

**IIS "D.A.AZUNI"**

**CAGLIARI**

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

**ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO**

**DISCIPLINA ACCOGLIENZA TURISTICA**

**DOCENTE PIREDDA ELENA**

**QUADRO ORARIO N. ore 2**

*PERCORSO FORMATIVO EFFETTUATO*

*RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

**1^ ENO**

### **Contenuti disciplinari**

#### **Evoluzione del turismo e dell'industria alberghiera.**

Come cambia il concetto di ospitalità. Evoluzione del turismo, la storia del turismo e dell'ospitalità. Quando l'ospitalità non era un servizio a pagamento.

L'ospitalità nell'antica Grecia, l'ospitalità durante l'Impero Romano.

L'ospitalità si trasforma in servizio a pagamento.

L'ospitalità dal 1200 al 1800. Nasce la figura del turista.

L'ospitalità diventa un settore importante nell'economia.

Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo;

#### **Front Office, sapere e saper essere.**

##### **La comunicazione al Front office.**

La comunicazione: teoria, terminologie e simboli.

La comunicazione. Gli elementi della comunicazione. Le funzioni della comunicazione. Le modalità della comunicazione. La comunicazione in albergo. Terminologie e simboli.

Le caratteristiche della comunicazione verbale, non verbale e paraverbale. La comunicazione telefonica.

Gestire la comunicazione con il cliente. Cosa fare.

##### **Etica e professionalità del receptionist.**

Caratteristiche professionali del receptionist.

Il receptionist e l'immagine aziendale. Il receptionist e l'abbigliamento. Comportamento ed etica professionale. Cura e igiene del corpo.

##### **Le attività del ciclo cliente.**

###### **La Fase Ante.**

La prenotazione.

Chi effettua la prenotazione. Individuazione degli strumenti.

OBIETTIVI DA REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE.

### COMPETENZE E CAPACITA':

Il fenomeno turistico e la struttura alberghiera nel tempo e nei diversi contesti.

I reparti di ricevimento, portineria, cassa e segreteria; le loro funzioni e correlazioni e la moderna impostazione del servizio di Front Office.

Il comportamento prescritto da precise norme per il personale d'albergo.

Il rapporto igiene albergo che è presupposto irrinunciabile per operare nel settore turistico ricettivo.

Il corretto uso delle attrezzature.

L'organizzazione turistica e lo sviluppo che l'industria dell'ospitalità ha nel nostro paese e nel mondo (a grandi linee).

Le forme di comunicazione usate al Ricevimento e l'adeguato e corretto uso del centralino telefonico in risposta a chiamate .

### STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie su argomenti attinenti i contenuti trattati, moduli e registri obbligatori (di tipo elementari).

### METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione discussione, lavoro in piccoli gruppi.

### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state effettuate verificando il reale apprendimento e quindi il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La valutazione globale dell'alunno è stata espressa considerando, insieme al profitto, l'impegno, la disponibilità all'approfondimento, la partecipazione alle attività didattiche proposte.

Cagliari, 10/06/2019

L'insegnante

Elena Piredda



## 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: **1D 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 <i>Google earth</i> alla scoperta del territorio sardo. Mappa delle sub-regioni, classificazione dei luoghi di interesse turistico	<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> Aree e diffusione dei principali prodotti per l'alimentazione umana (planisfero tematico) - <b>L'uomo e la Biosfera:</b> 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): visio Commentatata parti del film.	<b>N.2-3</b>

## METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

**Libro di testo :** Menichetti, lavatelli, Nosedà, *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 DI ISTRUZIONE SUPERIORE D. A. AZUNI CAGLIARI**  
**ANNO SCOLASTICO 2018 – 2019**  
**PROGRAMMA DI SCIENZE DELLA TERRA**  
**CLASSI : 1D – 1F**

***Lo studio della terra***

***Un'anteprima sulle scienze della terra***

*Il pianeta terra è un sistema*

*Materia ed energia per il sistema terra*

*Le scienze della terra aiutano la società*

***Metodi e strumenti per indagare***

*La necessità di costruire modelli*

*L'importanza del metodo di lavoro*

*Contributo degli strumenti*

***Le scienze un supporto allo studio della terra***

*I costituenti della materia*

*Le proprietà fisiche e chimiche degli elementi*

*I legami chimici*

*Miscugli fra sostanze*

*Il supporto della Fisica*

*Le Scale Termometriche*

***La terra nell'universo***

***La terra e la sua immagine***

*Una sfera imperfetta*

*Le dimensioni della terra*

*Un sistema di riferimento per orientarsi*

*Le coordinate geografiche*

***La litosfera e le sue trasformazioni***

***Un pianeta roccioso***

*Le caratteristiche fisiche della terra*

*I minerali sono i costituenti delle rocce*

*Le rocce magmatiche – sedimentarie – metamorfiche – il ciclo delle rocce – il suolo*

***Vulcani e terremoti***

*Cosa è un vulcano – magma ed eruzioni – vita e morte di un vulcano – origine e sviluppo di un terremoto – la registrazione degli eventi sismici – misurare i terremoti – dove sono localizzati vulcani e terremoti – l'interno della terra*

***Movimenti della crosta terrestre***

*Testimonianze e movimento della crosta terrestre – una teoria per interpretare i movimenti della crosta terrestre – le placche divergenti – la subduzione tra placche convergenti – la collisione tra placche convergenti – le faglie trasformi – il mosaico delle zolle – la teoria dei punti caldi*

***Il passato del pianeta***

*Dare una età alle rocce – la datazione relativa – i fossili e la datazione – la storia della terra.*

*Il libro di testo : M. Armilli-E. Porzio-O. Porzio- R. Ugazio GEOSISTEMA-- Markes*

*Il Docente*

*Gli Alunni*

# PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Disciplina:

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina**

**CLASSE 1° D**

**4+2 ore/sett.**



MACROAREA 1 IL CUOCO E LA BRIGATA  
MACROAREA 2 LA SICUREZZA  
MACROAREA 3 L'AREA DI PREPARAZIONE  
MACROAREA 4 TECNICHE DI CUCINA

Prof. Francesco Testa

PROGRAMMA

MACROAREA 1 IL CUOCO E LA BRIGATA

**ARGOMENTI :**

1. IL CUOCO OGGI
2. TRADIZIONE E INNOVAZIONE
3. ETICA PROFESSIONALE, CARATTERISTICHE E MANSIONI
4. LA BRIGATA DI CUCINA
5. LE PROSPETTIVE DI LAVORO

Esercitazioni pratiche in laboratorio.

MACROAREA 2 LA SICUREZZA

UNITA' 1 LA SICUREZZA ALIMENTARE

**ARGOMENTI:**

1. CHE COS'E' LA QUALITA'
2. LA SICUREZZA
3. LA SICUREZZA DALLA MATERIE PRIME AL CONSUMO
4. IL QUADRO NORMATIVO NAZIONALE ITALIANO

UNITA' 2 IL SISTEMA HACCP

**ARGOMENTI:**

1. CHE COS'E' IL SISTEMA HACCP
2. L'APPLICAZIONE DELL'HACCP
3. LE FASI DELL'HACCP

UNITA' 3 L'IGIENE

**ARGOMENTI:**

1. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE
2. L'IGIENE DEL PERSONALE
3. L'IGIENE DEI LOCALI
4. L'IGIENE DELLE ATTREZZATURE

#### UNITA' 4 L'IGIENE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

**ARGOMENTI:**

1. LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE
2. I CONTAMINANTI DI ORIGINE FISICA
3. I CONTAMINANTI DI ORIGINE CHIMICA
4. I CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA
5. IL CONTROLLO DEI PRODOTTI ALIMENTARI
6. LA PREVENZIONE DELLA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

#### UNITA' 6 LA SICUREZZA SUL LAVORO

**ARGOMENTI:**

1. IL QUADRO NORMATIVO
2. GLI ATTORI DEL SISTEMA SICUREZZA
3. ASPETTI OPERATIVI DELLA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI

#### Esercitazioni pratiche in laboratorio

### MACROAREA 3 L'AREA DI PREPARAZIONE

#### UNITA' 1 L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

**ARGOMENTI:**

1. LA CUCINA: TIPOLOGIE ORGANIZZATIVE
2. LA PROGETTAZIONE DEI LOCALI

#### UNITA' 2 LA BATTERIA DI CUCINA

**ARGOMENTI:**

1. LA DOTAZIONE DELL'AREA DI PREPARAZIONE
2. LE MACCHINE DI PREPARAZIONE
3. LE MACCHINE PER LA COTTURA
4. LE MACCHINE PER LA RIGENERAZIONE
5. LE MACCHINE REFRIGERANTI
6. LE MACCHINE PER IL LAVAGGIO
7. IL PENTOLAME
8. I COLTELLI
9. GLI UTENSILI

#### Esercitazioni pratiche in laboratorio



## **MACROAREA 4 TECNICHE DI CUCINA**

### **UNITA' 1 LE TECNICHE DI TAGLIO**

#### **Esercitazioni pratiche in laboratorio**

**N.B DURANTE L'ANNO SONO STATI SVOLTI ARGOMENTI, STRETTAMENTE LEGATI ALL'UDA PLURIDISCIPLINARE BIENNALE "LA NOTTE DEGLI ALBERGHIERI".**

## **PROGRAMMA SVOLTO IN COMPRESENZA CON SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

COME PREVISTO DALLA RECENTE NORMATIVA  
(2 ore sett.) con la PROF.SSA CORRIAS SIMONA

1. GLI ALIMENTI  
Requisiti degli alimenti. Classificazione dal punto di vista merceologico, tecnologico, importanza e funzione svolta nell'organismo umano.  
La filiera alimentare: filiera lunga e filiera corta. Esercitazione su filiere diverse (farina, olio, mozzarella, prosciutto crudo).
2. CONFEZIONI ED ETICHETTE ALIMENTARI  
Imballaggi alimentari: requisiti, simboli e materiali. Modalità di conferimento degli imballaggi per la raccolta differenziata. Etichette e rintracciabilità. Etichetta alimentare.
3. PRODOTTI DI QUALITA'  
I marchi europei dei prodotti di qualità: DOP, IGP, STG, prodotti biologici. I prodotti tipici tradizionali. Esempi di prodotti a marchio italiani e sardi.
4. I MICRORGANISMI  
Aspetti generali e classificazione dei microrganismi. I virus, i batteri, i funghi, le muffe e i lieviti. Fattori che influenzano la crescita microbica.
5. ABITUDINI ALIMENTARI  
Fattori che influiscono sulle abitudini alimentari. Abitudini alimentari che influiscono sull'inquinamento ambientale. L'impronta ecologica.

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

-----

Prof. Testa Francesco

-----

-----

**Istituto Di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni"**  
**- Cagliari -**

Programma di lingua e civiltà francese  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Prof.ssa Patrizia Dessi classe 1<sup>a</sup> D - Serv. per L'Enog. e Ospit. Alb. Serv. di Sala e Ven.

Libro di testo: **La boussole Vol. 1**  
(Maia Camerini e Prescillia Milhet)  
EURO PASS

NOUS VOILA'!

Lexique et communication

- L'alphabet
- Les chiffres
- Dire la date
- Les jours de la semaine
- Les mois de l'année - Les saisons
- Saluer
- Faire connaissance
- Se comprendre en classe de langue

ETAPE 1 - Bienvenue à Toulouse!

Lexique et communication

- Parler des matières scolaires
- Les matières scolaires
- Présenter / Se présenter
- Demander et donner des informations personnelles

Grammaire

- Interrogation - Est-ce que ...? / Intonation
- Qui est-ce? (C'est.... Ce sont....)
- Adverbes interrogatifs
- Adjectif interrogatif (quel)
- Verbes du 1<sup>o</sup> groupe (-er)

ETAPE 2 - Ca va ce matin?

Lexique et communication

- Demander et dire l'heure
- Décrire les actions de tous les jours
- Demander et donner des nouvelles
  
- Grammaire
- 
- L'heure
- Interrogation avec l'inversion
- Négation
- Oui / Si / Non
- Pronoms toniques
- Verbes aller, venir et prendre
- Verbes pronominaux

### ETAPE 3 - Il est comment Louis?

#### Lexique et communication

- Faire un portrait physique
- L'aspect physique
- Faire un portrait psychologique
- Le caractère
- Décrire sa famille
  
- Grammaire
- Féminin des adjectifs
- Comparatif de qualité
- Pluriel des adjectifs et des substantifs
- Négation avec plus et jamais
- Adjectifs possessifs
- Verbes devoir et connaître

### ETAPE 4 - Voilà les Français

- Demander et dire la nationalité
- Pays et nationalités

L'insegnante

Prof.ssa Patrizia Dessi'

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Domenico Alberto Azuni"

## CLASSE 1<sup>a</sup> D

### PROGRAMMA INGLESE (anno scolastico 2018-2019)

**LIBRO di testo:** Berlis/Bowie/Jones/Bettinelli - Engage! Compact (ed. PEARSON LONGMAN)

#### *Funzioni comunicative*

Presentarsi e salutare  
Domandare/fornire informazioni personali  
Parlare della famiglia  
Chiedere e dire l'ora  
Fare lo spelling dei propri dati anagrafici  
Chiedere e fornire indicazioni stradali  
Offrire, ordinare, rifiutare ed accettare cibo  
Parlare delle abilità  
Parlare dei gusti  
Parlare del tempo atmosferico  
Esprimere un'opinione  
Parlare di eventi passati  
Shopping  
Parlare di prezzi  
Telefonare o rispondere al telefono  
Parlare delle intenzioni future  
Attività del tempo libero  
Luoghi in città  
Indicazioni  
Cibi e bevande  
Sport e hobby  
Lavori domestici  
Stanze della casa e mobili

#### *Lessico*

Materie scolastiche  
Numeri e date  
Colori  
Paesi e nazionalità  
Aggettivi per descrivere le persone (personality, feelings and emotions, physical appearance)  
Oggetti della vita quotidiana, mobili e stanze della casa.  
Sports

Il frigorifero e la dispensa (food and food types, uso di termini quantificativi come tin, can, bottle, carton, bag, packet, box, etc.)

Famiglia

Attività quotidiane

Giorni, mesi stagioni

Alfabeto

## **Grammatica**

Pronomi personali soggetto/complemento

Aggettivi e pronomi possessivi

Present simple - to be

Question words: What/which, who, where, why, when, how, whose.

Articoli a, an, the

Plurale regolare ed irregolare dei nomi

This, that, these, those

Have got

How many...?

Genitivo sassone

Present simple

Preposizioni di tempo

Imperativo

Avverbi di frequenza

Preposizioni di luogo e di tempo

Countable and uncountable nouns

There is / there are;

Some, any, no e compounds (somebody, something, etc.)

How much/many

Can per abilità, permessi, richieste

Present continuous

Present simple vs continuous

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

Must, mustn't: obbligo e prescrizione

Aggettivi

Comparativi e superlativi

Past simple to be/to have

There was, there were

Past simple (forme affirmative, interrogative e negative e short answers),

Studio del paradigma dei principali verbi irregolari

Futuro: present continuous, be going to, will

Il condizionale (zero e first conditional)

**Il Docente**

DAVIDE RIVA

# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "AZUNI" CAGLIARI

## PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE PRIMA D - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

INSEGNANTE: Pierluigi Careddu

### **Modulo 1** – Operazioni con i numeri razionali

- Numeri naturali
- Numeri frazionari
- Trasformazioni sulle frazioni
- Operazioni sulle frazioni
- Frazioni decimali e numeri decimali
- Operazioni sui numeri decimali
- Frazioni ordinarie riducibili a frazioni decimali
- Numeri decimali periodici
- Le percentuali
- Le proporzioni
- Cenni sui sistemi di numerazione

### **Modulo 2** – Numeri relativi

- Definizione dei numeri relativi
- Rappresentazione geometrica dei numeri relativi
- Eguaglianza dei numeri relativi e sue proprietà
- Confronto dei numeri razionali relativi
- Addizione e sottrazione dei numeri relativi
- Addizione algebrica
- Regola per togliere le parentesi
- Moltiplicazione e divisione dei numeri relativi
- Potenze dei numeri relativi
- Numeri reciproci

### **Modulo 3** – Potenze dei numeri relativi

- Definizione di potenza
- Proprietà delle potenze
- Potenze con esponente intero negativo
- Espressione letterale o algebrica

### **Modulo 4** – Elementi di calcolo letterale

- Notazione letterale
- Addizione, moltiplicazione e divisione letterale

### **Modulo 5** – Monomi

- Addizione, moltiplicazione, divisione ed elevamento a potenza dei monomi
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo di due o più monomi

## **Modulo 6 – Polinomi**

- Addizione e sottrazione di polinomi
- Prodotto di un polinomio per un monomio
- Prodotto di polinomi
- Prodotti notevoli
- Divisione di un polinomio per un monomio
- Divisione di due polinomi in una sola variabile
- Regola di Ruffini

## **Modulo 7 – Scomposizione di un polinomio in fattori**

- Raccoglimento di fattori comuni
- Raccoglimenti successivi a fattor comune
- Scomposizione di polinomi in fattori mediante le regole sui prodotti notevoli
- Scomposizione di polinomi in fattori mediante le divisioni e la regola di Ruffini
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo di due o più monomi

## **Modulo 8 – Frazioni algebriche**

- Semplificazione delle frazioni algebriche
- Riduzione di frazioni algebriche allo stesso denominatore
- Operazioni con le frazioni algebriche

## **Modulo 9 – Equazioni di primo grado ad una incognita**

- Equazioni algebriche in una sola incognita
- Equazioni equivalenti
- Principi fondamentali sulle equazioni
- Equazioni intere ad una incognita e con coefficienti numerici
- Equazioni di primo grado
- Equazioni frazionarie

Gli alunni

Di Pietro Alessandro Meyerian  
Gabriel Bultrik

Il docente



# ARGOMENTI DI BASE DELLE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA

docente **Benedetta Loddo**

classe 1 D anno 2018/2019

**Unità di apprendimento:** LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA, LE FIGURE PROFESSIONALI, L'AMBIENTE DI SALA, IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

Asse culturale	<input type="radio"/> Linguaggi	<input type="radio"/> Matematico	<input checked="" type="checkbox"/> Scientifico-tecnologico	<input type="radio"/> Storico-sociale
----------------	---------------------------------	----------------------------------	---	---------------------------------------

Competenze chiave	<input type="radio"/> Imparare ad imparare	<input type="radio"/> Progettare	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare	<input checked="" type="checkbox"/> Agire in autonom. e respons.
	<input type="radio"/> Comunicare	<input type="radio"/> Risolvere problemi	<input type="radio"/> Individuare colleg. e relazioni	<input type="radio"/> acquisire e interpretare l'info

<b>Competenze tecnico professionali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica</li><li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li><li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza</li><li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li><li>• Utilizzare tecniche di lavorazione</li></ul>	<b>Competenze collegate:</b>	<b>Cittadinanza</b>
---	--	------------------------------	---------------------



e strumenti gestionali nella  
produzione di prodotti  
gastronomici

- Collaborare e partecipare
- Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive
- Agire in modo autonomo e responsabile

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti

<b>Prerequisiti</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.</li> <li>• Capacità di esporre un contenuto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura</li> <li>• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature e degli elementi di sala</li> <li>• Rispettare, se guidato, le regole del manuale di autocontrollo igienico dell'Istituto</li> <li>• Riconoscere le situazioni di pericolo che si presentano in sala e nel bar</li> <li>• Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività enogastronomiche del territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le funzioni di ogni componente della brigatale</li> <li>• Le divise del personale sia di sala che di bar</li> <li>• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti</li> <li>• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature e degli elementi di sala</li> </ul>
<b>Fase di applicazione: 2 mesi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare comportamenti responsabili</li> <li>• Pianificare lo sviluppo delle attività di laboratorio, utilizzando le conoscenze apprese, per stabilire le priorità e definire le strategie di azione</li> <li>• Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di legislazione igienica: il "pacchetto igiene"</li> <li>• Le finalità del sistema HACCP</li> <li>• Le principali norme di primo soccorso</li> <li>• I reparti</li> <li>• Le colazioni, gli orari di servizio</li> <li>•</li> </ul>
<b>Tempi: Settembre-ottobre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità</li> <li>• Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il laboratorio di sala: attrezzatura e manutenzione</li> <li>• L'igiene professionale e la pulizia degli ambienti</li> <li>• La pulizia della sala e degli utensili, la mise en place della sala e del coperto</li> <li>• Gli stili di servizio</li> <li>• L'apparecchiatura, l'uso delle clips e lo sbarazzo</li> <li>• La buffettistica e i banchetti</li> <li>• Costruzione dei tavoli imperiali e a buffet a seconda della clientela come numero e come importanza</li> <li>• Lo sbarazzo tecniche di sbarazzo e di servizio, sia in occasioni particolari che in situazioni comuni</li> </ul>

Strumenti	Metodologia	Valutazione conoscenze – Valutazione abilità
Per favorire il raggiungimento delle dovute competenze da parte dei discenti si utilizzerà un insieme di strumenti didattici: lezione frontale;esercitazioni pratiche;lavoro di gruppo ed eventuali visite guidate.	Lo studio è stato condotto per quanto possibile in modo induttivo, perché ogni singolo alunno possa conseguire gli obiettivi proposti,utilizzando i seguenti sussidi didattici: quaderno degli appunti;libro di testo;ricerche;fotocopie di materiale integrativo, mappe concettuali, mezzi audiovisivi .	Lezione pratica in sala Verifiche orali Verifiche scritte

### Unità di apprendimento: IL BAR E LE TECNICHE DI BASE

Asse culturale	<input type="radio"/> Linguaggi	<input type="radio"/> Matematico	x Scientifico-tecnologico	<input type="radio"/> Storico-sociale
Competenze chiave	<input type="radio"/> Imparare ad imparare	<input type="radio"/> Progettare	x Collaborare	x Agire in autonom. e respons.

**Competenze tecnico professionali**

- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica
- Individuare le caratteristiche delle varie bevande e dei principali prodotti proposti al bar e le tecniche di preparazione delle bevande miscelate

**Competenze collegate:****Cittadinanza**

- Collaborare e partecipare
- Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive
- Agire in modo autonomo e responsabile

--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale</li> </ul>
--	--

<b>Prerequisiti</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.</li> <li>• Capacità di esporre un contenuto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare attrezzature e utensili di uso comune</li> <li>• Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature del bar</li> <li>• Rispettare le buone pratiche igieniche e di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il personale del bar</li> <li>• L'organizzazione di base del lavoro del bar</li> <li>• Il laboratorio del bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili e loro manutenzione</li> <li>• Il servizio al bar</li> </ul>

<p><b>Fase di applicazione: 2 mesi</b></p>	<p>pulizia del laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le tecniche di base di caffetteria</li> <li>• Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base</li> <li>• Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive</li> <li>• Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e riconoscere differenti registri comunicativi</li> <li>• Esaminare e riconoscere le principali bevande alcoliche servite al bar</li> <li>• Applicare le modalità di servizio di Frappè e frullati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di caffetteria</li> <li>• Le materie prime: caffè, latte, cacao, tè e tisane</li> <li>• Le bevande miscelate</li> <li>• Frappè e frullati</li> <li>• Il caffè dalla pianta alla tazzina</li> <li>• Metodi di produzione del caffè</li> <li>• La macchina del caffè espresso</li> <li>• Le varie attrezzature per estrazione della bevanda caffè</li> <li>• Le cioccolate e le altre bevande calde a base di cioccolata e caffè</li> <li>• Come calibrare la macchina espresso e il macinadosatore</li> <li>• Come effettuare e riconoscere un buon espresso</li> <li>• Tecniche di flussaggio e set-up delle attrezzature da caffetteria</li> <li>• Montatura del latte con le nuove tecniche in utilizzo al bar</li> <li>• I diversi tipi di latte e tecniche di montatura dello stesso</li> </ul>
<p><b>Tempi: febbraio-marzo</b></p>		
<p><b>Strumenti</b></p>	<p><b>Metodologia</b></p>	<p><b>Valutazione conoscenze – Valutazione abilità</b></p>
<p>Per favorire il raggiungimento delle dovute competenze da parte dei discenti si utilizzerà un insieme di strumenti didattici: lezione frontale;esercitazioni pratiche;lavoro di gruppo ed eventuali visite guidate.</p>	<p>Lo studio è stato condotto per quanto possibile in modo induttivo, perché ogni singolo alunno possa conseguire gli obiettivi proposti,utilizzando i seguenti sussidi didattici: quaderno degli appunti;libro di testo;ricerche;fotocopie di materiale integrativo.</p>	<p>Lezione pratica in sala Verifiche orali Verifiche scritte</p>

**Unità di apprendimento: SVILUPPO DELLE TECNICHE PROFESSIONALI**

Asse culturale	○ Linguaggi	○ Matematico	x Scientifico-tecnologico	○ Storico-sociale
Competenze chiave	○ Imparare ad imparare	○ Progettare	x Collaborare	x Agire in autonom. e respons.
	○ Comunicare	○ Risolvere problemi	○ Individuare colleg. e relazioni	○ acquisire e interpretare l'info

### Competenze tecnico professionali

- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica

### Competenze collegate:

### Cittadinanza

- Collaborare e partecipare
- Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive
- Agire in modo autonomo e responsabile



--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale</li> </ul>
--	--

<b>Prerequisiti</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.</li> <li>• Capacità di esporre un contenuto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio della piccola colazione e nel servizio ai piani</li> <li>• Eseguire le tecniche di base nei buffet e nei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La piccola colazione</li> <li>• Il servizio ai piani</li> <li>• Il servizio a buffet</li> <li>• Il banqueting</li> <li>• Le tecniche di base di sala inerenti i servizi</li> </ul>

<p><b>Fase di applicazione: 2 mesi</b></p>	<p>banchetti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia della zona di lavoro</li> <li>• Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive</li> </ul>	<p>speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il servizio delle insalate</li> <li>• Il servizio di banchettistica</li> <li>• Il servizio all'inglese all'italiana, alla francese diretto e indiretto, alla russa o al gueridon, al buffet assistito o free, i vari orari di servizio all'interno di un albergo</li> </ul>
<p><b>Tempi: Novembre-Dicembre-Gennaio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi semplici di lavorazione nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità</li> <li>• Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi</li> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nella preparazione e nel servizio di insalate, dolci e frutta</li> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nella cucina alla lampada</li> <li>• Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>• Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</li> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità</li> </ul>	

Strumenti	Metodologia	Valutazione conoscenze – Valutazione abilità
Per favorire il raggiungimento delle dovute competenze da parte dei discenti si utilizzerà un insieme di strumenti didattici: lezione frontale; esercitazioni pratiche; lavoro di gruppo ed eventuali visite guidate.	Lo studio è stato condotto per quanto possibile in modo induttivo, perché ogni singolo alunno possa conseguire gli obiettivi proposti, utilizzando i seguenti sussidi didattici: quaderno degli appunti; libro di testo; ricerche; fotocopie di materiale integrativo.	Lezione pratica in sala Verifiche orali Verifiche scritte

### Unità di apprendimento: IL MENU E LA VENDITA DEI PRODOTTI

Asse culturale	<input type="radio"/> Linguaggi	<input type="radio"/> Matematico	<input checked="" type="checkbox"/> Scientifico-tecnologico	<input type="radio"/> Storico-sociale

Competenze chiave	<input type="radio"/> Imparare ad imparare	<input checked="" type="checkbox"/> Progettare	<input checked="" type="checkbox"/> Collaborare	<input checked="" type="checkbox"/> Agire in autonom. e respons.
	<input checked="" type="checkbox"/> Comunicare	<input type="radio"/> Risolvere problemi	<input type="radio"/> Individuare colleg. e relazioni	<input type="radio"/> acquisire e interpretare l'info

**Competenze tecnico professionali**

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio

**Competenze collegate:**

**Cittadinanza**

- Comunicare
- Progettare
- Agire in modo autonomo e responsabile

--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale</li> </ul>
--	--

<b>Prerequisiti</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.</li> <li>• Capacità di esporre un contenuto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli dell'importanza del menu come strumento di vendita</li> <li>• Distinguere il menu dalla carta</li> <li>• Esporre i piatti del menu in modo corretto sia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I pasti della giornata</li> <li>• Principali tipi di menu</li> <li>• La successione delle portate nel menu</li> <li>• I termini tecnici del menu</li> <li>• L'evoluzione del concetto di servizio</li> </ul>

<p><b>Fase di applicazione:</b> <b>2 mesi</b></p>	<p>sotto l'aspetto linguistico, sia tecnico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente</li> <li>• Comprendere i principali meccanismi della comunicazione</li> <li>• Usare le forme di comunicazione adeguate per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'interazione con il cliente</li> <li>• Le regole fondamentali della comunicazione</li> <li>• Le tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi</li> </ul>
<p><b>Tempi:Febbraio- marzo</b></p>		
<p><b>Strumenti</b></p>	<p><b>Metodologia</b></p>	<p><b>Valutazione conoscenze – Valutazione abilità</b></p>
<p>Per favorire il raggiungimento delle dovute competenze da parte dei discenti si è utilizzato un insieme di strumenti didattici: lezione frontale;esercitazioni pratiche;lavoro di gruppo ed eventuali visite guidate.</p>	<p>Lo studio è stato condotto per quanto possibile in modo induttivo, perché ogni singolo alunno possa conseguire gli obiettivi proposti,utilizzando i seguenti sussidi didattici: quaderno degli appunti;libro di testo;ricerche;fotocopie di materiale integrativo.</p>	<p>Lezione pratica in sala Verifiche orali Verifiche scritte</p>



## MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Classe: 1 D

Anno Scolastico: 2018-2019

Docente: Simona Corrias

Libro di testo: A. Machado; "Scienza degli Alimenti"- Vol. Unico 1 biennio, Ed.2017; Poseidonia Scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI*	
1	<b>GLI ALIMENTI</b> Requisiti degli alimenti. Classificazione dal punto di vista merceologico, tecnologico, importanza e funzione svolta nell'organismo umano. La filiera alimentare: filiera lunga e filiera corta. Esercitazione su filiere diverse (farina, olio, mozzarella, prosciutto crudo).
2	<b>CONFEZIONI ED ETICHETTE ALIMENTARI</b> Imballaggi alimentari: requisiti, simboli e materiali (carta e cartone, vetro, banda stagnata, alluminio, materiali plastici). Modalità di conferimento degli imballaggi per la raccolta differenziata. Etichette e rintracciabilità. Etichetta alimentare: principi della etichettatura, indicazioni obbligatorie e indicazioni facoltative.
3	<b>PRODOTTI DI QUALITÀ'</b> I marchi europei dei prodotti di qualità: DOP, IGP, STG, prodotto biologico. I prodotti tipici tradizionali. Esempi di prodotti a marchio italiani e sardi.
4	<b>I MICRORGANISMI</b> Aspetti generali e classificazione dei microrganismi. I virus. I batteri: struttura, riproduzione, spore batteriche, tossine batteriche, classificazione. I funghi microscopici: Muffe e lieviti. Fattori che influenzano la crescita microbica.
5	<b>ABITUDINI ALIMENTARI</b> Fattori che influiscono sulle abitudini alimentari: fattori geografici, economico-sociali, individuali. Abitudini alimentari che influiscono sull'inquinamento ambientale. L'impronta ecologica: definizione e utilizzo di test per la sua determinazione.

\*Attività svolte in compresenza con il docente di cucina Prof. Francesco Testa; alcuni argomenti (es. prodotti di qualità) fanno parte delle attività previste dall'UDA interdisciplinare "la notte degli alberghieri"

Cagliari, 5 Giugno 2019

IL DOCENTE





# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"DOMENICO ALBERTO AZUNI, CAGLIARI

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

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; calcio tennis, beach tennis, fondamentali di gioco, regolamenti e arbitraggio. Il bowling</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. Torneo interno di pallavolo, in orario scolastico ( inserito nell' UDA) e extrascolastico di calcio a 5 e pallavolo</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>Lezione teorica: lo scheletro e le principali articolazioni</li></ul>

Cagliari, 09/06/2019

La docente

Maria Carmela Mura

PROGRAMMA DI LINGUA e CIVILTÀ FRANCESE  
**CLASSE II D** - a.s. 2018\19  
**PROF.ssa Maria Franca Congiu**

Dal testo in adozione “ **La Boussole** ”, si è fatto un ripasso delle prime 3 unità per poi proseguire in con :

- Unité 4: il mondo del lavoro, le professioni, le nazionalità, l'espressione dei sentimenti provato al lavoro.
- Unité 5:L'abbigliamento e gli accessori, scegliere come vestirsi in base alle occasioni..
- Unité 6: Orientarsi nello spazio, utilizzare le giuste preposizioni per descrivere la propria posizione, i luoghi degli acquisti e degli svaghi.
- Unité 7 : Il mondo dei trasporti e relativi luoghi in cui prenderli.
- Unité 8:Il mondo degli alimenti,dove acquistarli , come pagarli. I pasti della giornata.

Ogni unità comprende attività di lettura; di ascolto, grazie al CD allegato; di riflessione grammaticale, grazie ai numerosi esercizi relativi ad ogni singolo argomento svolto all'interno dell'Unità; di espressione orale in quanto ogni lezione offre spunti per una conversazione e confronto più ampio in classe..

**L'approfondimento grammaticale** ha riguardato i seguenti argomenti:

- Révision rapide :

Les articles définis, indéfinis, contractés, partitifs.

- Les adjectifs e pronoms possessifs, exprimer la possession par un adj.\pronom possessif, par la préposition à et un pronom personnel.

- les adjectifs démonstratifs

-Les pronoms personnels sujets et compléments, en particulier “ y” et “ en” et les pronoms doubles.

-le féminin et les cas particuliers

-La formation du pluriel et les cas particuliers

-La formation de la phrase négative

-La formation de la phrase interrogative

L'adjectif et l'adverbe interrogatif

-Le pronom impersonnel “ ON”

-Identifier avec “ C'EST\ CE SONT

-Les 3 groupes de verbes et les caractéristiques de chacun en particulier le présent indicatif des verbes :

les auxiliaires Etre\ Avoir, parler, appeler, aller, manger, finir, sortir, prendre, faire et les verbes utilisés pour exprimer les actions quotidiennes, en particulier les verbes réfléchis comme : se laver, se réveiller etc.

La préposition “ chez”.

Les adverbes . très\beaucoup

Les adjectifs irréguliers: beau,nouveau,vieux.

La formation des temps composés

Le superlatif absolu et relatif

Les trois gallicismes.



**IIS “ D.A.AZUNI”  
CAGLIARI**

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

**ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO**

**DISCIPLINA ACCOGLIENZA TURISTICA**

**DOCENTE PIREDDA ELENA**

**QUADRO ORARIO N. ore 2**

*PERCORSO FORMATIVO EFFETTUATO  
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

**2^ ENO**

*PERCORSO FORMATIVO EFFETTUATO  
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

II FRONT OFFICE

Il Front Office: organizzazione e personale. Il personale alberghiero  
Struttura del Front Office. L'organizzazione del Front Office. Il ricevimento e la segreteria. Cassa e maincourante.  
La portineria. Il centralino.  
Gli obblighi di legge del F.O. Uso del computer nella gestione del F.O.

Le attività del ciclo cliente.

La Fase Ante. La prenotazione. Individuazione degli strumenti.

Il Check in:

Il momento dell'accoglienza in Hotel. La registrazione obbligatoria degli ospiti. L'apertura del conto.

Il Live in:

Attività affidate dalla direzione. Attività richieste dal cliente. Gli addebiti per le consumazioni. La Maincourante o giornale d'albergo. I registri

La fase out Check out: La preparazione del conto. Il pagamento del conto. I registri.

La fase Post partenza: I rapporti con le banche e agenzie di viaggio.

La comunicazione al Front office.

La comunicazione: teoria, terminologie e simboli.

Le modalità della comunicazione. La comunicazione in albergo. Terminologie e simboli.

Le caratteristiche della comunicazione verbale, non verbale

e paraverbale. La comunicazione telefonica. Gestire la comunicazione con il cliente. Cosa fare.

### IL MERCATO TURISTICO.

La domanda e l'offerta turistica.

L'intermediazione turistica.

### INFORMATICA E GESTIONE ALBERGHIERA.

Personal computer e operatività.

Come funziona il programma.

### OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA':

I reparti di ricevimento, portineria, cassa e segreteria;  
le loro funzioni e correlazioni e la moderna impostazione del  
servizio di Front Office.

Tenere una corretta posizione al bancone e orientarsi nell'ambiente  
di lavoro, individuando gli spazi e gli interlocutori idonei alle  
diverse situazioni.

Compilare ed aggiornare correttamente registri e moduli di tipo  
Elementare.

Il comportamento prescritto da precise norme per il personale  
d'albergo.

Il rapporto igiene albergo che è presupposto irrinunciabile  
per operare nel settore turistico ricettivo.

Il corretto uso delle attrezzature.

L'organizzazione turistica e lo sviluppo che l'industria  
dell'ospitalità ha nel nostro paese e nel mondo (a grandi  
linee).

L'impresa alberghiera e le differenti problematiche relative  
agli alberghi di città e di soggiorno.

Le forme di comunicazione usate al Ricevimento e l'adeguato  
e corretto uso del centralino telefonico in risposta a  
chiamate . Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione  
(verbale-scritta), sintetizzandone significativamente il contenuto, anche  
con l'ausilio di sigle, e trascrivendone correttamente i dati.

Stilare una lettera in risposta ad una richiesta.

Usare il personal computer nelle operazioni elementari.

### STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie su argomenti attinenti i contenuti  
trattati, moduli e registri obbligatori (di tipo elementari).

### METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione discussione, lavoro in piccoli  
gruppi.

### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le valutazioni sono state effettuate verificando il reale apprendimento e quindi il raggiungimento degli obiettivi prefissati.  
La valutazione globale dell'alunno è stata espressa considerando, insieme al profitto, l'impegno, la disponibilità all'approfondimento, la partecipazione alle attività didattiche proposte.

Cagliari, 10/06/2019

L'insegnante  
Elena Piredda

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

**ANNO SCOLASTICO 2018– 2019**

**PROGRAMMA DI BIOLOGIA**

**CLASSI : 2 D – 2 F – 2 I**

***Lo studio della biologia***

***Un' anteprima sulla biologia:***

*Viventi e non viventi*

*Lo strumento base per l'indagine biologica*

***La chimica è alla base della vita***

*La composizione della materia vivente*

*Nei legami chimici è contenuta energia*

*Nei viventi avvengono incessanti trasformazioni chimiche*

***Strutture e funzioni della cellula***

***Acqua, sali minerali e molecole biologiche***

*L'acqua*

*I sali minerali*

*I glucidi*

*I lipidi*

*Le proteine*

*Gli acidi nucleici*

*Il DNA si autoduplica*

***Come sono fatte le cellule***

*La cellula e l'unità dei viventi*

*Un tipo di cellula primitiva : la cellula procariota*

*La struttura della cellula Eucariota animale*

*La struttura della cellula eucariota vegetale*

*I virus : forme al confine della vita*

***Come funzionano le cellule***

*Il ruolo della membrana cellulare*

*Una piccola batteria ricaricabile per la cellula*

*La fotosintesi produce sostanze energetiche*

*La respirazione cellulare ricava energia dalla combustione del glucosio*

*Il nucleo istruisce la cellula: La sintesi delle proteine*

*Il DNA si autoregola ma può sbagliare*

***Come si riproducono le cellule***

*Il ciclo cellulare*

*I cromosomi trasmettono le informazioni*

*La riproduzione delle cellule procariote*

*La riproduzione delle cellule eucariote*

***La riproduzione degli organismi pluricellulari***

*La riproduzione asessuata*

*La meiosi consente la riproduzione sessuata*

*La riproduzione dei gameti*

*libro di testo – E. Porzio O. Porzio – Corso di biologia - Markes*

*Il Docente: Carlo Canepa*

*Gli Alunni*

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

**PROGRAMMA DI CHIMICA**

**Classe 2°D**

**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, massa atomica assoluta e relativa, media ponderale. Gli ioni e la loro struttura. Calcolo delle masse molecolari delle sostanze. 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**



# PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

**Disciplina:**

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina**

**CLASSE 2° D**

**4 ore/sett.**



MACROAREA 4 TECNICHE DI CUCINA  
MACROAREA 5 LE MATERIE PRIME  
MACROAREA 6 TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA

Prof. Francesco Testa

**PROGRAMMA**

**MACROAREA 4 TECNICHE DI CUCINA**

**UNITA' 2 LA COTTURA**

ARGOMENTI:

1. IL CALORE IN CUCINA
2. LA TRASMISSIONE DEL CALORE
3. GLI EFFETTI DELLA COTTURA
4. LE TECNICHE DI COTTURA
5. I SISTEMI DI COTTURA
6. LE PREPARAZIONI PRELIMINARI

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

**UNITA' 3 LE PREPARAZIONI DI BASE**

ARGOMENTI:

1. I FONDI DI CUCINA
2. I FONDI BIANCHI E BRUNI E I COURT-BOUILLON
3. GLASSE E GELATINE
4. I ROUX
5. LE SALSE
6. LE FARCE
7. LE PANATE

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

**MACROAREA 5 LE MATERIE PRIME**

**UNITA' 1 ALIMENTI E MATERIE PRIME**

ARGOMENTI:

1. GLI ALIMENTI: DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE
2. LE MATERIE PRIME
3. LA TUTELA DELL'AMBIENTE E DELLA TIPICITA'

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 2 CEREALI E DERIVATI**

ARGOMENTI:

1. CARATTERISTICHE GENERALI
2. INDICAZIONI NUTRIZIONALI
3. LA CONSERVAZIONE
4. GLI IMPIEGHI IN CUCINA
5. GLI SFARINATI
6. IL PANE
7. LA PASTA
8. GLI GNOCCHI
9. LA POLENTA E LE CREPES

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 4 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

ARGOMENTI:

1. I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI NELL'ALIMENTAZIONE UMANA
2. GLI ORTAGGI: CARATTERISTICHE GENERALI
3. LA FRUTTA: CARATTERISTICHE GENERALI
4. INDICAZIONI NUTRIZIONALI
5. GLI IMPIEGHI IN CUCINA
6. LA MONDATURA DI ORTAGGI E FRUTTI
7. IL TAGLIO DELLE PATATE
8. IL TAGLIO DEGLI ORTAGGI
9. I PRIMI PIATTI IN BRODO

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 5 ERBE AROMATICHE E SPEZIE**

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 6 CONDIMENTI**

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 9 LE UOVA**

ARGOMENTI:

1. CARATTERISTICHE GENERALI
2. INDICAZIONI NUTRIZIONALI
3. LA CONSERVAZIONE
4. GLI IMPIEGHI IN CUCINA
5. LA PREPARAZIONE DELLE UOVA

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **UNITA' 10 LE CARNI**

ARGOMENTI:

1. CARATTERISTICHE GENERALI
2. INDICAZIONI NUTRIZIONALI
3. GLI IMPIEGHI IN CUCINA
4. GLI ANIMALI DA CORTILE
5. GLI ANIMALI E LE CARNI DA MACELLO
6. LA SELVAGGINA

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

## **MACROAREA 6 TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA**

### **UNITA' 1 GLI IMPASTI DI BASE**

ARGOMENTI:

1. LA PASTA FROLLA
2. LA PASTA SFOGLIA
3. IL PAN DI SPAGNA
4. LA PASTA CHOUX

**Esercitazioni pratiche in laboratorio**

### **UNITA' 2 LE MERINGHE E LE CREME**

ARGOMENTI:

1. LE MERINGHE
2. LA CREMA PASTICCIERA
3. LE CREME LEGGERE

**Esercitazioni pratiche in laboratori**

**LA CLASSE HA PARTECIPATO ALLA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SVARIATE  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI, INTERNI ED ESTERNI, ALL'ISTITUTO.**

GLI ALUNNI

-----

-----

-----

IL DOCENTE

Prof. Testa Francesco

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Domenico Alberto Azuni"

CLASSE 2<sup>a</sup> D

**PROGRAMMA INGLESE (anno scolastico 2018-2019)**

**LIBRO di testo: Kennedy/Maxwell/Gregson/Bentini – Moving on, vol.1** (ed. Black Cat)

## *Funzioni comunicative*

Presentarsi e salutare  
Domandare/fornire informazioni personali  
Parlare della famiglia  
Chiedere e dire l'ora  
Fare lo spelling dei propri dati anagrafici  
Chiedere e fornire indicazioni stradali  
Offrire, ordinare, rifiutare ed accettare cibo  
Parlare delle abilità  
Parlare dei gusti  
Parlare del tempo atmosferico  
Esprimere un'opinione  
Parlare di eventi passati  
Shopping  
Parlare di prezzi  
Telefonare o rispondere al telefono  
Parlare delle intenzioni future  
Attività del tempo libero  
Luoghi in città  
Indicazioni  
Cibi e bevande  
Sport e hobby  
Lavori domestici  
Stanze della casa e mobili

## *Lessico*

Materie scolastiche  
Numeri e date  
Colori  
Paesi e nazionalità  
Aggettivi per descrivere le persone

Oggetti della vita quotidiana

Famiglia

Attività quotidiane

Giorni, mesi stagioni

Alfabeto

## **Grammatica**

Pronomi personali soggetto/complemento

Aggettivi e pronomi possessivi

Present simple - to be

Question words: What/which, who, where, why, when, how, whose.

Articoli a, an, the

Plurale regolare ed irregolare dei nomi

This, that, these, those

Have got

How many...?

Genitivo sassone

Preposizioni di tempo

Imperativo

Avverbi di frequenza

Preposizioni di luogo

Countable and uncountable nouns

There is / there are; Some, any

How much/many

Can per abilità, permessi, richieste

Present continuous

Present simple vs present continuous

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

Must, mustn't: obbligo e prescrizione

Aggettivi

Comparativi e superlativi

Past simple to be/to have

There was, there were

Past simple (forma affermativa, interrogativa e negativa e short answers),

Studio del paradigma dei principali verbi irregolari

Futuro: present continuous, be going to, will

Accenni sul present perfect.

**Il Docente**

DAVIDE RIVA

# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "AZUNI" CAGLIARI

## PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE SECONDA D - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

INSEGNANTE: Pierluigi Careddu

### **Modulo 1** – Equazioni di primo grado ad una incognita

- Equazioni algebriche in una sola incognita
- Equazioni equivalenti
- Principi fondamentali sulle equazioni
- Equazioni intere ad una incognita e con coefficienti numerici
- Equazioni di primo grado
- Equazioni frazionarie
- Esempi di problemi che si traducono in equazioni di primo grado ad una incognita

### **Modulo 2** – I sistemi di equazioni lineari a due e a tre incognite

- I sistemi di due/tre equazioni in due/tre incognite
- il grado di un sistema
- la riduzione di un sistema lineare a forma normale
- interpretazione grafica
- i sistemi determinati, impossibili, indeterminati
- il metodo di sostituzione; il metodo del confronto; il metodo di riduzione; il metodo di Cramer
- Problemi risolubili con equazioni e sistemi di primo grado

### **Modulo 3** – Il piano cartesiano e la retta

- Il riferimento cartesiano ortogonale
- Le coordinate di un punto sul piano cartesiano
- I segmenti nel piano cartesiano: la distanza fra due punti e il punto medio di un segmento
- Il concetto di funzione: diagramma di una funzione
- L'equazione generale della retta
- il coefficiente angolare e il termine noto
- rappresentazione della retta nel piano cartesiano

### **Modulo 4** – Le equazioni di secondo grado

- risoluzione delle equazioni di secondo grado incomplete
- risoluzione dell'equazione di secondo grado completa
- Risoluzione di problemi



## Modulo 5 – Disequazioni di primo e secondo grado

- Disequazioni numeriche
- Disequazioni di primo grado intere
- Disequazioni fratte
- Simbologia e rappresentazione delle soluzioni
- Sistemi di disequazioni
- il segno di un trinomio di secondo grado - Le disequazioni di secondo grado: disequazioni intere e fratte, rappresentazione delle soluzioni, le disequazioni di secondo grado e la parabola, sistemi di disequazioni.

## Modulo 6 – Radicali

- definizioni, operazioni con i radicali
- razionalizzazione del denominatore di una frazione
- potenze con esponente fratto

Gli alunni

*Levi Antonis*

*Montega Benedette Jaja*

Il docente



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**“DOMENICO ALBERTO AZUNI”**

**A.S. 2018/2019**

Materia: sala e vendita

Classe: 2<sup>^</sup>D

Insegnante : Desiree Solinas

**PROGRAMMA SVOLTO**

➤ **UNITA' DIDATTICA 1: IL CAFFE'**

- I. La pianta del caffè
- II. Tipologie: arabica e robusta
- III. Struttura della drupa

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE: LA CAFFETTERIA**

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

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE : LE FASI DEL SERVIZIO**

- I. Disposizione dei tavoli in vista di un servizio
- II. Stesura delle tovaglie con le diverse tecniche
- III. Utilizzo delle piccole e grandi attrezzature per il servizio

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE : MISE EN PLACE**

- I. Le fasi della mise en place
- II. Preparazione dei coperti
- III. Quali posate per un coperto
- IV. Come si prepara un coperto
- V. Disposizione dei bicchieri

Cagliari, giugno 2019

Desiree Solinas



# MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Classe: 2 D

Anno Scolastico: 2018-2019

Docente: Simona Corrias

Libro di testo: A. Machado; "Scienza degli Alimenti"- Vol. Unico 1 biennio, Ed.2017; Poseidonia Scuola

CONTENUTI DISCIPLINARI	
1	CONFEZIONI ED ETICHETTE ALIMENTARI Imballaggi alimentari: requisiti, simboli e materiali (carta e cartone, vetro, banda stagnata, alluminio, materiali plastici). Etichette e rintracciabilità. Etichetta alimentare: indicazioni obbligatorie e indicazioni facoltative.
2	I PRINCIPI NUTRITIVI ORGANICI: GLUCIDI. Aspetti generali. Classificazione. Proprietà nutrizionali.
3	I PRINCIPI NUTRITIVI ORGANICI: PROTEINE. Aspetti generali. Classificazione. Proprietà nutrizionali.
4	I PRINCIPI NUTRITIVI ORGANICI: LIPIDI. Aspetti generali. Classificazione. Proprietà nutrizionali.
5	I PRINCIPI NUTRITIVI INORGANICI: SALI MINERALI. Aspetti generali. Classificazione. Proprietà nutrizionali.
6	I PRINCIPI NUTRITIVI INORGANICI: VITAMINE Aspetti generali. Classificazione. Proprietà nutrizionali.
7	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Generalità sui metodi di conservazione. Alterazione degli alimenti (cause biologiche e fisico-chimiche). Classificazione dei metodi di conservazione: fisici, chimici, fisico-chimici, biologici.

Cagliari, 5 Giugno 2019

IL DOCENTE

Simone Corrias

GLI ALUNNI

Nico Pollicardo

Ivan Maccado

Alessia Alonani

## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 2^D indirizzo Enogastronomico

#### CONTENUTI PRATICI

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

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

#### CONTENUTI TEORICI

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

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

Cagliari, 10 Giugno 2019

Il Docente  
Mariangela Ruiu

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**ENOGASTRONOMICO E DELL'OSPITALITÀ**

**"Domenico Alberto Azuni"**

**Via Maglias , 158 – 09122 CAGLIARI ☎ 070 – 270630 – Fax 070 – 270756**

Scuola coordinata di PULA –Via S. Efisio, 1 –☎ 070 – 9245452– Fax

**Programma Svolto**

*Anno scolastico 2018/2019*

*Materia: Lab. Serv. Accoglienza Turistica*

**CLASSE TERZA sez. D**

**Prof.ssa Caterina Lampis**

**La Comunicazione: Verbale, non verbale e para-verbale**

Regole professionali inerenti la comunicazione

**Lavorare al front office**

Il ruolo del receptionist al front office;

La prenotazione;

Il check in;

Il live in;

Il check out;

Compilazione della Modulistica inerente le fasi ciclo cliente in hotel.

**Cenni sulla gestione della moderna azienda alberghiera**

La responsabilità dell'albergatore;

**Le Catene Alberghiere**

Tipologie di catene alberghiere;

Il franchising e le altre formule di aggregazione d'impresa;

L'out-sourcing in hotel.

**Le Agenzie di Viaggio**

L'agenzia di viaggi;

L'apertura di un'agenzia di viaggi;

Il tour operator;

L'agenzia dettagliante;

Il contratto di viaggio;

Il catalogo.

**I rapporti tra agenzia di viaggi e albergo**

La collaborazione tra albergo e agenzia di viaggi;

Le tipologie di contratto;

I diversi tipi di voucher;

**Alternanza scuola lavoro –**

**Regole e responsabilità**

**Esercitazioni in laboratorio**

Cagliari, 10 giugno 2019

Firme Alunni/e

*D. B. ...*

*F. ...*

*M. ...*

Docente

Caterina Lampis

*Caterina Lampis*



**PROGRAMMA SVOLTO  
DI  
FRANCESE**

Classe terza: Ore Settimanali: 3

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 3 D – TURISTICO-ALBERGHIERO-ACCOGLIENZA  
Prof. P. PISEDDE

Unité 1- Le tourisme.

- Qu'est-ce que le tourisme?
- Petite histoire du tourisme.
- Le tourisme en France et en Italie.
- Les entreprises touristiques.
- Les agences de voyages.
- Le mail. La lettre. Le fax.
- Grammaire- L'heure et la date. Les nombres cardinaux et ordinaux.
- Communication- Parler au téléphone.

Unité 2- Grammaire- Le adjectifs possessifs, démonstratifs et interrogatifs.

- Livre de texte : Tourisme en action, D. Hatuel, P. Bordas et fils, Eli (edizioni).

Cagliari, giugno **2019**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI  
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 3<sup>^</sup>D  
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

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
**DOCENTE: GIUSEPPE SERRA – CLASSE 3D**

**Ore settimanali previste: 4**

**LIBRI DI TESTO**

**LIBRO DI TESTO: *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva di F.Cammisa-P.Matrisciano-G.Pietroni (secondo biennio)***

- **MODULO 1: *Strumenti operativi***
- **MODULO 3: *L'impresa e la società***
- **MODULO 4: *Le imprese turistico - ristorative***

**MODULO 1: STRUMENTI OPERATIVI**

CAP 3 : I.V.A  
CAP 4: LA FATTURA  
CAP 5: LO SCORPORO DELL'IVA  
CAP 6: LA RICEVUTA FISCALE  
CAP 7: LO SCONTRINO FISCALE  
CAP 8: IL DDT  
CAP 9: I REGISTRI IVA  
CAP 10: I TITOLI DI CREDITO  
CAP 11: LA CAMBIALE  
CAP 12: GLI ASSEGNI  
CAP 15: LO SCONTO

**MODULO 3: L'IMPRESA E LE SOCIETA'**

CAP 1: L'IMPRESA  
CAP 2: L'IMPRESA E L'AMBIENTE ESTERNO  
CAP 3: L'IMPRESA E IL MERCATO  
CAP 4: LA CLASSIFICAZIONE DELLE IMPRESE  
CAP 5: LA FORMA GIURIDICA DELLE IMPRESE  
CAP 6: LE SOCIETA' DI PERSONE  
CAP 7: LE SOCIETA' DI CAPITALI  
CAP 9: LE COOPERATIVE

## **MODULO 4: LE IMPRESE TURISTICO - RISTORATIVE**

CAP 1: LE STRUTTURE RICETTIVE

CAP 2: LA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA

CAP 3: LE STRUTTURE RICETTIVE COME TIPICHE IMPRESE DI SERVIZI

**IL DOCENTE**

**GIUSEPPE SERRA**

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

## **CLASSE 3<sup>a</sup> D**

### **PROGRAMMA DI INGLESE (anno scolastico 2018-2019)**

#### **LIBRO di testo: NEW YOU'RE WELCOME**

##### **Modulo 1: The hospitality industry**

Different types of Accomodation

How to make a phone call

Asking for different types of accomodation

##### **Modulo 2: Suitable accomodation pag 24-33**

Hotel rooms and types of bed

##### **Modulo 3: The reception area and the check-in desk pag 46-60**

The reception rea

Welcoming the guest at the check-in guest

Meals in the hotel

Hotel facilities

How to speak about rates- How to receive a booking

##### **Modulo 4 : Showing the guest to the room (pag 72-84 e pag 90-96)**

After the check-in

Keycards and electronic keys

Hotel areas and sections

Seasonal rates- How to apologize

Reception language- How to receive the client at the check-in desk

Writing a booking letter/fax/email

## **GRAMMAR**

Cosa è il paradigma inglese, quali e quante sono le forme che lo compongono.

Uso dei verbi modali can/must/have to/may/might/need.

La forma passiva

Uso del futuro con will/going to

Making offers (shall/may/would you like?)

Uso dei Verbi: Book/reserve/go/come/ Answer, speak, ask, introduce, make, wait e le relative frasi in qui questi verbi sono inseriti nel contesto di una telefonata.

**Il Docente**

DAVIDE RIVA

PROGRAMMA DI ITALIANO E STORIA 3^D

ORD. MODULO	MODULO	ORD. ARGOMENTO	ARGOMENTO	PERIODO DI SVOLGIMENTO
1	La frammentazione linguistica e la nascita delle lingue neolatine			Trimestre
		1.1	La suddivisione cronologica del Medioevo	Trimestre
		1.2	Il latino, la lingua dell'Impero romano	Trimestre
		1.3	Il crollo dell'Impero romano d'Occidente e la trasformazione del latino orale	Trimestre
		1.4	Le cause storiche della frammentazione linguistica	Trimestre
		1.5	La nascita delle lingue volgari e delle lingue neolatine	Trimestre
2	I primi documenti in volgare			Trimestre
		2.1	L'indovinello veronese	Trimestre
		2.2	Il placito capuano	Trimestre
3	La cultura cortese			Trimestre
		3.1	Il concetto di corte feudale	Trimestre
		3.2	La figura del cavaliere	Trimestre
		3.3	I centri geografici della cultura cortese	Trimestre
4	Le origini della poesia italiana			Trimestre
		4.1	Francesco d'Assisi, la vita	Trimestre
		4.2	Il Cantico delle creature	Trimestre
		4.3	La Scuola siciliana	Trimestre
		4.4	G.da Lentini, lettura e analisi "Io m'aggio posto in core a Dio servire"	Trimestre
5	Il Dolce Stil Novo: caratteri generali			Pentamestre
		5.1	G. Guinizzelli, lettura e analisi "Io voglio del ver la mia donna laudare"	Pentamestre
		5.2	G. Cavalcanti, lettura e analisi "Chi è questa che ven, ch'ogni om la mira"	Pentamestre

PROGRAMMA DI ITALIANO E STORIA 3^D

		5.3	G. Cavalcanti, lettura e analisi "Voi che per li occhi passaste il core"	Pentamestre
6	La poesia comica: caratteri generali			Pentamestre
		6.1	C. Angiolieri, lettura e analisi "S'i fosse foco, arderei 'l mondo"	Pentamestre
7	Dante Alighieri			Pentamestre
		7.1	D. Alighieri, la vita e le opere	Pentamestre
		7.2	La Comedia e l'universo dantesco	Pentamestre
		7.7	la Divina Commedia, lettura e analisi brani canti Inferno I, V, XXVI,	Pentamestre
8	Francesco Petrarca			Pentamestre
		8.1	F. Petrarca, la vita e le opere	Pentamestre
		8.2	Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono	Pentamestre
		8.3	Era il giorno ch'al sol si scoloraroro	Pentamestre
		8.4	Solo et pensoso	Pentamestre
		8.5	Eran i capei d'oro a l'aura sparsi	Pentamestre
		8.6	Pace non trovo	Pentamestre
9	Giovanni Boccaccio			Pentamestre
		9.1	G. Boccaccio, la vita e le opere	Pentamestre
		9.2	Il Decameron, caratteri generali	Pentamestre
		9.3	Abraam il giudeo	Pentamestre
		9.4	Andreuccio da Perugia	Pentamestre
		9.5	Lisabetta da Messina	Pentamestre
		9.6	Nastagio degli Onesti	Pentamestre
		9.7	Federigo degli Alberighi	Pentamestre
		9.8	Cisti il fornaio	Pentamestre
		9.9	Chichibio	Pentamestre



PROGRAMMA DI ITALIANO E STORIA 3^D

ORD. MODULO	MODULO	ORD. ARGOMENTO	ARGOMENTO	PERIODO DI SVOLGIMENTO
1	L'Europa prima dell'Anno Mille			Trimestre
		1.1	La suddivisione del Sacro Romano Impero: Trattato di Verdun e Capitolare di Quierzy	Trimestre
		1.2	La struttura sociale dell'Altomedioevo	Trimestre
		1.3	I poteri universal: il Papa e l'Imperatore	Trimestre
		1.4	La restaurazione del Sacro Romano Impero	Trimestre
		1.5	La lotta per le investiture	Trimestre
		1.6	La riforma di Gregorio VII	Trimestre
2	La rinascita del sec. XI			Trimestre
		2.1	La ripresa demografica e lo sviluppo agricolo	Trimestre
		2.2	L'espansione europea del secolo XI	Trimestre
		2.3	La ripresa dei commerci	Trimestre
		2.4	La rinascita delle città e la nascita della borghesia	Trimestre
		2.5	La Chiesa contro le eresie	Trimestre
3	La crisi del Trecento			Pentamestre
		3.1	La peste e il crollo demografico	Pentamestre
		3.2	La Guerra dei Cent'anni	Pentamestre
		3.3	Le conseguenze della crisi	Pentamestre
4	Esplorazioni geografiche e conquiste			Pentamestre
		4.1	Le esplorazioni europee	Pentamestre
		4.2	Le civiltà amerinde pre-colombiane	Pentamestre
		4.3	Dalle scoperte geografiche alle conquiste	Pentamestre
5	La Riforma luterana e la Controriforma	5.1	Le 95 tesi di Wittemberg	Pentamestre
		5.2	Il Concilio di Trento	

## PROGRAMMA DI ITALIANO E STORIA 3^D

Il docente: Carlo Siragusa

# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "AZUNI" CAGLIARI

## PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE TERZA D - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

INSEGNANTE: Pierluigi Careddu

### **Modulo 1** – Equazioni di primo grado ad una incognita

- Equazioni algebriche in una sola incognita
- Equazioni equivalenti
- Principi fondamentali sulle equazioni
- Equazioni intere ad una incognita e con coefficienti numerici
- Equazioni di primo grado
- Equazioni frazionarie
- Esempi di problemi che si traducono in equazioni di primo grado ad una incognita

### **Modulo 2** – I sistemi di equazioni lineari a due incognite

- I sistemi di due/tre equazioni in due/tre incognite
- il grado di un sistema
- la riduzione di un sistema lineare a forma normale
- interpretazione grafica
- i sistemi determinati, impossibili, indeterminati
- il metodo di sostituzione; il metodo del confronto; il metodo di riduzione; il metodo di Cramer
- Problemi risolvibili con equazioni e sistemi di primo grado

### **Modulo 3** – Il piano cartesiano e la retta

- Il riferimento cartesiano ortogonale
- Le coordinate di un punto sul piano cartesiano
- I segmenti nel piano cartesiano: la distanza fra due punti e il punto medio di un segmento, baricentro di un triangolo
- Il concetto di funzione: diagramma di una funzione
- L'equazione generale della retta: forma implicita e forma esplicita
- Condizione di appartenenza di un punto ad una retta
- il coefficiente angolare e il termine noto
- rette parallele e rette perpendicolari, bisettrici dei quadranti, parallele agli assi, posizione reciproca tra rette
- rappresentazione della retta nel piano cartesiano
- distanza di un punto da una retta
- fasci di rette

### **Modulo 4** – Le equazioni di secondo grado

- risoluzione delle equazioni di secondo grado incomplete

- risoluzione dell'equazione di secondo grado completa
- Risoluzione di problemi

### **Modulo 5 – Disequazioni di primo e secondo grado**

- Le disequazioni lineari: disequazioni numeriche, disequazioni di primo grado intere e fratte, la simbologia, rappresentazione delle soluzioni, sistemi di disequazioni
- Le disequazioni di secondo grado: disequazioni intere e fratte, rappresentazione delle soluzioni, le disequazioni di secondo grado e la parabola, sistemi di disequazioni.

Gli alunni

Dardi Giorgio  
Lecchi Giuseppe

Il docente



# MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 3 D

Anno Scolastico: 2018-2019

Docente: Simona Corrias

Libro di testo: A. Machado – Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Accoglienza Turistica - 2 Biennio, Ed. 2015, Poseidonia Scuola.

CONTENUTI DISCIPLINARI	
1	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Definizione di cultura e identità culturale alimentare. Abitudini e tradizioni alimentari nel mondo: cucina, tradizioni e feste in area mediterranea; cucina tradizioni e feste in Oriente; cucina anglosassone e principali feste americane. Stili alimentari.
2	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE. Alimenti e alimentazione. Scoperta della dieta mediterranea e piramide alimentare della dieta mediterranea. Concetto di porzione di alimento e diario alimentare. Stili e mode alimentari. Formulazione di una dieta equilibrata. Linea guida per una sana alimentazione. Esercitazione pratica su redazione del diario alimentare e sua analisi per la valutazione degli errori alimentari.
3	RISORSE TURISTICHE ED ENOGASTRONOMICHE DELLA SARDEGNA (attività svolta nelle ore di compresenza con il docente di Accoglienza Turistica) Ricerca tramite web e presentazione con powerpoint sulle zone della Sardegna su: logistica, alloggi, siti culturali e naturalistici, sagre, alimenti e bevande tipiche, prodotti DOPO/IGP/IGP, ricette tipiche.
4	ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di: Ortaggi, frutta, legumi. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di: cereali (frumento, riso, mais) e prodotti derivati (pane e pasta alimentare).
5	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e regole di etichettatura per: carne e salumi, prodotti ittici, uova, latte e formaggi.

Cagliari, 5 Giugno 2019

IL DOCENTE

Simona Corrias

GLI ALUNNI

Martina Deiana

Nichola Poloni

Alessandro

Istituto d'istruzione Superiore "D.A. Azuni" Cagliari  
Indirizzo Enogastronomico e dell'Ospitalità

Programma Svolto A.S. 2018- 2019

Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica  
Prof.ssa Caterina Lampis

CLASSE Quarta sez. D

**Blocco Tematico 1 – Alternanza scuola-lavoro**

**Modulo 1 – Alternanza scuola-lavoro**

**Contenuti disciplinari:**

L'alternanza scuola-lavoro e lo stage

Il percorso dello stage

La valutazione

**Blocco tematico 2 – La valorizzazione dell'ambiente e del territorio**

**Modulo 1 - Iniziative promozionali nelle strutture ricettive**

**Contenuti disciplinari**

I servizi di accoglienza, i servizi extra in hotel; I pacchetti alberghieri

**Modulo 2 - Il turismo sostenibile** Contenuti disciplinari

Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile,

L'ecoturismo;

Il turismo responsabile

**Blocco tematico 3 - La gestione della clientela**

**Modulo 1 – Le tipologie di clientela** Contenuti disciplinari

Gli ospiti non sono tutti uguali

La clientela leisure

La clientela business

**Modulo 2 – I gruppi** Contenuti disciplinari

I viaggi di gruppo

Le strutture ricettive per i gruppi

I viaggi incentive

L'accompagnatore turistico

Il Meeting Planner

Il P.C.O. - Professional Congress Organizer

**Modulo 3 Il turismo congressuale** Contenuti disciplinari

Le origini del turismo congressuale

Le sedi congressuali

Gli operatori congressuali

La gestione del servizio di accoglienza in un convegno

**Modulo 4 Il turismo per tutti** Contenuti disciplinari

Il turismo accessibile

Le diverse tipologie di disabilità

Il turista con esigenze speciali

Il turismo sociale

Alunni/e

La Docente

Deila Rocis

Azia Carta

Haoul Nbeni

De Angelis Elisabetta

Caterina Lampis

# **PROGRAMMA SVOLTO**

## **Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive**

**Classe 4<sup>^</sup>D Alberghiero - accoglienza turistica**  
**Prof. Mauro Masia**

**Anno scolastico 2018/2019**

### **1. I CONCETTI FONDAMENTALI RIGUARDANTI IL MERCATO TURISTICO**

- Motivazioni che hanno indotti il boom turistico.
- Concetto di turista, tipologie di turismo e di turisti
- Caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica.
- Tipologie e caratteristiche delle aziende ricettive, della ristorazione e di mediazione turistica.
- Concetti di itinerario e di voucher.

### **2. LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE.**

- Concetto di lavoro e tipologie.
- Le fonti del diritto del lavoro e i settori di riferimento.
- Sindacati, diritti sindacali e contratti individuale e collettivo.
- Diritti e doveri dei lavoratori e dei datori di lavoro.
- Management, processo decisionale, conduzione del personale e buona direzione.
- L'ordine dei bisogni e la piramide di Maslow.
- Il reclutamento del personale: ricerca, selezione e assunzione.
- Sospensione e cessazione del rapporto di lavoro subordinato.
- Le innovazioni della riforma del mercato del lavoro, legge Biagi n.30/2003.
- Il contratto di lavoro e le principali tipologie contrattuali.
- Il C.C.N.L. del settore turistico.

### **3. LA BUSTA PAGA.**

- Concetto di busta paga.
- Gli elementi positivi e negativi della busta paga.
- La retribuzione lorda.
- Differenza e calcolo delle ritenute previdenziali e fiscali.
- Il calcolo della retribuzione netta.

### **4. I FINANZIAMENTI E GLI INVESTIMENTI AZIENDALI**

- Fabbisogno finanziario, equilibrio monetario e finanziario delle aziende.
- Fonti interne di finanziamento: capitale proprio e autofinanziamento.
- Fonti esterne di finanziamento: debiti di finanziamento e di regolamento.
- Durata, remunerazione e garanzie dei finanziamenti.
- Altre forme di finanziamento: azioni, obbligazioni, finanziamenti pubblici, leasing e factoring.
- Gli investimenti per l'acquisto dei fattori produttivi.
- Investimenti e finanziamenti connessi con le operazioni di compravendita.
- I disinvestimenti aziendali.
- Gli impieghi monetari.
- Lo schema dei flussi economici aziendali.
- Lo schema dei flussi finanziari e di cassa.

### **5. IL PATRIMONIO AZIENDALE E L'INVENTARIO**

- Concetto di patrimonio aziendale e i suoi aspetti.
- Aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio.
- La valutazione del patrimonio e le immobilizzazioni.
- Il deprezzamento dei beni: ammortamento e fondo ammortamento.
- L'inventario come processo e come prodotto.
- La classificazione degli inventari.

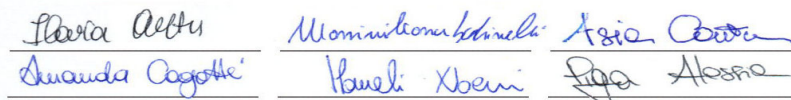
### **6. I FLUSSI AZIENDALI E LA LORO ANALISI.**

- La gestione aziendale e i suoi aspetti.
- Le operazioni della gestione ordinaria e straordinaria.
- Il grafico dei flussi aziendali.
- Elenco dei principali flussi monetari e finanziari della gestione aziendale.
- Elenco dei principali flussi economici della gestione aziendale.
- Riconoscimento dei flussi aziendali.



Cagliari, li 05/06/2019

FIRME DEGLI ALUNNI:



**Istituto Di Istruzione Superiore "Domenico Alberto Azuni"**  
**- Cagliari -**

Programma di lingua e civiltà francese  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Prof.ssa Patrizia Dessi classe 4<sup>a</sup> D - Serv. per L'Enog. e Ospit. Alb. Serv. di Sala e Ven.

Libro di testo: **Tourisme en Action**  
(Domitille Hatuel)  
ELI

### Les types d'hébergement

- L'hôtellerie
- Présentation d'un hotel
  
- Ou se trouve l'Hotel ?
- Position dans l'espace
- S'orienter
- Les commerces
- Les panneaux routiers
- Les transports
- Demander et indiquer le chemin
  
- L'accueil
- Les arrhes
- L'acompte
  
- Présenter une ville . Paris

### Grammaire :

- Les gallicismes
- L'Impératif



- pronom adverbial Y
- Pronoms Personnels sujet 8 Forma debole e forte )
- Pronoms COD e COI
- Uso dei pronomi con l'imperativo
- Futur simple
- Conditionnel Présent /Passé

L'Insegnante

Prof.ssa Patrizia Dessi

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "D.A. AZUNI" CAGLIARI  
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019  
CLASSE 4<sup>^</sup>D INDIRIZZO DEI SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA  
DOCENTE: Laura Camedda  
TESTO IN ADOZIONE: CAMINADA, GIROTTO, HOGG, MEO, PERETTO,  
*NEW YOU'RE WELCOME, HOEPLI*

Revisione generale degli elementi strutturali e funzionali studiati gli anni precedenti (*past simple*: regular and irregular verbs; *present perfect*; irregular past participles; *been/gone*; *just/already/yet*; countable and uncountable nouns; quantifiers; containers).

#### MODULE 2 SUITABLE ACCOMMODATION

Different guests, different needs

Hotel rooms; Types of beds

Asking and answering about availability:

-how to ask about room and bed availability

-how to answer about room and bed availability

Grammar: making offers; *place prepositions, prepositions of movement, prepositions of position and movement*

#### MODULE 3 THE RECEPTION AREA AND CHECK-IN

The reception area; Welcoming the guest at the check-in desk; The voucher and the registration card

Meals in the hotel: different types of breakfast

Hotel facilities

How to speak about rates

How to receive a booking: phone guest's requests, how to ask for details about dates and the length of stay, how to ask for details about the type of room and number of people, how to propose accommodation or suggest special offers, how to ask for personal details, how to sum up and confirm booking by phone, how to say there are no vacancies

How to suggest a solution

Grammar: suggestions and invitations; *modals I (can- could- be able to)*

#### MODULE 4 SHOWING THE GUEST TO THE ROOM

After the check-in

Keycards and electronic keys

Hotel areas and sections

Seasonal rates

Reception language: positive verbal language

How to receive the client at the check-in desk:

-how to check the client's booking at the reception desk, how to register the client

-how to give the client his/her keys and indicate the room to the client

Something has gone wrong with a booking:

-how to apologize

-how to solve problems and propose solutions

Grammar: how to apologize; *modals II (must, have to, should)*

Reading: The United Kingdom: The British Isles and the UK

*London Main Tourist Attractions* (fotocopia)

#### MODULE 5 HELPING THE GUESTS

Hotel services and facilities: symbols of hotel facilities

GLI ALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "D. A. Azuni"  
Cagliari

Anno scolastico 2018-2019

PROGRAMMI DI ITALIANO E STORIA

CLASSE 4<sup>^</sup> SEZIONE D

Docente C. SIRAGUSA

## ITALIANO

Uno scienziato completo: Leonardo da Vinci.

Uno studioso della natura e dell'esperienza.

La curiosità di uno scienziato.

Niccolò Machiavelli: la vita.

Il Principe: caratteri generali.

Il Principe capitoli: La forza, irrinunciabile alleata del poter politico, La volpe e il leone, La Fortuna, L'esortazione finale.

Ludovico Ariosto: la vita.

L'Orlando furioso: caratteri generali i temi; epica e romanzo.

L'Orlando furioso: Il proemio.

Torquato Tasso: la vita.

Il contesto storico di Tasso.

La Gerusalemme liberata: caratteri generali.

Galileo Galilei: la vita.

Galileo Galilei: Dialogo sopra i due massimi sistemi del mondo, caratteri generali.

Galileo Galilei: Scienza e religione: Lettera a Cristina di Lorena.

Carlo Goldoni. La vita.

Carlo Goldoni e la riforma del teatro.

Giuseppe Parini: la vita.

G. Parini: Il giorno: caratteri generali dell'opera.

Ugo Foscolo: la vita.

U. Foscolo: Le ultime lettere di Jacopo Ortis.

## STORIA

La società dell'Ancien regime.

Boom demografico e rivoluzione agricola.

Il lavoro a domicilio.

Il nuovo ruolo della borghesia.

Il secolo dei lumi.

Le conquiste di civiltà

Il dispotismo illuminato.

L'Italia tra arretratezza e rinnovamento.

In Inghilterra nasce l'industria moderna.

La fabbrica, cuore dell'età industriale.

Le conseguenze dell'industrializzazione.

La colonizzazione del Nord America.

La rivoluzione delle tredici colonie.

Francia: la società dei privilegi.

Dalla Rivoluzione alla Costituzione del 1791.

Dal "Terrore" al Direttorio.

La fine della monarchia in Francia.

L'ascesa al potere di Napoleone.

L'impero di Napoleone.

La rivoluzione francese arriva in Italia.

La caduta di Napoleone.

Il Congresso di Vienna e la Restaurazione.

Idee politiche a confronto.

Le insurrezioni degli anni '20 e '30.

L'indipendenza dell'America latina.

Il Quarantotto in Italia.

L'Italia, uno sviluppo economico in ritardo.

Il Risorgimento e le sue idee.

Il Quarantotto e la prima guerra d'indipendenza.

Il ruolo guida del Piemonte.

Dai Mille alla proclamazione del Regno d'Italia.

Dichiaro che questo programma è stato effettivamente svolto.

Carlo Siragusa

# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "AZUNI" CAGLIARI

## PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE QUARTA D - ANNO SCOLASTICO 2018/2019

INSEGNANTE: Pierluigi Careddu

### **Modulo 1** – I sistemi di equazioni lineari a due e a tre incognite

- I sistemi di due/tre equazioni in due/tre incognite
- il grado di un sistema
- la riduzione di un sistema lineare a forma normale
- interpretazione grafica
- i sistemi determinati, impossibili, indeterminati
- il metodo di sostituzione; il metodo del confronto; il metodo di riduzione; il metodo di Cramer
- Problemi risolubili con equazioni e sistemi di primo grado

### **Modulo 2** – Le equazioni di secondo grado

- risoluzione delle equazioni di secondo grado incomplete
- risoluzione dell'equazione di secondo grado completa
- Risoluzione di problemi

### **Modulo 3** – Disequazioni di primo e secondo grado

- Le disequazioni lineari: disequazioni numeriche, disequazioni di primo grado intere e fratte, la simbologia, rappresentazione delle soluzioni, sistemi di disequazioni
- Le disequazioni di secondo grado: disequazioni intere e fratte, rappresentazione delle soluzioni, le disequazioni di secondo grado e la parabola, sistemi di disequazioni.

### **Modulo 4** – Il piano cartesiano e la retta

- Il riferimento cartesiano ortogonale
- Le coordinate di un punto sul piano cartesiano
- I segmenti nel piano cartesiano: la distanza fra due punti e il punto medio di un Segmento
- Il concetto di funzione: diagramma di una funzione
- L'equazione generale della retta
- il coefficiente angolare e il termine noto
- rappresentazione della retta nel piano cartesiano

## Modulo 5 – La parabola

- la parabola e la sua equazione
- l'equazione della parabola con asse coincidente con l'asse Y e vertice nell'origine degli assi
- il segno di  $a$  e la concavità della parabola
- l'intersezione di una parabola con una retta

## Modulo 6 – Le funzioni

- Le funzioni e la loro classificazione
- Grafici di funzioni elementari
- Determinazione del campo di esistenza
- Intersezione con gli assi
- Positività e negatività
- Gli zeri
- Impostazione del grafico di una funzione

Gli alunni

Ilara Ottu  
Serrica Gallus.

Il docente



## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 4^D sede di CAGLIARI

#### CONTENUTI PRATICI

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

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

#### CONTENUTI TEORICI

- ✧ Approfondimento tematiche relative all'Apparato locomotore.
- ✧ L'Alimentazione: principi nutritivi, Metabolismo basale, fabbisogno energetico, dieta dello sportivo, IMC, tipi di dieta, disturbi alimentari.
- ✧ Le Dipendenze da fumo, alcol, droghe; il Doping
- ✧ Conoscenza delle principali attività motorie e sport di squadra: regolamento e fondamentali individuali e di squadra nel volley, basket, beach tennis, calcio.

Cagliari, 10 Giugno 2019

Il Docente  
Mariangela Ruiu



# IIS "AZUNI"

CAGLIARI

Anno scolastico 2018 - 2019

Servizi per l'enogastronomia e la ristorazione, Indirizzo  
Accoglienza

Programma di Tecniche della comunicazione

Classe IV D

Docente: prof.ssa Milena Martini

Introduzione al concetto di comunicazione.

Gli elementi della comunicazione secondo il modello circolare.

La comunicazione interpersonale come bisogno fondamentale e  
fattore di sviluppo.

La comunicazione non verbale.

La prossemica.

La comunicazione paraverbale.

Il rumore. La ridondanza.

La pragmatica della comunicazione: gli assiomi della  
comunicazione umana secondo Watzlawick.

La comunicazione ecologica: definizione, finalità e gli strumenti  
per migliorare lo stile comunicativo.

Gli stili comunicativi assertivo, passivo, aggressivo.

La negoziazione.

L'ascolto passivo, selettivo e attivo.

L'autostima, l'autoefficacia e il locus of control.

La docente

*Milena Martini*

Le studentesse

*Mariliana Ghidella  
Aida Reis  
Lara Argiolas*

# MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 4 D

Anno Scolastico: 2018-2019

Docente: Simona Corrias

Libro di testo: A. Machado – *Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Accoglienza Turistica - 2 Biennio*, Ed. 2015, Poseidonia Scuola.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI	
1	RISORSE TURISTICHE ED ENOGASTRONOMICHE ITALIANE (attività svolta nelle ore di compresenza con il docente di Accoglienza Turistica) Ricerca tramite web e presentazione con powerpoint sulle principali regioni italiane, sviluppata con i seguenti contenuti: logistica, alloggi, siti culturali e naturalistici, sagre, alimenti e bevande tipiche, prodotti DOP/IGP/IGP, ricette tipiche.
2	I PRINCIPI NUTRITIVI ORGANICI: GLUCIDI, PROTEINE, LIPIDI, VITAMINE Aspetti generali. Classificazione. Funzioni e proprietà nutrizionali.
3	I PRINCIPI NUTRITIVI INORGANICI: ACQUA E SALI MINERALI L'acqua e la nutrizione: fabbisogno idrico e bilancio idrico. Acque potabili. Aspetti generali e funzioni dei sali minerali: macroelementi e microelementi.
4	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Generalità sui metodi di conservazione. Cause di alterazione degli alimenti. Metodi di conservazione fisici: le alte e le basse temperature, sottrazione di acqua, ambienti modificati. Metodi chimici: conservanti naturali. Metodi fisico-chimici: l'affumicamento. Metodi biologici: le fermentazioni.

Cagliari, 5 Giugno 2019

IL DOCENTE Simona Corrias

GLI ALUNNI Dele Rocis

Elisabetta De Angelis

Azia Costa

**Istituto Istruzione Professionale “ D. A. Azuni”  
Cagliari**

**Programma svolto A.S. 2018/2019**

**Classe QUINTA sez. D**

**MATERIA Lab. Serv. Accoglienza Turistica**

**DOCENTE Lampis Caterina**

Modulo 1 – I gruppi

- I viaggi di gruppo

Modulo 2 - Il turismo sostenibile

- Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile; L'ecoturismo ed il turismo responsabile

Modulo 3 - Il turismo congressuale

- Gli operatori congressuali e la gestione del servizio di accoglienza in un convegno

Modulo 4 Il Marketing

- Il marketing nel turismo;
- Il marketing relazionale nel turismo;
- L'ufficio marketing in albergo;
- La certificazione di qualità per l'albergo;
- Il marchio di ospitalità alberghiera

Modulo 5 Il Web Marketing

- Il web marketing turistico;
- Il sito dell'hotel;
- Social media Marketing

Modulo 6 Il piano di Marketing

- Il piano Marketing;
- Le comunicazioni e le attività promozionali

Modulo 7 Il Revenue Management

- Il Revenue Management;
- La gestione delle vendite ;
- Il pricing alberghiero
- Indici di performance di settore

Modulo 8 La Room Division

- Il Room Division Manager;
- Il budget settore camere

**Firme Alunni/e**

**La Docente Caterina Lampis**

*Caterina Lampis*

**PROGRAMMA SVOLTO  
DI  
FRANCESE**

Classe Quinta: Ore Settimanali: 3

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 5 ^ D

Prof. P. PISEDU

Unité 4- Les transports.

Le transport aérien. Le transport ferroviaire. Le transport maritime et fluvial. Les transports urbains.  
La Grammaire – Le présent continu, le futur proche et le passé récent. Les expressions de cause.  
L'hypothèse. L'imparfait, le futur et le conditionnel.

Unité 5- Les métiers du tourisme.

Dans l'hotel. En excursion. L'entretien d'embauche. Les annonces. Le CV.

Dossier A- Paris.

L'essentiel pour les clients. Comment circuler dans Paris Que voir, que faire? A la découverte de la ville. Guide pratique: faire du shopping, se distraire, les produits, la cuisine.

Livre: Tourisme en action, D. Hatuel, Pierre Bordas et fils, Eli edizioni..

Cagliari , giugno 2019

# **PROGRAMMA SVOLTO**

## **Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive**

**Classe 5^D Alberghiero - accoglienza turistica**

**Anno scolastico 2018/2019**

**Prof. Mauro Masia**

### **1. CONTABILITA' ANALITICA: ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI AZIENDALI.**

- Sinergie ed economie di scala.
- Impresa cost-oriented e market-oriented.
- La contabilità analitica: strumenti di analisi e controllo dei costi e dei ricavi.
- La formazione del prezzo di vendita.
- Costi fissi e variabili, costo totale, costo medio unitario e mark-up.
- Le principali tipologie di costi fissi e variabili.
- Il Break-even point grafico e matematico.
- Costi speciali, costi comuni e ripartizione fra i diversi centri di costo.
- Le configurazioni di costo: costo primo, costo complessivo e costo economico tecnico.
- I ricavi principali, complementari e finanziari.
- Il food & beverage cost a preventivo e a consuntivo.
- Qualità ed efficienza aziendali e la "Total quality management".

### **2. CONTABILITA' ANALITICA: PREVENTIVO DI VENDITA E CONVENIENZA DEI CENTRI DI COSTO.**

- La composizione di un preventivo di vendita e l'applicazione del mark-up.
- La fattibilità del prezzo di vendita.
- Il calcolo della convenienza e fattibilità della diversificazione dell'offerta.

### **3. IL BILANCIO D'ESERCIZIO.**

- Significato e contenuto dello stato patrimoniale.
- I finanziamenti col capitale proprio e di terzi.
- Gli investimenti in capitale circolante e capitale immobilizzato.
- Significato e contenuto del conto economico.
- Le varie tipologie di costi d'esercizio e di ricavi d'esercizio.
- L'analisi del risultato di gestione: utile operativo, utile lordo e utile netto.
- Composizione del bilancio d'esercizio: dai conti allo stato patrimoniale e al conto economico.

### **4. PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE E BUDGET.**

- Aspetti generali della programmazione.
- Caratteristiche, obiettivi e funzioni del budget.
- Il budget economico generale e i budget settoriali.
- Il budget degli investimenti e quello finanziario.
- Costruzione e stesura pratica di un budget: dagli obiettivi alle azioni.
- La fase di controllo del budget.

### **5. IL MARKETING.**

- Aspetti generali del marketing, processo di marketing e marketing plan.
- Il marketing management e le sue funzioni.
- Analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Le ricerche di mercato: raccolta, elaborazione, analisi e interpretazione.
- Tipologie, segmentazione e variabili delle ricerche di mercato.
- Il "targeting": concetto, strategie e posizionamento.
- Il marketing mix: politiche di prodotto, prezzo, distribuzione, promozione e comunicazione.
- Il ciclo di vita del prodotto.
- Concetti di Web marketing e marketing turistico integrato.

### **6. BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICO-OPERATIVA.**

- Il business plan: concetto, destinatari, elementi costitutivi e contenuti.
- Fasi e procedure di redazione del business plan.
- Contenuti del progetto imprenditoriale: business idea, descrizione dell'attività, analisi del mercato, e descrizione dell'ambiente esterno.
- Analisi economico-finanziaria.
- Contenuti del piano di start-up con la costruzione del preventivo finanziario ed economico.
- La fattibilità progettuale.

### **7. CONCETTI FONDAMENTALI RIGUARDANTI IL MERCATO TURISTICO**

- Motivazioni che hanno indotti il boom turistico.
- Concetto di turista, tipologie di turismo e di turisti
- Caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica.
- Tipologie e caratteristiche delle aziende ricettive in generale.
- Concetti di itinerario e di voucher.

Cagliari. li 06/06/2019

FIRME DEGLI ALUNNI:

Mauro Cosmi Mauro Sorus Mauro Spina Shantal Coromera  
Severino Giacopo Sors Diego Solis Michela Duran

**IIS AZUNI  
CAGLIARI  
PROGRAMMA DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

**DOCENTE:** Prof.ssa Milena Martini

**CLASSE:** V D Servizi per l'enogastronomia - Indirizzo Accoglienza

A.s. 2018/2019

L'autostima, l'autoefficacia, il locus of control. L'intelligenza emotiva.

Il marketing: i diversi approcci al mercato (prodotto, produzione, vendita, mercato o marketing). Il marketing management: il marketing analitico, strategico e operativo.

L'immagine aziendale: il marchio e il nome.

L'analisi semiotica della comunicazione pubblicitaria. I vari tipi di ideologia e della valorizzazione del prodotto/servizio nella comunicazione pubblicitaria. Il quadro semiotico di Floch. Analisi di alcune forme retoriche utilizzate dalla comunicazione pubblicitaria.

Data 8.5.19

La docente

*Milena Martini*

Gli alunni

*Giulia Forj*

*Maria Laura*

*Alessandro*