



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 P.E.C. : cais00200c@pec.istruzione.it

Sito web: www.azunicagliari.edu.it

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



PROGRAMMA SVOLTO

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

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

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

MODULI INTERDISCIPLINARI

U.D.A. : **Il turismo in città:** Itinerari turistici e valorizzazione delle eccellenze del territorio

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

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

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

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

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

Modulo 2: Analisi e commento orale del planisfero tematico

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

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

3/6/2019

Il Docente Giacomo Barni

Gli Studenti

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

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

INTRODUZIONE ALLO STUDIO DEL DIRITTO

IL DIRITTO E LE SUE FUNZIONI

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

LE FONTI DEL DIRITTO

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

IL SISTEMA GIURIDICO

I SOGGETTI DEL DIRITTO

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

UD 2 - LE PERSONE FISICHE

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

L'insegnante

Elisabetta Sanjust

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “D. A. AZUNI” CAGLIARI

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

CLASSE I[^]E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCENTE: Alessandra Fanciulli

TESTO IN ADOZIONE: M.BERLIS, J. BOWIE, H. JONES, B. BETTINELLI, *Engage!compact*, Pearson

UNIT 0: Starter

VOCABULARY: countries and nationalities, family, jobs, days, months and seasons, ordinal numbers, dates and years, my room and personal possessions, shops and places in town.

GRAMMAR: subject pronouns, to be - present simple, regular and irregular plurals, have got – present simple, possessive's, possessive adjectives and pronouns, can, wh-questions, this, that, these, those, there is/there are + a/some/any, prepositions of place, object pronouns, articles, imperatives.

FUNCTIONS: introductions and greetings, asking and giving personal information, describing your family, making requests/asking for permission, telling the time, describing your room.

UNIT 1: Who do you think you are?

VOCABULARY: physical appearance, free-time activities.

GRAMMAR: present simple – affirmative, negative, and question form, adverbs and adverbial phrases of frequency, prepositions of time – at, in, on.

FUNCTIONS: describing people.

UNIT 3: You live and learn

VOCABULARY: school subjects, places in a school and school equipment.

GRAMMAR: present continuous, present simple vs present continuous, prepositions and adverbial phrases of place.

FUNCTIONS: describing photos.

FUNCTIONS: giving directions and travel information (relativamente all'Unità di Apprendimento).

L'INSEGNANTE

Alessandra Fanciulli

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 1[^]E
Indirizzo Enogastronomico
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

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

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

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

3) Pratica Sportiva

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

4) Teoria

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

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante
Ornano Anna Rita

**PROGRAMMA DIDATTICO
PRATICA OPERATIVA DI Cucina
CLASSI 1° E-
DOCENTE : Pino Gianluca
A. S. 2018/2019**

STRUMENTI DI LAVORO : Testo
Sussidi audiovisivi
Uso del laboratorio di Cucina
Uso di appunti personale del docente
Visite guidate

1° Modulo : Norme igieniche e Prevenzione Antinfortunistica.

- 1° U. D. – Igiene e sicurezza degli alimenti .
- 2° U. D. - Igiene personale .
- 3° U. D. - Pulizia dei locali .
- 4° U. D. - Sicurezza sul lavoro
- 5° U. D. – La segnaletica .

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

**Obiettivi : Apprendere le norme di igiene e prevenzione , igiene personale e dei locali.
Conoscere le misure e la segnaletica di sicurezza sul lavoro il mondo .**

2° Modulo : Il reparto di Cucina

- 1° U. D. L'ubicazione di una Cucina
- 2° U. D. Il percorso regolare della merce
- 3° U. D. Le zone di preparazioni

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi : Cogliere l'importanza di come è strutturata una cucina e come muoversi nel suo spazio. Conoscere il giusto percorso giornaliero delle derrate alimentari. Saper riconoscere le zone di preparazione.

3° Modulo : Il reparto di Cucina , attrezzature, utensileria, organizzazione.

- 1° U. D. - Le Attrezzature in cucina
- 2° U. D. - La grande attrezzatura di cucina
- 3° U. D. - La piccola attrezzatura di cucina
- 4° U. D. - Gli utensili in cucina

Alla fine del modulo l'alunno deve conoscere :

Obiettivi : Conoscere le attrezzature e il loro utilizzo in cucina. Saper utilizzare le attrezzature in base alla preparazione in cucina.

4° Modulo : Il personale della Cucina

- 1° U. D. La brigata di cucina
- 2° U. D. Qualità professionali .
- 3° U. D. I suoi principali collaboratori .

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi : Conoscere i compiti di ogni componente della brigata - Saper espletare le mansioni di base.

5° Modulo : La mise en place .

- 1° U. D. Disposizione della mie en place .
- 2° U. D. Elementi che compongono la mise en place .
- 3° U. D. I diversi tagliari
- 4° U. D. la diversa mise en place in base alla preparazione

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi :Saper eseguire una corretta sistemazione delle attrezzature e degli ingrediente da preparare. - Saper scegliere il tagliare in base al tipo di alimento da preparare.

6° Modulo : La cottura .

- 1° U. D. Definizione di cottura
- 2° U. D. I diversi sistemi di cottura
- 3° U. D. La tecnica di cottura
- 4° U. D. Le modifiche chimiche durante la cottura

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi :Conoscere gli effetti principali generati dalla cottura.conoscere e distinguere le varie tecniche di cottura. Saper scegliere e utilizzare la cottura più adatta al tipo di preparazione.

IL DOCENTE

GLI ALUNNI

**PROGRAMMA SVOLTO
DI
FRANCESE**

Classe Prima: Ore Settimanali: 2

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 1 E

Prof. P. Piseddu

Départ- Nous voilà!

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

Etape 1- Bienvenue à Toulouse (dialogue).

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

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

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

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

Demander et donner des nouvelles.

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

Etape 3- Il est comment Louis?

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

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

Si richiede inoltre la conoscenza dei dialoghi.

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

Cagliari, giugno 2019

I.I.S. "D. A. AZUNI" – Cagliari

Anno Scolastico 2018/2019

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 1°E

Prof.ssa PORCELLI RENATA

Ore di lezione settimanali : 4

I NUMERI NATURALI ,RAZIONALI, RELATIVI (raccordo con la scuola media):

- Operazioni con i numeri naturali e loro proprietà.
- Scomposizione in fattori primi e determinazione del M.C.D. e m.c.m. tra numeri naturali
- I numeri razionali e relativi .
- Le frazioni
- Semplificazione di frazioni e la scomposizione in fattori primi dei numeri.
- Determinazione del M.C.D. e m.c.m. tra numeri
- Frazioni equivalenti, confronto di frazioni e operazioni con le frazioni
- I numeri decimali e i numeri decimali periodici.
- Trasformazione di numeri decimali e decimali periodici in frazione.
- Le espressioni numeriche e l'uso delle parentesi.
- Esercizi di applicazione

LE PROPORZIONI:

- Definizione di proporzione
- Proprietà fondamentale delle proporzioni
- Proprietà del comporre e dello scomporre
- Proprietà dell'invertire
- Esercizi di applicazione

LE POTENZE:

- Le potenze nell'insieme dei numeri naturali.
- Concetto di potenza di un numero.
- Proprietà delle potenze e operazioni.
- Le potenze dei numeri relativi e razionali relativi.
- Potenze a esponente negativo e operazioni
- Esercizi di applicazione

I MONOMI:

- Definizione di monomio
- Grado totale e grado parziale di un monomio
- Monomi uguali, monomi simili, monomi opposti.
- Operazioni con i monomi (somma, differenza, prodotto, quoziente ed elevamento a potenza)
- Esercizi di applicazione

I POLINOMI:

- Definizione di polinomio
- Grado totale e grado rispetto a una lettera di un polinomio.
- Operazioni con i polinomi: somma, differenza e prodotto tra polinomi.
- Polinomi ordinati e completi
- Risoluzione di espressioni algebriche con le operazioni con polinomi a coefficienti interi o fratti.

- Esercizi di applicazione

PRODOTTI NOTEVOLI:

- Quadrato di binomio
- Cubo di binomio
- Differenza tra due quadrati
- Risoluzione di espressioni algebriche letterali intere e a coefficienti fratti contenenti prodotti notevoli
- Esercizi di applicazione

DIVISIONE TRA POLINOMI:

- Divisione tra polinomi: condizioni per eseguire la divisione
- Divisione tra polinomi : regola generale e la regola di Ruffini.
- Esercizi di applicazione

LE EQUAZIONI DI 1° GRADO:

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

Prof.ssa Renata Porcelli

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“DOMENICO ALBERTO AZUNI”

A.S. 2018/2019

Materia: sala e vendita

Classe: 1^E

Insegnante : Desiree Solinas

PROGRAMMA SVOLTO

➤ **UNITA' DIDATTICA 1: LO STAFF DI SALA**

- I. Le figure di sala piu importanti
- II. Le altre figure di sala

➤ **UNITA' DIDATTICA 2 : AREE E ATTREZZATURE DI LAVORO**

- I. Le aree operative: sala, office, caffetteria, cave du jour , cantina
- II. Attrezzature di lavoro: mobilio , tovagliato, vasellame, posateria,coltelli e vassoi, bicchieri,altro materiale di sala.

➤ **UNITA' DIDATTICA 3: IL CAFFE**

- I. Produzione e lavorazione del caffè
- II. Tipologie: arabica e robusta
- III. Il frutto
- IV. La raccolta: picking, stripping e meccanico
- V. Lavorazione: trattamento in umido, trattamento a secco
- VI. Spedizione , torrefazione o tostatura
- VII. Confezionamento
- VIII. Il macinadosatore: differenza tra le diverse macine, caffè sovraestratto/sottoestratto

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

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

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE : LA 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

➤ **ATTIVITA' LABORATORIALE: LA CAFFETTERIA**

- I. come si prepara e si serve un espresso, cappuccino, marocchino e cioccolata
- II. montare il latte per i prodotti di caffetteria
- III. linea per il servizio di caffetteria
- IV. pulizia della macchina espresso
- V. organizzazione del banco di lavoro

Cagliari, giugno 2019

Desiree Solinas

Programma di Scienze della terra

Classe 1[^].Sez. E

Anno scolastico 2018 /2019

Metodo Sperimentale: Osservazione, formulazione di un'ipotesi, verifica sperimentale, i risultati confermano l'ipotesi, enunciazione della legge.

Il supporto della matematica: la notazione scientifica.

Il supporto della Fisica: I prefissi dei multipli e sottomultipli delle grandezze fisiche fondamentali e derivate, misurare la lunghezza, misurare la superficie, misurare il volume, misurare la massa, misurare la densità; la temperatura, il calore e le loro unità di misura.

Il supporto della chimica: Stati di aggregazione della materia e passaggi di stato.

Lo spazio:

La forma della terra, le dimensioni della terra, il reticolato geografico e le coordinate geografiche.

Le carte geografiche: le proprietà e tipi di carte.

I moti della terra e le conseguenze;

I fusi orari.

La luna e i moti della luna; eclissi solari ed eclissi lunari.

Stelle, vita e morte di una stella.

Le galassie e l'universo.

Il sole e il sistema solare.

Le rocce e i minerali:

I minerali, le proprietà dei minerali, la formazione classificazione dei minerali.

Le rocce, il ciclo litogenetico, il processo magmatico e le rocce magmatiche.

Il processo sedimentario e le rocce sedimentarie.

Il metamorfismo e le rocce metamorfiche.

I fenomeni endogeni:

Struttura di un vulcano e tipi di eruzione; i prodotti dell'attività eruttiva; vita e morte di un vulcano.

Progetto UDA: sistema geomorfologico ed idrologico dello stagno di Molentargius.

Docente

Alunni



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Domenico Alberto Azuni"
SEDE DI CAGLIARI

Programma di Scienza degli Alimenti

Anno scolastico 2018-2019
Docente : Loi Immacolata
Classe 1 E

Modulo1: I PRINCIPI ALIMENTARI

I Glucidi: generalità, classificazione, proprietà chimico-fisiche. Funzioni. Fonti alimentari. Fabbisogno glucidico. La fibra alimentare: fonti, funzioni e fabbisogno. Indice glicemico. Generalità sul diabete.

Modulo2: EDUCAZIONE ALIMENTARE

Alimentazione equilibrata: distribuzione dell'energia, distribuzione dei nutrienti. I LARN. Le linee guida dell'INRAN. I cinque gruppi degli alimenti. La piramide alimentare. Porzioni consigliate

Modulo3: ELEMENTI DI BIOENERGETICA

Il peso corporeo e la sua valutazione. L'indice di massa corporea

Modulo4: IGIENE NELLA RISTORAZIONE

Le cause di alterazione degli alimenti. Classificazione dei microrganismi. Generalità su batteri, virus e funghi. Crescita dei microrganismi. Igiene dei locali. Igiene delle attrezzature. Igiene del personale.

Modulo 5: I prodotti tipici del Territorio

La merceologia degli alimenti.

Gli alunni

La docente
Immacolata Loi

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

1) Consolidamento degli schemi motori:

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

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

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

3) Pratica Sportiva

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

4) Teoria

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

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante
Ornano Anna Rita

**PROGRAMMA SVOLTO
DI
FRANCESE**

Classe Seconda: Ore Settimanali: 2

Anno Scolastico 2018-2019

Classe: 2 E

Prof. P. PISEDU

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

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

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

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

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

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

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

Etape 7- Direction le stade!

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

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

L'impératif. Les verbes mettre et suivre.

Si richiede inoltre la conoscenza dei dialoghi.

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

Cagliari, giugno 2019

Programma Di Biologia

Classe II Sez. E Anno scolastico 2017/2018

Caratteristiche dei viventi : Livelli di organizzazione della materia.

Nutrizione autotrofa ed eterotrofa.

Respirazione, riproduzione, omeostasi, escrezione ed evoluzione.

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

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

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

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

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

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

L'insegnante

Gli alunni

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

PROGRAMMA DI CHIMICA

Classe 2°E

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. Esercizi

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

Il sistema periodico degli elementi

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

IL DOCENTE

Maria Assunta Melis

GLI STUDENTI

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

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

DIRITTO PUBBLICO

LO STATO

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

EVOLUZIONE DELLO STATO MODERNO

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

LA COSTITUZIONE ITALIANA

STATO E COSTITUZIONE

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

DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI

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

L'ORGANIZZAZIONE DELLO STATO ITALIANO

IL PARLAMENTO

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

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

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

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

IL GOVERNO

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

L'insegnante

prof. Elisabetta Sanjust

I.I.S. "D. A. AZUNI" – Cagliari

Anno Scolastico 2018/2019

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 2°E

Prof.ssa PORCELLI RENATA

Ore di lezione settimanali : 4

PRODOTTI NOTEVOLI (ripasso)

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

LE EQUAZIONI DI 1° GRADO (ripasso)

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

LA SCOMPOSIZIONE IN FATTORI DI POLINOMI:

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

SISTEMI DI EQUAZIONI LINEARI:

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

I RADICALI:

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

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

EQUAZIONI DI SECONDO GRADO:

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

Prof.ssa Renata Porcelli

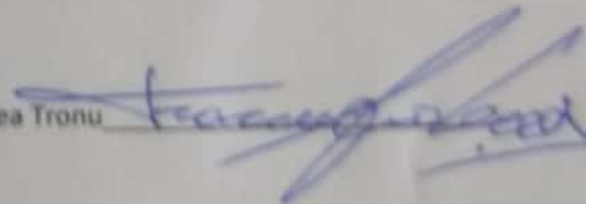
PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2018/2019

CLASSE 2[^] E – CAGLIARI

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

- La brigata.
- L'etica professionale.
 - Convegno Regionale 3 Maggio 2019 Seminario Arcivescovile CA
(GIOVANI, STRATEGIE PER IL FUTURO)
- La divisa.
- La mise en place del ristorante.
- Il tovagliato.
- Il buffet.
 - Evento 4 Aprile 2019 Galleria Auchan Marconi CA
(GIORNATA DELLA SOLIDARIETA')
 - Evento 10 Maggio 2019 Galleria Auchan Marconi CA
(CENA DELLA SOLIDARIETA')
- La mise en place di sala.
- Gli stili di servizio.
- Il servizio alla lampada flambè.
- Ricettario dessert alla lampada.
- Il vino.
 - Viaggio d'istruzione 8-9 Maggio 2019 Olbia OT (VIGNETI PIERO MANCINI)
- Il servizio del vino.

Docente Andrea Tronu



Cagliari, 17/05/2019

Alunno: ANDRIE YLAWAN Firma: Andrie Ylwan

Alunno: ACESSIA CAGLIANO Firma: Alessia Cagliano



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Domenico Alberto Azuni"
SEDE DI CAGLIARI

Programma di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Anno scolastico 2018-2019
Docente : Loi Immacolata
Classe 2 E

Modulo1 :L'apparato digerente

Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente. Digestione e assorbimento dei nutrienti.

Modulo2:Elementi di Bioenergetica.

Bilancio energetico. Peso corporeo. Indice di massa corporea (IMC).Misure antropometriche.

Modulo 3: Conservazione degli alimenti

Alterazione degli alimenti.

Classificazione dei metodi di conservazione.

Uso delle basse temperature(Refrigerazione,congelamento,surgelazione).

Uso delle alte temperature(pastorizzazione,sterilizzazione).

Sottrazione d'acqua (Concentrazione,essiccamento,liofilizzazione).

Irradiazione e ambienti modificati.

Metodi Chimici(naturali e artificiali).

Metodi Chimico –fisici(affumicamento).

Metodi Biologici.

Modulo 4: Principi di Dietologia

Dieta nell'età evolutiva. Dieta di mantenimento. Dieta nella terza età. Dieta in gravidanza. Dieta nell'allattamento .Dieta mediterranea. Dieta vegetariana.

Gli alunni

La docente
Immacolata Loi

Programma classe 3 E anno 2018/2019

Lingua francese

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

Module 01 Le restaurant

La brigade de cuisine p.11-12

La tenue professionnelle p.13-14

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

Module 02 En cuisine

Le plan de la cuisine p.30-31

Le matériel de cuisine p.36-37

Les méthodes de cuisson p.38

Les parties d'une recette

Recette : la béchamel p.118

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

Module 04 Pour commencer le repas

Les hors-d'œuvre p.76-77

Recette : la salade niçoise p.82

Les légumes p.79-80

Les potages p.83-84

Les pâtes p.85-86-87

Grammaire : l'article partitif, les adverbes de quantité

Module 05 Poisson ou viande ?

Le poisson p.102-103

La viande p.106-107

Recette : Côtelettes de cerf au prosecco p.110

Herbes aromatiques et épices p.111-112

Les sauces p.113

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 3[^]E
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

PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Disciplina:

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina-

CLASSE 3° E

6 ore/sett.



MACROAREA 2 LA QUALITA'
MACROAREA 3 IL MENU E LE CARTE
MACROAREA 4 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE
MACROAREA 5 TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

Prof. Francesco Testa

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

MACROAREA 2 : LA QUALITA'

Unità didattiche : 1 GLI ALIMENTI

- DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE
- CRITERI DI CLASSIFICAZIONE
- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI
- GLI OGM
- LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- L'ANALISI SENSORIALE
- LA DEGUSTAZIONE

2 LA QUALITA' ALIMENTARE

- LA QUALITA' TOTALE
- LA CERTIFICAZIONE ISO 9000
- I PRODOTTI BIOLOGICI
- LA LOTTA INTEGRATA
- LA FILIERA CORTA E IL Km0
- CHE COSA SI INTENDE PER TIPICITA' (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)
- I PRODOTTI SLOW FOOD

Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.

MACROAREA 3 : IL MENU E LE CARTE

Unità didattiche : 1 LA RISTORAZIONE

- LE CLASSI RISTORATIVE
- LA RISTORAZIONE COMMERCIALE
- LA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- IL CATERING
- LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE

2 L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE

- STORIA DEL MENU
- TIPOLOGIE DI MENU E CARTE
- LA REDAZIONE DEL MENU

Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.

MACROAREA 4 : ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

Unità didattiche : 1 IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI

- LE IMPRESE DI SERVIZI
- LE RISORSE UMANE NELLE IMPRESE DI SERVIZI
- L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
- LO STAFF MANAGEMENT
- LA POLITICA DEL PERSONALE
- IL RAPPORTO DI LAVORO (CCNL)

2 LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

- L' APPROVIGGIONAMENTO
- LE POLITICHE DI APPROVIGGIONAMENTO
- IL MAGAZZINO
- LA GESTIONE DELLE SCORTE

Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.

MACROAREA 5 : TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

Unità didattiche : 1 CEREALI E DERIVATI

- I CEREALI
- GLI SFARINATI
- LE FARINE
- LA PASTA E GLI GNOCCHI
- IL BISCOTTO ARROTOLATO
- L'IMPASTO DEI PRODOTTI LIEVITATI
- IL PANE
- I DOLCI LIEVITATI

2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- GLI ORTAGGI
- LA FRUTTA
- LA CONSERVAZIONE
- LA FRUTTA SECCA IN PASTICCERIA
- LA COTTURA

3 UOVA

- CARATTERISTICHE GENERALI
- PROPRIETA' NUTRIZIONALI
- LA CLASSIFICAZIONE E L'ETICHETTATURA
- LA CONSERVAZIONE
- LA PROPRIETA' FUNZIONALI
- LA COTTURA

4 SEMIFREDDI, MOUSSE E BAVARESIS

- I SEMIFREDDI
- LE MOUSSE

- LE BAVARESI
- LO ZUCCHERO
- IL CIOCCOLATO E LA SUA LAVORAZIONE

Esercitazioni pratiche in laboratorio: menù completo e scheda tecnica.

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

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Prof. Testa Francesco

Programma svolto nell'anno scolastico 2018/19

Classe 3' E prof.ssa Caterina Arca

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Unità di apprendimento 1

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

Unità di apprendimento 2

Caratteristiche del mercato turistico

Alcuni mutamenti sociali

Le nuove tendenze della ristorazione moderna

Alcuni aspetti economici

La domanda e l'offerta di beni e servizi

Il prezzo e l'equilibrio del mercato

Ristorazione e turismo

Importazioni ed esportazioni

I "turismi"

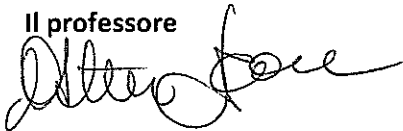
Unità di apprendimento 3

- L'impresa
- L'impresa e l'ambiente esterno
- L'impresa e il mercato
- La classificazione delle imprese
- La forma giuridica delle imprese
- Le società di persone
- Le società di capitali
- Gli organi amministrativi delle società per azioni
- Le cooperative

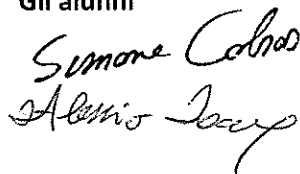
Unità di apprendimento 5

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

Il professore



Gli alunni



**PROGRAMMA SVOLTO 3E – Enogastronomia
a.s. 2018-2019**

INGLESE

Prof.ssa Claudia Russo

LIBRO DI TESTO: Libro di testo : Light the Fire Assirelli, Vetri, Cappellini RCS

Grammar point

- Simple present/ Present Continuous – main forms and different uses
- Comparatives and superlatives – mono/polisyllables and exceptions – irregular forms
- Simple past/ Present perfect/ Past perfect - main forms and uses regular /irregular verbs /could exe p62
the main irregular verbs

The good cook

- Cooking techniques p 29
- The Qualities of a good cook p 28 – exe and listening p 29
- What does A cook wear p 30 Reading Exe 1/2/3 p 31 exe
- The chef's hat - p 32 exe n 7 – all
- Personal hygiene p 32-33 - personal hygiene practice p 34-35
- The Chef's uniform - drawing a mind map

Cook Teamwork

- The kitchen brigade p 38
English lab - exe p 39-40-41
- Routines p 44 n 1 p 46-47 - exe all page - p 48 grammar - frequency adverbs
- mind map p 52 exe grammar p 48-49

Ingredients

- Different kinds of meat - p 84 exe p 85 n 1-2 p 86 n 3-4
listening and comprehension p 86 n 5
- Fish types p 87-88 exe p 88 n2 - 89 n 3
- Milk and dairy products -p 91 Exe n 4 p 92 all pages
- Linkers - comparing and contrasting p 93 - exe 1-2
- Abilities - writing a structured summary: Meat, fish, milk and dairy products
- Recipes: Roast chicken with gravy - p120 /
Christmas Eve dinner - Christmas Lunch – traditional recipes

My school traineeship

- talking about past work experiences - main vocabulary and expressions
- writing a short relation on past work experiences

Culture and Literature

- Halloween – the origins - main traditions and habits (photocopies)
Abilities - Drawing a mind map
- The book thief - main themes and characters – plot and setting - (photocopies)
The book thief - watching the movie

I.I.S. "D. A. AZUNI" – Cagliari

Anno Scolastico 2018/2019

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 3°E

Prof.ssa PORCELLI RENATA

Ore di lezione settimanali : 3

LE EQUAZIONI DI 2° GRADO (ripasso)

- Equazioni complete e incomplete
- Metodi di risoluzione delle equazioni di 2° grado
- Il significato del Δ in una equazione di 2° grado
- Equazioni determinate, indeterminate, impossibili
- Esercizi di applicazione

SISTEMI DI EQUAZIONI LINEARI (ripasso)

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

IL PIANO CARTESIANO:

- Gli assi coordinati, l'origine, le ascisse e le ordinate
- Rappresentazione grafica di un punto nel piano Cartesiano di cui si conoscono le coordinate
- Rappresentazione grafica nel piano Cartesiano di una funzione
- Distanza tra due punti di coordinate note (dimostrazione)
- Punto medio di un segmento di cui si conoscono le coordinate degli estremi (dimostrazione)
- Esercizi di applicazione

LA RETTA:

- La retta : retta generica, parallela agli assi coordinati, passante per l'origine
- L'equazione della retta in forma esplicita e implicita
- Il coefficiente angolare della retta: significato e determinazione
- Rette parallele e perpendicolari
- Fasci propri e fasci impropri di rette
- Intersezione fra rette
- Posizione reciproca di due rette
- Esercizi di applicazione: problemi di geometria analitica

LA PARABOLA:

- La parabola come luogo geometrico
- L'equazione generica di una parabola con asse parallelo all'asse delle x e all'asse delle y
- Significato del segno di "a" nell'equazione di una parabola
- Determinazione del vertice, fuoco, asse e direttrice di una parabola
- Grafico di una parabola
- Intersezione di una parabola con gli assi coordinati
- Esercizi di applicazione: problemi di geometria analitica

LE DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO:

- Le disequazioni: definizione e confronto con le equazioni
- Codifica delle soluzioni
- Rappresentazione grafica delle soluzioni di una disequazione
- I sistemi di disequazioni di 1° grado
- Le disequazioni di 1° grado fratte
- Esercizi di applicazione

Prof.ssa Renata Porcelli



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Domenico Alberto Azuni"

SEDE DI CAGLIARI

Programma Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Anno scolastico 2018/2019

Classe:3E Enogastronomico settore cucina

Prof: Loi Immacolata

Modulo1 Alimenti e alimentazione

Cultura alimentare.

Alimentazione e ristorazione

Modulo 2 Alimenti di origine animale

La carne e i salumi.

I prodotti ittici.

Le uova

Il latte e lo yoghurt

I formaggi

Modulo 3 Alimenti di origine vegetale

Cereali e derivati

Frumento,mais,riso,cereali minori.

Pasta

Pane

Modulo 4 Grassi da condimento

Olio d'oliva

Burro

Modulo 5 Analisi nutrizionale e calorica di una ricetta

Modulo 6 Dieta equilibrata

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

Modulo 8 HACCP

Gli alunni

La docente
Immacolata Loi

PROGRAMMA DI STORIA 3E

a.sc. 2018-'19

Insegnante: prof.ssa Mulas Maria Silvana

Testo in adozione: De Vecchi-Giovannetti "Storia in corso" B.Mondadori

L'ETA' MEDIEVALE

-Periodizzazione: il Medioevo
Alto e Basso Medioevo

ALTO MEDIEVO

- L'Alto Medioevo: la società
 - la demografia : le cause del crollo demografico
 - la popolazione: l'abbandono delle città
 - una società chiusa : la curtis
- L'Alto Medioevo: l'economia
 - le basi della società feudale
 - il rapporto di vassallaggio e l'investitura feudale
 - il beneficio e la fedeltà militare
 - la nuova organizzazione sociale
- L'Alto Medioevo: la politica dopo l'Impero Romano d'Occidente
 - l'espansione dei Franchi
 - il ruolo della Chiesa dopo la caduta dell'Impero romano d'Occidente
 - la nascita dello stato della Chiesa
 - il Monachesimo
 - Carlo Magno e il Sacro Romano impero
 - La concezione patrimoniale dello stato
 - La divisione dei territori imperiali dopo Carlo Magno
 - Il Sacro Romano Impero Germanico
 - La politica di Ottone I di Sassonia: il sacro Romano impero Germanico, I vescovi-conti

BASSO MEDIOEVO

- La civiltà del Basso Medioevo- L'Europa nell'anno Mille
- Il Basso Medioevo: la società
 - la demografia : le cause dell'incremento demografico
 - la popolazione: il ripopolamento delle città
 - la società cristiana medievale: la teoria dei tre ordini
- Il Basso Medioevo: l'economia
 - la ripresa dell'agricoltura: la rivoluzione agricola
 - le innovazioni tecniche
 - la ripresa dei commerci
 - una nuova classe sociale: la borghesia
- Il Basso Medioevo la politica dopo l'anno Mille
 - La lotta per le investiture
 - il concordato di Worms
- Le crociate
- La nascita dei Comuni
 - Italia: I Comuni e le Repubbliche marinare, la borghesia, il lavoro
 - Federico I e i Comuni lombardi
 - conflitto tra le Istituzioni: Impero, Papato, Comuni

- Il declino di Chiesa e Impero
 - La chiesa contro le eresie
 - Gli ordini mendicanti
 - Le monarchie feudali
 - Il tramonto della Teocrazia
- La crisi del Trecento
 - La peste in Europa
 - Il crollo demografico

L'ETA' MODERNA

- Umanesimo e Rinascimento
 - il Mecenatismo
 - La rivoluzione della stampa
- Esplorazioni e conquiste
 - Le esplorazioni europee
 - Le civiltà amerinde
 - Dalle scoperte alle conquiste
 - Il genocidio delle popolazioni amerinde
- La Riforma protestante
 - Lo scandalo delle indulgenze
 - Martin Lutero
 - Le Tesi.
 - La religione protestante
- La Controriforma
 - Il Concilio di Trento
 - Il Tribunale dell'Inquisizione
 - L'Indice dei libri proibiti

L'insegnante

Gli alunni

PROGRAMMA DI ITALIANO classe 3E

a.sc. 2018-2019

Insegnante : Prof.ssa Mulas Maria Silvana

Quadro storico-culturale del Medioevo

Dalla civiltà cortese al Trecento

Storia, politica e società del Medioevo

Il Quattordicesimo secolo

L'evoluzione della lingua italiana durante il Medioevo

Una nuova lingua : il latino volgare; il latino parlato; l'influenza linguistica del cristianesimo; il Giuramento di Strasburgo; le prime attestazioni, l'egemonia francese tra le letterature romanze.

Testi: I primi documenti in volgare italiano

“Indovinello veronese”

“Placito capuano”

- la nascita delle lingue e delle letterature romanze
- dal latino ai volgari: la Francia e l'Italia

La cultura cortese: valori e tematiche

Il concetto di “cortesia”, la cultura cortese e i cavalieri, l'amore cortese e il vassallaggio d'amore

I generi della letteratura europea:

- il poema epico: la Chanson de Roland; l'epica nell'Europa medievale; le canzoni di gesta in Francia,
- la poesia lirica provenzale; la poesia dei trovatori; la canzone d'amore; i poeti provenzali
- il romanzo cortese; la materia bretone; la vicenda di Tristano e Isotta, la vicenda di Lancillotto e Ginevra

Dante

- la vita, le opere
- La Commedia: struttura, temi e stile

Testi : I,V dell'Inferno

Petrarca

- *la vita, le opere*
- *L'Ascesa al Monte Ventoso*
- *Il Canzoniere*
- *Sonetti:*

Testi: "*Voi che ascoltate...*", "*Solo e pensoso*"

Boccaccio

- la vita, le opere
- Il Decameron: struttura, temi e stile

Testi: Introduzione; Novelle : "*Chichibio e la gru*", "*La novella dei tre anelli*", "*Federigo degli Alberighi*", "*Lisabetta da Messina*"

-*Umanesimo e Rinascimento*

-la cultura dell'Umanesimo

-la cultura del Rinascimento

-Scienza e letteratura : il sapere scientifico nell'Umanesimo e nel Rinascimento

L'insegnante

Gli alunni

Maria Silvana Mulas

CLASSE 4 E Anno scolastico 2018-2019

PROGRAMMA

LINGUA FRANCESE

Dal libro di testo *Marina Zanotti Marie-Blanche Paour Passion Restauration Le français professionnel pour la gastronomie et l'oenologie:*

Module 1 Le restaurant

Brasseries et bistrot p.17-18

Trattorias et pizzerias p.18-19

Communication: Présenter un restaurant et ses caractéristiques

Module 3 Qu'est-ce qu'on mange ?

Le menu et la carte p.57

À chaque pays son menu p.58

Les habitudes alimentaires des Français p.64-65

Les habitudes alimentaires des Italiens p.65-66

Communication: Présenter la carte et le menu d'un restaurant et parler des habitudes alimentaires de son pays.

Module 6 Et pour finir le repas?

Au restaurant: fromage ou dessert? p.128

Plateau de fromages p.130-131

Les desserts – Pâtes et crèmes de base p.133

Les fromages AOC français p.141-142

Communication: Présenter les fromages et les desserts

Module 7 Du blanc ou du rouge?

Un compagnon de table: le vin p.155

Le service du vin et les mariages p.159

La classification et la carte des vins p.160

Le Champagne p.163

Les régions viticoles françaises p.165-166

Communication: Présenter les vins de France

La cuisine régionale de la France

Au sud-est de la France p.119-120

Au sud-ouest de la France p.144-145-146

Au centre de la France p.169-170-171

Au nord-ouest de la France p.194-195-196

Au nord-est de la France p.222-223

La cuisine traditionnelle italienne p.43

La cuisine de la Sardaigne p.92-93

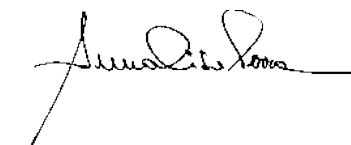
I.I.S. "D.A.Azuni" Cagliari Via Codroipo

Disciplina: MATEMATICA - Piano di Lavoro A.S. 2018/2019

Docente : Annalisa Perra

Classe 4[^] E

COMPETENZE DI BASE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE	Periodo
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenza e applicazione dei principi di equivalenza• Risoluzione grafica con retta e parabola• Conoscenza di intervalli• Individuare il dominio di una funzione• Studio delle funzioni notevoli ed esponenziali• Saper individuare il dominio di una funzione algebrica e, in casi semplici, costruirne il grafico avendone studiato il segno e calcolato le intersezioni con gli assi.• Saper individuare il dominio di una funzione algebrica e, in casi semplici, costruirne il grafico avendone studiato il segno e calcolato le intersezioni con gli assi.	<ul style="list-style-type: none">• La geometria analitica della retta e della parabola• La famiglia delle coniche: costruzione del grafico di una conica dai coefficienti della loro equazione canonica.• Discussione di disequazioni di I e II grado con risoluzione grafica.• Le funzioni: richiamo della definizione e concetto di dominio. Calcolo del dominio tramite disequazioni di I e II grado nel caso di semplici equazioni algebriche.• Studio e costruzione del grafico di una funzione razionale : intersezioni con gli assi e studio del segno.• La funzione e i campi di esistenza	Anno scolastico 3 ore settimanali



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 4^E
Indirizzo Enogastronomico
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

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

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

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

3) Pratica Sportiva

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

4) Teoria

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

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante
Ornano Anna Rita

Tuccillo Castaldo Claudio programma

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

**PROGRAMMA SVOLTO 4E – Enogastronomia
a.s. 2018-2019**

INGLESE

Prof.ssa Claudia Russo

LIBRO DI TESTO: Libro di testo : Light the Fire Assirelli, Vetri, Cappellini RCS

Grammar point

- Simple present/ Present Continuous – main forms and different uses
- Simple past/ Present perfect/ Past perfect - main forms and uses regular /irregular verbs /could exe p62
the main irregular verbs

Recipe Language

- Weight and measures p 114 Food preparation techniques p 116 - 117
- Techniques for cooking pp 118/119 exe 2/3/4
- Recipes: p 120- Roast chicken with gravy - p 121 baked salmon/scrambled eggs - p 122 all page
- Cooking methods exe p 123
- Writing a traditional Sardinian recipe: Fregola cozze e arselle

Cook Teamwork

- The kitchen brigade p 38
English lab - exe p 39-40-41
- Routines p 44 n 1 p 46-47 - exe all page - p 48 grammar - frequency adverbs
- mind map p 52 exe grammar p 48-49
-

Ingredients

- Different kinds of meat - p 84 exe p 85 n 1-2 p 86 n 3-4
listening and comprehension p 86 n 5
- Fish types p 87-88 exe p 88 n2 - 89 n 3
- Milk and dairy products -p 91 Exe n 4 p 92 all pages
- Linkers - comparing and contrasting p 93 - exe 1-2
- Abilities - writing a structured summary: Meat, fish, milk and dairy products

Culture and Literature

- Halloween – the origins - main traditions and habits (photocopies)
Abilities - Drawing a mind map
- The book thief - main themes and characters - (photocopies)
The book thief - watching the movie

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI-settore CUCINA

4E AZUNI

Anno Scolastico 2018/2019

Docente: BOI CINZIA

PROGRAMMA

- 1 Ripasso: La cottura degli alimenti; classificazioni ed effetti positivi e negativi.
- 2 Ripasso: la suddivisione della brigata in partite
- 3 Ripasso: La classificazione dei metodi di conservazione
- 4 Il latte. Classificazioni. I prodotti lattiero caseari: la panna, il burro, lo yogurt, il mascarpone, i formaggi.
- 5 Attività pratica: pasta di semola ripiena; uso del cuoci pasta; cottura al vapore; mousse al cioccolato bianco; crema inglese all'arancia.
- 6 Attività pratica; taglio e cottura della lonza; arrosto di pollo, legare, speziare e cuocere l'arrosto in tegame, pasta ripiena; salsa al pecorino; cipolle caramellate.
- 7 Attività pratica: Cheese cake, pasta frolla, pizzette Napoli, cottura cereali
- 8 L'haccp: mappa concettuale sulla prevenzione della contaminazione degli alimenti
- 9 I prodotti ittici: parti del pesce, classificazioni in base al contenuto di grassi, pesci tondi e piatti, pesce azzurro e bianco, pesci di acqua dolce, di mare e diadromi, la freschezza del pesce.
- 10 I prodotti ittici: operazioni di pulizia e taglio del pesce. I crostacei e i molluschi: caratteristiche e classificazioni. Impieghi in cucina.
- 11 Attività pratica: bisque di gamberi, arrosto di vitello, creme brûlées, marmellata agrumi
- 12 Attività pratica: pulizia, taglio e cottura branzino e calamaro, fumetto di pesce, frittura di carnevale
- 13 Attività pratica: cannelloni ripieni, torta tiramisù, sfilettatura orata
- 14 La classificazione delle aziende di ristorazione: differenze e caratteristiche
- 15 Le portate del menù: antipasti e primi piatti. Classificazioni
- 16 L'azienda di ristorazione : azienda che eroga servizi; caratteristiche. Le risorse umane, la selezione, l'organigramma, job description.
- 17 Il menù: ricerca

Il Docente
Cinzia Boi



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Domenico Alberto Azuni"

SEDE DI CAGLIARI

Programma di Scienza e Cultura dell' Alimentazione

Anno scolastico 2018-2019

Docente : Loi Immacolata

Classe 4E

Modulo1: I PRINCIPI ALIMENTARI

I Glucidi: generalità, classificazione, proprietà chimico-fisiche. Funzioni. Fonti alimentari. Fabbisogno glucidico .La digestione e l'assorbimento dei glucidi.

Il metabolismo glucidico; la glicolisi, il ciclo di krebs, la fosforilazione ossidativa.

La fibra alimentare: fonti, funzioni e fabbisogno. Indice glicemico. Generalità sul diabete.

-I Lipidi: generalità, classificazione, proprietà chimico-fisiche. Le lipoproteine. Fabbisogno, fonti alimentari. Distribuzione dei lipidi nell'organismo umano.

Colesterolo e steroidi. Acidi grassi saturi e insaturi. $\Omega 3$ e $\Omega 6$. Digestione e assorbimento.

La beta ossidazione e la formazione dei corpi chetonici.

Generalità sulle patologie da eccesso.

-I Protidi: generalità, classificazione, proprietà chimico-fisiche, AA essenziali. Legame peptidico. Struttura delle proteine. Denaturazione proteica. Funzioni. Fabbisogno. Valore biologico e complementazione. Digestione e assorbimento delle proteine.

Il metabolismo proteico: la decarbossilazione, la deamminazione ,il ciclo dell'urea.

Il piatto unico. Malattie da eccesso e da carenza. Intolleranza al glutine.

-Le Vitamine . generalità ,classificazione, le vitamine liposolubili, le vitamine idrosolubili e la vitamina C

- **I Sali minerali** generalità, classificazione, proprietà dei macronutrienti e dei micronutrienti.
- **L'acqua negli alimenti e nel corpo umano. Caratteristiche generali dell'acqua. Etichettatura e proprietà delle acque oligominerali.**

Modulo 2: Conservazione degli alimenti

Alterazione degli alimenti.

Classificazione dei metodi di conservazione.

Uso delle basse temperature (Refrigerazione, congelamento, surgelazione).

Uso delle alte temperature (pastorizzazione, sterilizzazione).

Sottrazione d'acqua (Concentrazione, essiccamento, liofilizzazione).

Irradiazione e ambienti modificati.

Metodi Chimici (naturali e artificiali).

Metodi Chimico -fisici (affumicamento).

Metodi Biologici.

Modulo 3: la cottura degli alimenti e le modificazioni dei principi alimentari.

Modulo 4 : Qualità totale degli alimenti, i marchi di qualità

Gli alunni

La docente
Immacolata Loi

Anno scolastico 2018-'19

Docente: Prof.ssa M. Silvana Mulas

PROGRAMMA DI ITALIANO 4E

Quadro storico-culturale del Settecento ; l'Europa della Ragione

Il Settecento illuminista: dal principio di autorità alla ragione critica

L'illuminismo: caratteristiche del movimento, temi conduttori

L'Enciclopedia

Il pensiero politico di Rousseau

L'idea di progresso

Montesquieu "L'esprit des lois"

Voltaire „Tolleranza“

La giustizia illuminata.

P. Verri "E' giusta la tortura?"

Beccaria "Contro la pena di morte"

I generi letterari del Settecento in Italia

Parini – biografia, poetica e opere; Il Giorno "Il risveglio del giovin signore", "La vergine cuccia"

Il teatro: origine, caratteristiche e generi.

La commedia, la tragedia, il melodramma

Il teatro dalla Commedia dell'arte a Goldoni (la maschera, il ruolo femminile, il canovaccio, il copione)

Goldoni – biografia, poetica e opere; La locandiera : Testi nell'antologia

Foscolo – biografia, poetica e opere; "I Sepolcri", il romanzo epistolare : "I Sepolcri"

Il romanzo europeo. Il romanzo storico

Manzoni– biografia, poetica e opere.

Il dramma storico : "Adelchi". Il coro.

Il romanzo storico: "I Promessi sposi": analisi narratologica, la trama, i personaggi

Leopardi– biografia, poetica e opere.

Canti:

"L'Infinito", "A Silvia"

Operette morali:

" Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere"

"Dialogo della Natura e di un Islandese"

L'insegnante

Maria Silvana Mulas

PROGRAMMA DI STORIA

Classe 4E

Insegnante: prof.ssa Mulas Maria Silvana
a.sc. 2018-'19

- La società del primo Settecento

- La società dell'Ancien Régime
- Le classi sociali
- Le forme di stato
- I privilegi

-Alle radici del primato europeo

-Boom demografico e rivoluzione agricola: dagli open fields alla proprietà privata

-Il lavoro a domicilio

-Il nuovo ruolo della borghesia

-L'età dell'Illuminismo

- Il secolo dei Lumi

-Conquiste di civiltà: la tolleranza, l'abolizione della pena di morte

-Il dibattito sulla tortura e sulla pena di morte

-La riflessione politica: Montesquieu, Rousseau, Voltaire

-Una nuova disciplina: l'economia politica

- Il mercantilismo

- La fisiocrazia

- Il liberismo

-La prima rivoluzione industriale

- In Inghilterra nasce l'industria moderna

- Perché in Inghilterra: Materie prime, Capitali, Manodopera

-La fabbrica

- Un nuovo sistema produttivo

- La divisione del lavoro

- Lavoro manuale e lavoro intellettuale

-Le conseguenze dell'industrializzazione

-L'età delle rivoluzioni

-La rivoluzione americana

- La colonizzazione del Nord America

- La rivoluzione delle tredici colonie

- La Dichiarazione d'Indipendenza (documento storico)

- La Costituzione americana

- La conquista dell'West

-La rivoluzione francese

Le cause della rivoluzione

La società dei privilegi

Gli ordini privilegiati e il Terzo stato

Dalla rivoluzione alla Costituzione del 1791

La Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino (documento storico)

La fine della monarchia

-Dal Terrore al Direttorio

-Le eredità delle rivoluzioni

Livello sociale

Livello politico

Livello economico

- L'età napoleonica

- L'eredità di Napoleone

-L'età della Restaurazione

Il Congresso di Vienna

I principi della Restaurazione: equilibrio, legittimità, intervento

La Santa alleanza

L'Italia della Restaurazione

Le società segrete

Idee politiche a confronto

Reazionari, Conservatori, Liberali, Democratici, Socialisti

- L'idea di nazione

-La rivoluzione dei Trasporti

La crisi economica

- MODULO ALTERNANZA SCUOLA –LAVORO

Diritti e doveri dei lavoratori

Il Sindacato

L'insegnante
Maria Silvana Mulas

Anno scolastico 2018-2019

Classe 5 E

Programma di Francese

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

Alimentation biologique et diététique (Module 2)

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

Le régime (p.36)

La pyramide alimentaire (p.38)

La cuisine fait le tour du monde (Module 3)

Découvrez un pays par sa cuisine

Les USA (p.56-58)

Le Mexique (p.59)

La cuisine japonaise (p.60)

L'Afrique du nord (p.70)

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

Le stage (p.140)

La méthode Haccp (p.140)

Curriculum Vitae (p.152-153)

Le Champagne p.163

Les régions viticoles françaises p.165-166

Communication: Présenter les vins de France

La cuisine régionale de la France

Au sud-est de la France p.119-120

Au sud-ouest de la France p.144-145-146

Au centre de la France p.169-170-171

Au nord-ouest de la France p.194-195-196

Au nord-est de la France p.222-223

La cuisine traditionnelle italienne p.43

La cuisine de la Sardaigne p.92-93

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"D. A. AZUNI" di CAGLIARI
Programma Scienze motorie Sportive per la classe 5[^]E
Indirizzo Enogastronomico
Anno scolastico 2018-2019.

1) Consolidamento degli schemi motori:

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

2) Potenziamento fisiologico attraverso l'allenamento alla:

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

3) Pratica Sportiva

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

4) Teoria

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

Cagliari 08/06/2019

L'Insegnante
Ornano Anna Rita

**PROGRAMMA SVOLTO 5E – Enogastronomia
a.s. 2018-2019**

INGLESE

Prof.ssa Claudia Russo

LIBRO DI TESTO: Libro di testo : Light the Fire Assirelli, Vetri, Cappellini RCS

Grammar point

- Simple present/ Present Continuous – main forms and different uses
- Simple past/ Present perfect/ Past perfect - main forms and uses regular /irregular verbs /could exe p62
the main irregular verbs
- Comparatives and superlatives – mono/polisyllables and exceptions – irregular forms

Recipe Language

- Weight and measures p 114 Food preparation techniques p 116 - 117
- Techniques for cooking pp 118/119 exe 2/3/4
- Recipes: p 120- Roast chicken with gravy - p 121 baked salmon/scrambled eggs - p 122 all page
- Cooking methods exe p 123
- Writing a traditional Sardinian recipe: Fregola cozze e arselle

Cook Teamwork

- The kitchen brigade p 38
English lab - exe p 39-40-41
- Routines p 44 n 1 p 46-47 - exe all page - p 48 grammar - frequency adverbs
- mind map p 52 exe grammar p 48-49
-

Ingredients

- Different kinds of meat - p 84 exe p 85 n 1-2 p 86 n 3-4
listening and comprehension p 86 n 5
- Fish types p 87-88 exe p 88 n2 - 89 n 3
- Milk and dairy products -p 91 Exe n 4 p 92 all pages
- Linkers - comparing and contrasting p 93 - exe 1-2
- Abilities - writing a structured summary: Meat, fish, milk and dairy products

Job Application

- my working experiences p 261 – writing a summary of my school training working experiences
- writing a CV p 253

- writing a Cover Letter p 255

British Culture and Literature

- Halloween – the origins - main traditions and habits (photocopies)
Abilities - Drawing a mind map
- C.Dickens - A Christmas Carol – the main themes of the short story - (photocopies)
A Christmas Carol - watching the movie
- V.Woolf - A Room of one's own - outline of the work - Shakespeare's sister

I.I.S. "D. A. AZUNI" – Cagliari

Anno Scolastico 2018/2019

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 5°E

Prof.ssa PORCELLI RENATA

Ore di lezione settimanali : 3

LE DISEQUAZIONI (modulo di ripasso)

- Disequazioni di II grado (risoluzione grafica con l'ausilio della parabola)
- Codifica delle soluzioni e loro rappresentazione
- Sistemi di disequazioni di 2° grado ad una incognita
- Disequazioni fratte
- Richiami alle funzioni algebriche e al loro studio elementare.
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio e codominio di funzioni algebriche e trascendenti. Definizione e determinazione del dominio di una funzione: algebrica, razionale, irrazionale, intera, fratta, trascendente.

LE FUNZIONI

- Definizione di funzione : dominio e codominio.
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio e codominio di funzioni algebriche e trascendenti.
- Definizione e determinazione del dominio di funzioni: algebrica, razionale, irrazionale, intera, fratta, trascendente.
- Caratteristiche di funzioni: funzioni pari, dispari, crescenti decrescenti, costanti, periodiche. Oscillazione di una funzione.
- Esercizi di applicazione.

I LIMITI

- Introduzione al concetto intuitivo di limite
- I limiti : significato e tipologia . limiti immediati, limite dx e sx
- Forme indeterminate dei limiti $(+\infty - \infty ; \frac{\infty}{\infty} ; \frac{0}{0} ; \infty \cdot 0)$
- Risoluzione di limiti che si presentano nelle forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty} ; \frac{0}{0}$
- Regola degli infiniti
- Ripasso sulle regole di scomposizione.
- Esercizi di applicazione sulla risoluzione di limiti che si presentano sotto forma indeterminata.
- Esercizi di applicazione.

INTRODUZIONE ALLO STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE

- Classificazione, determinazione del C.d.E, studio del segno della funzione, intersezione con gli assi coordinati.
- Asintoti orizzontali, verticali : cosa sono e come ricercarli.
- Esercizi di applicazione.
- Individuare le caratteristiche di una funzione dal suo grafico (C.d.E, positività, negatività, asintoti, intersezione con gli assi, parità , disparità, crescita, decrescenza ecc.)

CONTINUITA' DI UNA FUNZIONE (cenni)

- Definizione di funzione continua
- Discontinuità: determinazione e tipologia. Discontinuità di 1°, 2° e 3° specie
- Individuare il tipo di discontinuità dal grafico di una funzione

LE DERIVATE

- Il rapporto incrementale di una funzione
- Definizione di derivata in un punto come limite del rapporto incrementale
- Calcolo della derivata di una funzione con le principali regole di derivazione: derivata di una costante, del prodotto di funzioni, del quoziente, elevamento a potenza.
- Esercizi di applicazione.

Prof.ssa Renata Porcelli

PROGRAMMA ANNUALE 2018/2019

DELLA CLASSE 5 ° E SETTORE ENOGASTRONOMIA (SETTORE SALA E VENDITA)

DOCENTE: BENEDETTA LODDO

MODULO 1

U1 Riallineamento e approfondimento.

1. Dalla vite al vino
2. La vinificazione
3. Processi di vinificazione in rosso in bianco e in rosato
4. Metodi di raccolta e tempi

OBIETTIVI. Consolidare le conoscenze dei suddetti argomenti per affrontare il nuovo programma.

STRUMENTI: appunti personali; lavagna e materiale multimediale.

TEMPI: fine settembre, prima decade di ottobre.

VALUTAZIONE: in itinere.

MODULO 2

U1 . Vinificazioni e processi fermentativi, le fermentazioni

1. La fermentazione alcolica e malolattica
2. Le varie fasi di vinificazione la maturazione
3. Le varie fasi di produzione del vino
4. La sedimentazione e i vari problemi del vino
5. Gli abbinamenti e le varie tipologie di vino
6. Le varie sigle dei vini I.G.T., D.O.C. , D.O.C.G.

OBIETTIVI: conoscere la classificazione dei vini e i vari abbinamenti , conoscere le tecniche di fermentazione e di preparazione dei vini.

TEMPI: da ottobre fino alla fine del secondo trimestre.

STRUMENTI: appunti personali, materiale multimediale, lavagna, attrezzature.

VALUTAZIONE: in itinere, formative con prove strutturatee semistrutturate, orali e pratiche.

TERZO TRIMESTRE.

MODULO 2.

U1. I distillati e i super alcolici

1. Le tecniche di distillazione
2. I vari distillati a seconda degli ingredienti
3. Provenienza dei distillati e utilizzo degli stessi
4. Bicchieri di servizio dei distillati
5. I distillati in pasticceria
6. Gli alambicchi e le varie tecniche di distillazioni

OBIETTIVI: Conoscere le regole fondamentali per preparare dei distillati, iniziando dalla materia prima , conoscere i processi di distillazione e saper classificare gli stessi in base all'utilizzo finale. Distinguere i vari distillati in uso in pasticceria e saper collocare i vari ingredienti a seconda della propria fantasia e esigenza della clientela.

TEMPI: marzo- maggio

STRUMENTI: appunti personali, lavagna,materiale multimediale.

VALUTAZIONE: in itinere, formativa con prove strutturate, semistrutturate, orali e pratiche.

Note : durante l'a.s. le lezioni teoriche si alterneranno a quelle pratiche con l'apposita valutazione.

Uda 7:

- 1.1 gli spumanti
- 1.2 metodi di spumantizzazione
- 1.3 crue e uve utilizzate tecniche di vinificazione
- 1.4 stappatura e tecniche di servizio
- 1.5 abinamento cibo vino e vini speciali
- 1.6 il porto, il maderato lo cherry e altri tipi di vini liquorosi

strumenti utilizzati: appunti personali e attraverso libro misto, video e lavagna multimediale.

Valutazione in itinere e attraverso colloqui, prove strutturate e semistrutturate .

Obiettivi : conoscere le tecniche di produzione di spumanti e champagne, invecchiamento e stappatura e servizio della bottiglia, varie fasi di produzione e affinamento, conoscere le crue e vari vitigni.

Il metodo di insegnamento per lo svolgimento dei moduli, si è sviluppato seguendo le esigenze della classe e la particolarità dei discenti. Le lezioni sono state principalmente frontali, ma con l'ausilio delle nuove tecnologie affidate alla scuola lavagna interattiva multimediale, utilizzo di dati e filmati in internet attraverso il pc , tablet , si è optato per lo sviluppo delle lezioni mappe concettuali e appunti precedentemente elaborati dal docente libri di testo e altri testi sulla materia, hanno fatto sì che lo studio autonomo potesse essere facilitato. I metodi utilizzati principalmente sono il cooperative learning e brain storming, in ultimo si è utilizzato il metodo di classe capovolta per la realizzazione di un progetto affidato alla classe ,realizzazione di un business plan con relazione e presentazione alla classe dello stesso progetto.

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

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

1° Modulo : haccp

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

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi :

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

2° Modulo : le cotture

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

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

Obiettivi :

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

3° Modulo : il sottovuoto

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

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

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

4° Modulo: il foodcost

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

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

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

5° Modulo : pasticceria

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

Alla fine del modulo l' alunno deve conoscere :

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

IL DOCENTE

GLI ALUNNI



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

Programma di Scienza e Cultura dell' Alimentazione

Anno scolastico 2018-2019

Docente : Loi Immacolata

Classe 5E

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete.

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni

Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Gli alunni

La docente
Immacolata Loi

PROGRAMMA DI ITALIANO
classe 5E

a.sc. 2018-2019

Insegnante : Prof.ssa Mulas Maria Silvana

- 1 Positivismo
 Realismo
 Naturalismo e Verismo
 Zola e i F.lli Goncourt. Il romanzo sperimentale. L'impersonalità
 Introduzione al Verismo. Lingua, pubblico e generi letterari

- 2 **G.Verga**, la biografia, le opere
 La poetica
 Verga pre-verista
 Il verismo
 Il canone dell'impersonalità; le tecniche: regressione, straniamento, discorso corale, discorso indiretto libero.
 Novelle: òNeddaö, òRosso Malpeloö
 Il ciclo dei vinti
 La prefazione ai Malavoglia
 ò Malavogliaö
 òMastro don Gesualdoö

- 3 Simbolismo e Decadentismo
 Il Simbolismo nella letteratura.
 La nascita della poesia moderna
 Baudelaire e il Simbolismo
 IöI fiori del maleö "Corrispondenze", òL'Albatroö
 I Poeti maledetti.
 Verlaine: òArte poeticaö
 Rimbaud: òLe vocaliö

- 4 **G. Pascoli**
 la biografia, le opere
 La poetica: òIl fanciullinoö, il simbolismo
 òMyricaö: òLavandareö, òX Agostoö,
 òCanti di Castelvecchioö: òIl gelsomino notturnoö, òNebbiaö

- 5 **G. D'Annunzio**
la biografia, le opere
La poetica
L'æstetismo e il superomismo
öIl Piacereö
öLa pioggia nel pinetoö
- 6 **L. Pirandello**
la biografia, le opere
La poetica: öL'Umorismoö
öIl fu Mattia Pascalö
öUno, nessuno, centomilaö
öNovelle per un anno: öIl treno ha fischiatoö, öLa patenteö
Il Teatro: öSei personaggi in cerca d'autoreö
- 7 **I. Svevo**
la biografia, le opere
La poetica
öUna vitaö
öSenilitàö
öLa coscienza di Zenoö
- 8 **Quasimodo**
la biografia, le opere
La poetica
öEd è subito seraö
öUomo del mio tempoö
öAlle fronde dei saliciö
- 9 **G. Ungaretti**
la biografia, le opere
La poetica
öL'Allegria: San Martino del Carsoö, öSoldatiö, öVegliaö
- 10 **E. Montale**
la biografia, le opere
La poetica
öOssi di seppiaö, öMeriggiare pallido e assortoö
öNon chiederci la parolaö
öSpesso il male di vivere ho incontratoö
öLa bufera e altroö: öLa primavera hitlerianaö

Maria Silvana Mulas

PROGRAMMA DI STORIA

classe 5E

a.sc. 2018-2019

Insegnante : Prof.ssa Mulas Maria Silvana

- La seconda rivoluzione industriale e la società di massa
- La politica di Bismarck
- L'età dell'Imperialismo: La crisi economica, pace in Europa, Colonialismo
- La 1^ Guerra mondiale: le cause, le alleanze, i fronti; la guerra di logoramento, gli anni della guerra, l'Italia in guerra, la svolta del 1917. La fine della guerra
- Il 1° dopoguerra e i trattati di pace. Dalla Conferenza di Parigi del 1919, alla società delle Nazioni. Il trattato di Versailles
- La rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo, le due rivoluzioni russe, il governo bolscevico e la guerra civile, la nascita dell'URSS, la dittatura di Stalin, l'industrializzazione dell'URSS
- Il Fascismo: crisi e malcontento sociale, il dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo: nascita e presa del potere, i primi anni del governo fascista, la dittatura totalitaria, il conformismo, la politica economica ed la politica estera
- La crisi del 1929 e il New Deal. I oruggenti anni venti
La crisi del 1929, Crisi economiche, Il New Deal
- La Germania; il dopoguerra tedesco e la Repubblica di Weimar, il nazismo e la salita al potere di Hitler. La dittatura nazista
L'ideologia nazista: il razzismo e la politica di potenza
La politica economica ed la politica estera di Hitler
- La seconda guerra mondiale: verso la 2^ guerra mondiale, la guerra in Europa e in Oriente, i nuovi fronti, L'Europa dei lager e della Shoah, la svolta della guerra, l'8 settembre: l'Italia allo sbando, la guerra di liberazione
- La nascita della Repubblica italiana
Il Referendum istituzionale
La Costituzione

- La guerra fredda
 - Le eredità della guerra
 - L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
 - Dalla pace alla guerra fredda. I due blocchi

- L'Europa unita

- La decolonizzazione
 - Il processo della decolonizzazione

- L'età dell'oro: la società dei consumi
 - Lo stato del benessere
 - L'economia dell'Europa orientale
 - L'altra faccia dello sviluppo
 - Il Sessantotto

LA CLASSE È STATA COINVOLTA NELLE INIZIATIVE DI APPROFONDIMENTO SU TEMI STORICI E IN INIZIATIVE DI PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA CHE SONO STATE REALIZZATE NELL'ISTITUTO:

Giornata internazionale contro la violenza sulle donne
 Giornata della memoria
 Giornata internazionale della donna
 Migrazioni contemporanee
 La Costituzione repubblicana- Le madri costituenti