione aziendale
2. gli aspetti della gestione
3. il patrimonio aziendale: concetti generali
4. il reddito d'esercizio
5. l'aspetto qualitativo del patrimonio
6. l'aspetto quantitativo del patrimonio
7. la valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali e immateriali
8. l'inventario

## **Unità di apprendimento 5**

L'analisi dei costi e dei ricavi

1. l'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali
2. i costi fissi
3. i costi variabili e semivariabili
4. il costo totale e il costo medio unitario
5. il costo fisso unitario e il costo variabile unitario
6. i centri di costo, i costi speciali e i costi comuni
7. le configurazioni di costo
8. la ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla
9. la determinazione del prezzo
10. il food & beverage cost
11. il break-even point

## Unità di apprendimento 6

### Il budget

1. caratteristiche funzioni e tipologie
2. il controllo di budget tipi di controllo
3. la redazione del budget
4. i budget di settore
5. il budget degli investimenti e il budget finanziario

## Unità di apprendimento 2

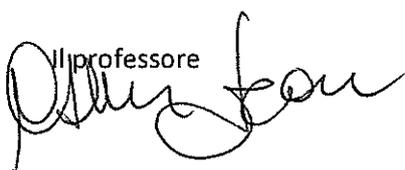
### La gestione delle risorse umane

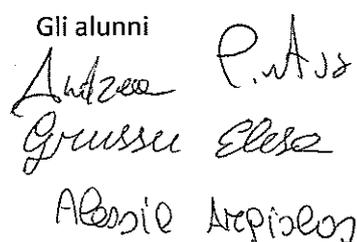
1. il diritto del lavoro e le sue fonti
2. il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato
3. il personale come fattore umano
4. il management e il processo decisionale
5. la conduzione del personale
6. la ricerca e la selezione del personale
7. le fasi del contratto di lavoro
8. le principali tipologie contrattuali
9. il Ccnl del settore turismo
10. la busta paga e l'irpef

## Unità di apprendimento 3

### Le fonti di finanziamento

1. La funzione finanziaria
2. Le fonti di finanziamento generalità
3. Le fonti di finanziamento esterne
4. I finanziamenti pubblici

Il professore  


Gli alunni  


I.I.S. "AZUNI" DI CAGLIARI  
PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELL'A.S. 2018-2019  
CLASSE IVC

Insegnante: Claudia Petrina

TESTO: Sambugar Marta – Sala Gabriella, Letteratura viva. Classe II. La Nuova Italia Editrice

**MODULO I – LUDOVICO ARIOSTO**

Vita, opere, contesto storico dell'autore.

"Orlando furioso": "Proemio", "La pazzia di Orlando", "Astolfo sulla luna"

**MODULO II– NICCOLO' MACHIAVELLI**

Vita e opere, contesto storico dell'autore.

"Il Principe": "Cesare Borgia", "La verità effettuale", "La politica della crudeltà", "La volpe e il leone", "La fortuna"

**MODULO III – L'ILLUMINISMO DI PARINI E BECCARIA**

Beccaria

"Dei delitti e delle pene"

Parini

"Il risveglio del giovin signore", "La vergine cuccia"

**MODULO IV – AUTORI E OPERE: GOLDONI**

Vita, opere, contesto storico dell'autore.

Il barocco e il '600.

Il teatro come visione del mondo.

La commedia dell'arte.

La riforma della commedia.

"La locandiera"

**MODULO V – GIACOMO LEOPARDI**

Vita, opere, contesto storico dell'autore.

"Dialogo della natura e di un islandese", "L'infinito", "La sera del dì di festa", "La ginestra"

**MODULO VI– IL ROMANTICISMO DI MANZONI**

Linee generali della cultura europea dell'Ottocento.

"Promessi sposi", "Il cinque maggio", "Marzo 1821"

Cagliari, 21/05/2019

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Domenico Alberto Azuni"  
CAGLIARI

**PROGRAMMA di MATEMATICA**

A.S. 2017 - 2018

**CLASSE QUARTA sez. C indirizzo Enogastronomico settore CUCINA**  
\* \* \*

**MODULO 1: recupero prerequisiti**

**U.D. 1: Equazioni e sistemi di equazioni, di 1° grado.**

**U.D. 2: Equazioni e sistemi di equazioni, di 2° grado.**

**U.D. 3: La retta nel piano cartesiano.** equazione cartesiana della retta, rette parallele e rette perpendicolari, retta passante per due punti, retta passante per un punto e di coefficiente angolare noto, individuazione delle coordinate del punto di intersezione tra due rette.

**U.D. 4: La parabola nel piano cartesiano.**

L'equazione di secondo grado e la parabola come sua immagine. La funzione associata all'equazione. Rappresentazione cartesiana della parabola. Problemi sulla parabola: mutue posizioni di retta e parabola; individuazione delle intersezioni con gli assi cartesiani.

**MODULO 2: Disequazioni e sistemi di disequazioni.**

**U.D. 1:** Risoluzione analitica e grafica di una disequazione di primo grado in una incognita.

**U.D. 2:** Risoluzione di un sistema di disequazioni di primo grado in una incognita.

**U.D. 3:** Riconoscere e porre in forma normale una disequazione di secondo grado in una incognita e risolverla mediante un'opportuna parabola.

**U.D. 4:** Risoluzione di un sistema di disequazioni numeriche di primo e secondo grado.

**U.D. 5:** Risoluzione di disequazioni fratte, mediante la rappresentazione dei segni sulle rette orientate.

**MODULO 3: Funzioni reali di variabile reale.**

**U.D. 1: Generalità sulle funzioni.**

Variabile indipendente e variabile dipendente. Dominio e codominio. Immagine e controimmagine. Valore di una funzione. Funzioni pari; funzioni dispari; funzioni inverse; funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.

**U.D. 2: Classificazione delle funzioni.**

Funzioni algebriche (razionali ed irrazionali, intere e fratte).

Funzioni trascendenti (esponenziali, logaritmiche, goniometriche). Non trattate.

**U.D. 3: Determinazione del dominio di una funzione**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

**U.D. 4: Intersezioni con gli assi cartesiani.**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

**U.D. 5: Intervalli di positività e negatività (studio del segno di una funzione) .**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

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

**Docente**

**Alunne/i**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



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



**Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Classe 4 sez C Ind. Enogastronomico**  
**Prof.ssa Spanu Valeria**

**MOD 1.1 Elementi di chimica**

- I composti del carbonio
- Il gruppo funzionale
- Aldeidi e chetoni
- Gli acidi carbossilici
- Gli esteri e le ammine
- Le biomolecole

**MOD 2.1 I glucidi**

- Aspetti generali
- Classificazione dei glucidi
- monosaccaridi,
- disaccaridi,
- polisaccaridi
- La fibra alimentare
- Funzione dei glucidi
- Valori di riferimento nutrizionali

**MOD 2.2 I protidi**

- Gli amminoacidi proteici
- Gli amminoacidi essenziali
- La struttura delle proteine
- La classificazione delle proteine
- La denaturazione proteica
- Gli enzimi
- La digestione
- Funzione delle proteine
- Valori nutrizionali di riferimento

**MOD 2.3 I lipidi**

- Aspetti generali
- Classificazione
- Gli acidi grassi
- Gli acidi grassi essenziali
- Digestione e assorbimento
- Funzione dei lipidi
- Valori nutrizionali di riferimento de

**MOD 2.4 Vitamine e Sali minerali**

- Aspetti generali
- Vitamine liposolubili e idrosolubili
- L'acqua negli alimenti
- L'acqua nell'organismo
- L'acqua e la nutrizione

- I Sali minerali: macroelementi, microelementi.

### **MOD 3.1 Conservazione degli alimenti**

- Generalità
- Tecnologie alimentari
- Alterazioni degli alimenti
- Classificazione dei metodi
- Conservazione a basse temperature
- Conservazione a alte temperature
- Tecnologie emergenti

### **MOD 3.2 Cottura degli alimenti**

- La cottura e la trasmissione del calore
- Effetti della cottura sui principi nutritivi
- Le principali tecniche di cottura
- 

### **MOD 3.4 Sicurezza e qualità alimentari**

- La sicurezza alimentare
- La rintracciabilità di filiera
- Il “ Pacchetto igiene”
- La qualità totale
- Produzioni di qualità e marchi di tutela

**MOD** in compresenza con il docente di laboratorio dei servizi di enogastronomia Prof Claudio Tuccillo

- La pizza: storia composizione, ingredienti, preparazione, ricerche personali e di gruppo
- Scelta di un piatto regionale a scelta: storia produzione preparazione.
- Prodotti e marchi di tutela. Prodotti a marchio Sardi

Cagliari 7/06/2019

Docenti

Prof.ssa Valeria Spanu Prof Tuccillio Claudio

I.I.S. "AZUNI" DI CAGLIARI  
PROGRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELL'A.S. 2018-2019  
CLASSE IVC

Insegnante: Claudia Petrina

TESTO: Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, Storia in corso, Ed. Scolastiche B. Mondadori

La protesta di Lutero  
Le altre riforme  
Come la riforma ha cambiato la cultura europea. La caccia alle streghe.  
Alle origini dello stato moderno  
Nasce la nuova scienza  
Il fondatore della scienza moderna  
La società di Antico regime  
La terra: da bene comune a fondamento della proprietà privata  
Il secolo dei Lumi.  
L'Encyclopédie e il sapere tecnico.  
Inghilterra e Olanda: due isole felici  
Il dibattito sulla tortura e sulla pena di morte  
In Inghilterra nasce l'industria moderna  
Perché in Inghilterra?  
La divisione del lavoro  
La città industriale.  
La condizione dei lavoratori.  
La colonizzazione del Nord America  
La rivoluzione delle tredici colonie  
La Dichiarazione di indipendenza.  
Gli ordini privilegiati e il terzo stato  
Chi erano gli indiani d'America?  
Dalla rivoluzione alla Costituzione del 1791  
La fine della monarchia  
L'ascesa al potere di Napoleone  
La caduta.  
La società europea nell'Ottocento  
Una nuova concezione politica: il socialismo  
Darwin e il darwinismo sociale.  
Il Risorgimento e le sue idee  
Il ruolo guida del Piemonte  
Dai Mille alla proclamazione del Regno d'Italia  
La rivolta nel Meridione  
Il compimento dell'unità d'Italia

Cagliari, 21/05/2019

PROGRAMMA DI DIRITTI UMANI classe 4C

a.sc. 2018-2019

Insegnante : Prof.ssa Mulas Maria Silvana

Testi utilizzati: Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, Articoli di giornale, Giornali online, Siti tematici

Storia ed evoluzione dei Diritti Umani

Il documento base del riconoscimento dei Diritti Umani : La Dichiarazione universale dei Diritti dell’Uomo

Il contesto storico del 2° dopoguerra: dalle leggi razziali all’uguaglianza dei diritti

La Dichiarazione universale dei Diritti dell’Uomo : Lettura, analisi, commento ed esemplificazione degli articoli.

Percorso sui Diritti realizzati e i Diritti violati : L’attualità della Dichiarazione Universale

Lettura articoli di giornale e discussione dei fatti della settimana dal punto di vista dei Diritti Umani.

Approfondimenti tematici:

Violenza sulle donne e Femminicidio

Migrazioni e Migranti- Diritto di Movimento

Lavoro

Forme contemporanee di razzismo e intolleranza.

L’insegnante

*Maria Silvana Mulas*

Anno scolastico 2018-2019

Classe 5 C

Programma di Francese

Dal libro di testo: Arcangela de Carlo *Profession oenogastronomie Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration* Hoepli

Alimentation biologique et diététique (Module 2)

Les produits bio (de la p.26 à la p.28)

Le régime (p.36)

La pyramide alimentaire (p.38)

La cuisine fait le tour du monde (Module 3)

Découvrez un pays par sa cuisine

Les USA (p.56-58)

Le Mexique (p.59)

La cuisine japonaise (p.60)

L'Afrique du nord (p.70)

Emploi. De l'école au monde du travail (Module 6)

Le stage (p.140)

La méthode Haccp (p.140)

Curriculum Vitae (p.152-153)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI  
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 5<sup>^</sup>C  
Indirizzo Enogastronomico  
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

- a) esercizi di coordinazione generale, di equilibrio statico e dinamico, esercizi di orientamento spaziale, esercizi con la funicella con la palla, con grandi attrezzi eseguiti individualmente o in coppia o a gruppi, (correre in diverse direzioni e con cambio di velocità, saltare, rotolare, strisciare, arrampicarsi sugli attrezzi lanciare e afferrare, spingere con o senza resistenza).
- b) attraverso la pratica dei grandi giochi sportivi.

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

- a) Resistenza : corsa nelle sue varianti, corsa a ritmo continuo e con variazioni di ritmo, corse su vari tipi di terreno, percorso a tempo.
- b) Forza: esercizi di ginnastica di base di potenziamento muscolare degli arti superiori e inferiori, muscoli della colonna vertebrale, cintura addominale e muscoli dorsali a carico naturale o sovraccarico leggero. Salti, staffette, lanci con la palla medica, esercizi di contrasto.
- c) Velocità e rapidità: corsa calciata, corsa a ginocchia alte, skip basso e alto, corsa saltellata, movimenti rapidi ciclici e aciclici.
- d) Flessibilità e mobilità: flessioni, slanci, piegamenti, circonduzioni, torsioni, inclinazioni, piegamenti eseguiti a corpo libero, in coppia, con l'ausilio di piccoli attrezzi: funicella, palloni. Stretching.

3) Pratica Sportiva

- a) Pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza e semplice organizzazione del gioco.
- b) Pallacanestro: palleggio, passaggio, tiro, terzo tempo e semplice organizzazione del gioco.
- c) Calcetto: conduzione della palla, passaggio e semplice conduzione del gioco.
- d) Atletica: andature, partenze da varie stazioni, staffette, esercizi preparatori alla corsa di fondo e di velocità.

4) Teoria

- a) Informazioni sulla teoria del movimento e linguaggio specifico della disciplina;
- b) Cenni di anatomia e fisiologia degli apparati: locomotore, cardiocircolatorio e respiratorio.
- c) Regolamento dei principali giochi di squadra.
- d) Norme di comportamento per la prevenzione dagli infortuni.
- e) Traumatologia sportiva e primo soccorso.
- f) Igiene alimentare.

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante  
Ornano Anna Rita

Programma anno scolastico 2018/2019

Materia: **“diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive”**

Anno scolastico 2018/2019

Docente: **CATERINA ARCA**      **Classe QUINTA C**

Ore settimanali previste : 5

Ore Totali svolte: 70

Libro di testo: Cammisa, Matrisciano, Pietroni- “Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive” per il quinto anno Istituti Professionali e servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera- Elemond Scuola & Azienda.

➤ **Turismo e mercato turistico**

- Caratteristiche del mercato
- Domanda e offerta turistica
- I prodotti turistici

➤ **La politica commerciale e il marketing**

- il marketing nei suoi aspetti generali  
il marketing management e le sue funzioni
- le ricerche di il marketing
- la segmentazione del mercato
- il marketing mix
- il mix promozionale
- il web marketing

➤ **Il business plan:**

- L’avvio dell’attività d’impresa (dalla business idea al business plan)
- Il business plan: funzioni e contenuti
- aspetti dell’analisi del mercato
- analisi economico finanziaria: start up e preventivo finanziario -ed economico

➤ **Le filiere agroalimentari:**

- il sistema agroalimentare
- scomposizione verticale del sistema agroalimentare
- la classificazione delle filiere  
e caratteristiche delle diverse filiere
- forme di commercializzazione della filiera corta
- I prodotti a km zero

➤ **Abitudini alimentari:**

- Modello alimentare tradizionale
- Andamento dell'economia e consumo beni alimentari
- Fattori socio economici
- Cambiamento abitudini alimentari in Italia
- Immigrazione e alimentazione

➤ **La tracciabilità dei prodotti:**

- la qualità nell'alimentazione
- gli enti di normazione
- rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
- tracciabilità ed etichettatura

**Gli alunni**

Luca Bardi

Daniel Murrin

Alexis Ferr

**il professore**

Paolo Ferr

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
“Domenico Alberto Azuni”  
CAGLIARI

**PROGRAMMA di MATEMATICA**

A.S. 2018 - 2019

CLASSE QUINTA sez. C

ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

\* \* \*

**MODULO 1 : recupero prerequisiti**

**U.D. 1: Equazioni e sistemi di equazioni, di 1° grado.**

**U.D. 2: Equazioni e sistemi di equazioni, di 2° grado.**

**U.D. 3: La retta nel piano cartesiano.**

**U.D. 4: La parabola nel piano cartesiano.**

**U.D. 5: Disequazioni e sistemi di disequazioni, di 1° e 2° grado.**

Riconoscere e porre in forma normale una disequazione.

Calcolare e valutare il discriminante dell'equazione associata alla disequazione.

Rappresentare e interpretare le soluzioni delle disequazioni con la rappresentazione dei segni sulle rette orientate.

**MODULO 2: Funzioni reali di variabile reale.**

**U.D. 1: Generalità sulle funzioni.**

Variabile indipendente e variabile dipendente. Dominio e codominio. Immagine e controimmagine. Valore di una funzione. Funzioni pari; funzioni dispari; funzioni inverse; funzioni crescenti e decrescenti in un intervallo.

**U.D. 2: Classificazione delle funzioni.**

Funzioni algebriche (razionali ed irrazionali, intere e fratte).

Funzioni trascendenti ( esponenziali, logaritmiche, goniometriche). Non trattate.

**U.D. 3: Determinazione del dominio di una funzione**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

**U.D. 4: Intersezioni con gli assi cartesiani.**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

**U.D. 5: Intervalli di positività e negatività (studio del segno di una funzione) .**

Funzioni razionali intere e fratte. Funzioni irrazionali intere e fratte.

**MODULO 3: Limiti e asintoti**

**U.D. 1: Limiti delle funzioni e relativi andamenti grafici.**

Limite di una funzione per  $x$  tendente ad un valore finito  $x_0$ .

Limite di una funzione per  $x$  tendente a  $\pm$  infinito.

Limite destro e limite sinistro.

Teoremi sui limiti.(senza dimostrazione)

Operazioni sui limiti.

**U.D. 2: Asintoti.**

Definizione di asintoto.

Individuazione di eventuali asintoti paralleli all'asse delle  $y$  (verticali).

Individuazione di eventuali asintoti paralleli all'asse delle  $x$  (orizzontali).

Individuazione di eventuali asintoti obliqui.

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

**MODULO 4: Grafico probabile di una funzione algebrica.**

**U.D. 1: Rappresentazione grafica di una funzione algebrica razionale.**

Individuazione sul piano cartesiano delle zone di esistenza della funzione; determinazione di eventuali intersezioni con gli assi cartesiani; individuazione dei campi di positività o negatività; determinazione delle equazioni di eventuali asintoti e loro tracciatura; determinazione delle coordinate di ulteriori punti utili; tracciatura dell'andamento probabile del grafico della funzione.

**U.D. 2: Rappresentazione grafica di una funzione algebrica irrazionale.**

Come per U.D. 1 .

**MODULO 5: Statistica descrittiva.**

**U.D. 1:** unità, carattere, modalità, frequenza assoluta e relativa, forma percentuale della frequenza relativa;

**U.D. 2:** tabelle di frequenza.

**U.D. 3:** rappresentazione grafica di dati mediante ortogrammi, istogrammi, aerogrammi (circolari).

**U.D. 4:** indici di posizione centrale: Media, moda e mediana.

**U.D. 5:** indici di variabilità : campo di variazione, scarto semplice, scarto assoluto, varianza e scarto quadratico medio.

**MODULO 6: probabilità**

**U.D. 1:** Concetto di probabilità - Evento certo, incerto e impossibile. Probabilità classica;

**U.D. 2:** Teoria statistica o frequentista della probabilità, legge dei grandi numeri.

**U.D. 3:** I giochi d'azzardo, definizione di gioco equo.

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

**Docente**

**Alunni/e**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PROGRAMMA DIDATTICO  
PRATICA OPERATIVA DI CUCINA  
CLASSI 5°E – C  
DOCENTE : PINO GIANLUCA  
A. S. 2018/2019**

**STRUMENTI DI LAVORO** : Testo  
Sussidi audiovisivi  
Uso del laboratorio di Cucina  
Stage Permanente

**1° Modulo : haccp**

- 1° U. D. definizione di HACCP e cenni di normativa vigente
- 2° U. D. i principi del sistema haccp
- 3° U. D. cenni di microbiologia e microrganismi
- 4° U. D. igiene delle strutture, delle attrezzature e di igiene personale

**Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :**

**Obiettivi :**

**l'alunno dovrà essere in grado di valutare e ottimizzare le attività di controllo e intervento.  
Conoscere le norme ,la metodologia e la certificazione Haccp.**

**2° Modulo : le cotture**

- 1° U. D. definizione di cottura
- 2° U. D. le trasformazioni fisico/chimiche
- 3° U. D. la classificazione dei diversi metodi di cottura
- 4° U. D. i nuovi sistemi di cottura

**Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :**

**Obiettivi :**

**l'alunno dovrà conoscere le tecniche e metodologia di cottura più adeguate per ogni tipo di alimento. Sapere indicare la tecnica per ridurre al minimo l' perdita di nutrienti e la modificazione dei caratteri organolettici dell'alimento.**

### 3° Modulo : il sottovuoto

- 1° U. D. Definizione di sottovuoto
- 2° U. D. I diversi sistemi di cottura del sottovuoto
- 3° U. D. La tecnica di cottura in delta
- 4° U. D. Le modifiche chimiche durante la cottura
- 5° U.D. Vantaggi e svantaggi del sottovuoto.
- 6°.U.D. I Sali biasciati

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

**Obiettivi :Conoscere in modo approfondito gli effetti principali generati dalla cottura. Conoscere e distinguere le varie tecniche di cottura. Saper scegliere e utilizzare la cottura più adatta al tipo di preparazione. Conoscere la tecnica del sottovuoto e il suo utilizzo.**

### 4° Modulo: il foodcost

- 1° U. D. Definizione del food cost e il decalogo del FeB
- 2° U. D. il calcolo del food costo nelle aziende alberghiere
- 3° U. D. determinazione e controllo dei costi
- 4° U.D. tipologie di costi
- 5°U.D. food cost preventivo e consultivo

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

**Obiettivi : conoscere le basi per un'adeguata sicurezza applicata nel settore ristorazione: dal business plan al calcolo del food cost. il corretto stoccaggio del magazzino e il ciclo dei prodotti alimentari, il giusto prezzo di vendita,, il calcolo pratico del giusto food costo in cucina e in salsa.**

### 5° Modulo : pasticceria

- 1° U. D. i mignon
- 2° U. D. i diversi ti di impasti lievitati e non
- 3° U. D. i dolci per la colazione e al piatto
- 4° U.D. il dessert al piatto e buffet

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

**Obiettivi : conoscere i diversi impasti. Saper scegliere un dolce in base alle esigenze sia logistiche che per le intolleranze. Valutare il food cost.**

**IL DOCENTE**

---

**GLI ALUNNI**

---

---

---