

**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: **1F 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>
-Paesaggi e rappresentazioni visuali -La mappa: il linguaggio della geografia -I diagrammi termopluviometrici	-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
<b>COMPETENZA N.2 (ASSE STORICO-SOCIALE)</b> <b>Causalità e sostenibilità e disuguaglianza</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
-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	-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
<b>COMPETENZA N.3 (ASSE STORICO-SOCIALE)</b> <b>Territorio, identità, cultura</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
-Il sistema economico mondiale: classificazione dei paesi secondo l'ISU - Concetto di Stato, nazione, stato-nazione, organismo sovranazionale e multinazionale	-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) <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): visione Commentata 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*



**Programma Alimentazione a.s. 2018/2019**  
**Prof.ssa Antonella Piria**  
**Classe 1<sup>^</sup> F**

I microrganismi: virus e batteri.  
Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni.  
Il sistema HACCP.  
Concetti di alimentazione, nutrizione, digestione, assorbimento ed assimilazione.  
Classificazione degli alimenti.  
La filiera alimentare.  
La qualità degli alimenti.  
Alimenti accessori.  
I cinque gruppi alimentari.  
Concetti fondamentali di chimica.  
La fotosintesi clorofilliana e le trasformazioni dell'energia.  
Principi nutritivi energetici e non energetici.  
Principi nutritivi organici ed inorganici.  
Funzioni e classificazione dei glucidi, protidi, lipidi, vitamine e sali minerali.

## Tuccillo Castaldo Claudio programma

- La brigata di cucina
- Igiene e sicurezza sul lavoro
- Metodi di cottura
- Metodi di conservazione
- La divisa
- Le contaminazioni alimentari
- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- I menù
- I pasti nella ristorazione
- Le nuove figure professionali



**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> F - 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 "D.A. AZUNI" CAGLIARI

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

CLASSE 1<sup>A</sup> F INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

DOCENTE: Laura Camedda

TESTO IN ADOZIONE: M. Berlis, J. Bowie, H. Jones, B. Bettinelli, *ENGAGE! COMPACT*,  
PEARSONS

### **UNIT 0 STARTER**

#### **VOCABULARY:**

Countries and nationalities

Colours; Basic adjectives; Family; Jobs

Cardinal and ordinal numbers; Days, months and seasons; Dates and years

My room and personal possessions

Shops and places in town

#### **GRAMMAR:**

The alphabet; Subject pronouns; Regular and irregular plurals

*To be*-present simple (affirmative, negative and question forms; short answers)

*Have got* (affirmative, negative and question forms; short answers)

Possessive adjectives and pronouns; Possessive 's

Can

Wh- questions

Definite and indefinite articles *a/an/the*; Demonstratives *this/that/these/those*

*There is/There are*; *A/some/any*

Prepositions of place

Object pronouns

Imperatives

#### **FUNCTIONS:**

Introductions and greetings; Asking for and giving personal information

Describing your family; Describing your room and talking about possessions

Making requests/Asking for permission

Asking and telling the time

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

#### **VOCABULARY:**

Physical appearance; Free-time activities and daily activities

#### **GRAMMAR:**

Present simple (affirmative, negative and question forms; short answers)

Adverbs of frequency and adverbial phrases of frequency; Prepositions of time-*at, in, on*

#### **FUNCTIONS:**

Describing your and other people's physical appearance

Describing free-time activities

### **UNIT 2 You live and learn**

#### **VOCABULARY:**

School subjects; Places in a school and school equipment

#### **GRAMMAR:**

Imperatives; present simple-third person

#### **FUNCTIONS:**

Describing school equipment and everyday objects

GLI ALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda

## **OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi**

### **Antologia.**

Il testo narrativo.  
La favola.  
La fiaba.

### **Grammatica.**

Coniugazione dei verbi essere e avere.  
Verbi attivi e passivi delle tre coniugazioni.  
Soggetto e predicato.  
Apposizione e attributo.  
Complemento oggetto, d'agente e di causa efficiente.  
Complemento di specificazione, di denominazione, partitivo e d'argomento.  
Complemento di termine, di vantaggio e svantaggio.  
Complementi di luogo e di tempo.  
Complemento di causa, di fine, di mezzo, di modo, di qualità, di materia, di compagnia e di quantità.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
*Domenico Alberto Azuni*  
**CAGLIARI - PULA**

**RELAZIONE FINALE**  
**A.S. 2018/2019**

**Materia: Religione Cattolica**  
**Docente: Maria Gabriella Ferri**

**Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Classe: 1<sup>a</sup> F**

Fenomenologia della religione, tratti caratteristici del fenomeno  
Religione, catechesi e cultura  
Terminologia specifica

Cenni sulla Bibbia ebraico-cristiana

Festività religiose cristiane da calendario fisso e mobile  
La natività di Cristo  
La pasqua ebraico-cristiana  
Ultima cena, transustanziazione e resurrezione di Cristo.  
Film "Il principe d'Egitto" sulla pasqua ebraica

L'adolescenza, tempo di cambiamenti.  
Alla ricerca del senso della vita. Chi sono io? Una domanda, tante risposte  
I rapporti con gli altri, amicizia, gruppo e socializzazione

Nuove forme di bullismo oggi  
Documentario "Morire per ecstasy"  
Nuove forme di dipendenza: Social network e Nomofobia

L'insegnante  
Maria Gabriella Ferri

Cagliari, 10/06 2019

**sede** CA (via Monte Acuto)  
**classe** 1 F  
**materia** *Laboratori di Servizio enogastronomici- Settore Sala e Vendita (B021)*

**programma** L'igiene delle mani e della persona  
Gli elementi della divisa e la loro importanza  
Regole di deontologia professionale basica  
La macchina da caffè espresso  
Come preparare un *semplice* caffè espresso  
La *mise en place* di base

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"DOMENICO ALBERTO AZUNI, CAGLIARI

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

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 (con l'inserimento di elementi del calcio a 5) circuiti, 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

## **OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi**

### **Argomenti.**

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



**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”*

Classe 2 ^ F a.s 2018/2019

Docente: Professor Muscas Gian Luigi

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

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

##### ***UNITA' DIDATTICA 1: LE BRIGATE DI SALA E DI BAR***

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

*2.3 Il personale di contatto*

*2.5 Il cliente (adattarsi alle diverse tipologie di clientela)*

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

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

*2.1 Che cos'è il sistema HACCP*

*2.2 L'applicazione dell'HACCP*

*2.3 Le fasi dell'HACCP*

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

*3.1 L'igiene nella ristorazione*

*3.2 L'igiene del personale*

*3.3 L'igiene dei locali*

*3.4 L'igiene delle attrezzature*

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

*6.1 Il quadro normativo*

*6.2 Gli attori del sistema sicurezza*

*6.3 Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni*

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

##### ***UNITA' DIDATTICA 1:***

*1.1 I momenti ristorativi*

*1.2 La successione delle portate*

*1.3 Il menù*

*1.4 Le carte*

*1.5 La carta del bar*

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

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

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

*UNITA' DIDATTICA 3: IL TOVAGLIATO*

- 3.2 La stesura di tovaglia e coprimalta*
- 3.3 La sostituzione di coprimalta e tovaglia*
- 3.4 La sostituzione del tovagliolo dell'ospite*

*UNITA' DIDATTICA 4: ABILITA' DI BASE*

- 4.2 Le clips*
- 4.3 Il trasporto di piatti e vassoi*
- 4.4 La posizione durante il servizio*
- 4.5 L'aggiunta e la rimozione di coperti*
- 4.6 Il servizio delle pietanze: indicazioni generali*
- 4.7: Lo sbarazzo*
- 4.8 La pulizia del tavolo*
- 4.9 La raccolta di attrezzature e cibo*

*UNITA' DIDATTICA 5: LA MISE EN PLACE*

*UNITA' DIDATTICA 6: IL COPERTO*

- 6.2 Le posate e i piatti per le diverse portate*
- 6.4 L'allestimento del coperto*
- 6.5 I bicchieri*
- 6.6 Il coperto per i menù alla carta e i menù fissi*
- 6.8 La mise en place per singole portate*

*UNITA' DIDATTICA 7: LE FASI DEL SERVIZIO*

*UNITA' DIDATTICA 8: GLI STILI DI SERVIZIO*

*UNITA' DIDATTICA 9: IL SERVIZIO DEL VINO*

- 9.2 I bicchieri da vino*
- 9.3 Gli strumenti per il servizio*
- 9.4 La temperatura di servizio*
- 9.5 La sequenza di servizio*

**V MODULO: TECNICHE DI BAR**

*UNITA' DIDATTICA 1: IL MONDO DEL BAR*

- 1.1 Un locale, tante tipologie*
- 1.2 I momenti di servizio*
- 1.3 Il riordino e la pulizia*
- 1.4 Le zone di lavoro*
- 1.5 Le attrezzature*

*UNITA' DIDATTICA 2: IL BARMAN ABILITA' DI BASE*

*UNITA' DIDATTICA 3: ACQUE MINERALI E BEVANDE*

- 3.2 Classificazione delle bevande*
- 3.3 Le bevande analcoliche*
- 3.4 Le bevande alcoliche*

#### *UNITA' DIDATTICA 4: LA CAFFETTERIA*

*4.1 Le bevande di caffetteria*

*4.2 Il caffè*

*4.3 Il caffè espresso*

*4.4 Il cappuccino (preparazione di caffè e cappuccini con l'arte del free pouring)*

*4.6 Le bevande a base di caffè*

*4.7 La cioccolata*

*4.8 Il tè*

*4.9 Le tisane*

#### **VI MODULO: ATTIVITA' LABORATORIALE**

- *Postura ed organizzazione della sala in vista di un servizio*
- *Utilizzo delle piccole e grandi attrezzature*
- *Affinamento della tecnica nei diversi stili di servizio*
- *Elaborazione di diversi tavoli a buffet con diverse tecniche di disposizione della tovaglia*
- *Postura ed organizzazione del banco di lavoro*
- *Utilizzo delle diverse materie prime per la preparazione delle bevande fredde e calde della caffetteria*

Cagliari, 08/06/2019

**Il docente**  
***Gian Luigi Muscas***

**Programma Alimentazione a.s. 2018/2019**  
**Prof.ssa Antonella Piria**  
**Classe 2^ F**

La fotosintesi clorofilliana e le trasformazioni dell'energia.  
I cinque gruppi alimentari.  
Principi nutritivi energetici e non energetici.  
Principi nutritivi organici ed inorganici.  
Classificazione dei glucidi, protidi, lipidi e vitamine.  
La digestione.  
La dieta equilibrata.  
Diete per fasce d'età.  
La dieta mediterranea.  
La dietoterapia.  
Peso teorico ideale ed indice massa corporea.  
Metabolismo basale, di attività e totale.  
Anabolismo e catabolismo.  
I LARN nella dieta equilibrata.  
Le linee guida per una sana alimentazione.  
I metodi di conservazione.



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

**PROGRAMMA DI CHIMICA**

**Classe 2°F**

**a.s. 2018/2019**

**Docente: Melis Maria Assunta**

**Dall' osservazione alla misura.**

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

**Materia ed energia.**

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

**Le trasformazioni della materia.**

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

**Le soluzioni**

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

**Atomi e molecole.**

La teoria atomica della materia, modelli atomici, atomi e molecole, simboli e formule, struttura dell'atomo. Le particelle subatomiche, numero atomico e numero di massa, gli isotopi, media ponderale.

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. 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, acidi binari e ternari. Acidità delle soluzioni e la scala per la misura del pH.

**IL DOCENTE**

**Maria Assunta Melis**

**GLI STUDENTI**



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

SEDE DI Cagliari

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

DOCENTE: Prof.ssa PODDA ANNA MARIA.

**Programma didattico:**

**Per la classe 2<sup>F</sup>**

**Anno 2018/2019**

QUADRO ORARIO N. ore **4**

## **Introduzione generale**

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

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

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

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

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

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

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 1 – Il cuoco e la brigata

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

## **COMPETENZE D'ASSE**

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

Indicatori:

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

Competenze chiave di cittadinanza europea coinvolte:

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

## **COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

## **ABILITÀ**

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

## **SAPERI ESSENZIALI**

- La brigata di cucina
- L'etica professionale

## **METODOLOGIA**

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

## **VERIFICHE**

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

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

- Primo trimestre

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 2 – La sicurezza

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

## **COMPETENZE D'ASSE**

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

#### **Indicatori:**

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

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

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

## **2. COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

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

### **ABILITÀ**

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

### **SAPERI ESSENZIALI**

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

- Prevenzione antinfortunistica e norme di primo soccorso

## **METODOLOGIA**

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

## **VERIFICHE**

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

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

- Primo trimestre

## **Riferimenti**

*Macroarea 3 – L'area di preparazione*

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

## **3. COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

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

### **ABILITÀ**

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

### **SAPERI ESSENZIALI**

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

### **METODOLOGIA**

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

### **VERIFICHE**

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

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

- Primo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 4 – Tecniche di cucina

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



## **COMPETENZE D'ASSE :**

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

### **Indicatori:**

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

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

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

## **4. COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

## **ABILITÀ**

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

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

### **SAPERI ESSENZIALI**

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

### **METODOLOGIA**

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

### **VERIFICHE**

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

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

- Primo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 5 – Le materie prime

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

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

### **5. COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

## **ABILITÀ**

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

## **SAPERI ESSENZIALI**

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

### **METODOLOGIA**

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

### **VERIFICHE**

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

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

- Primo/ secondo trimestre

### **RIFERIMENTI**

#### **Riferimenti**

Macroarea 6 – Tecniche di base di pasticceria

1. Gli impasti di base

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

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

##### **Indicatori:**

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

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

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

## **6. COMPETENZE**

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

## **CONOSCENZE**

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

## **ABILITÀ**

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

## **SAPERI ESSENZIALI**

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

## **METODOLOGIA**

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

**VERIFICHE**

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

**TEMPI (non vincolante):**

- Primo/ secondo trimestre

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

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

conoscenze;

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

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

- esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso.

o questionari.

Produzione di materiale multimediale.

Ricerche in Internet

Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà

obiettivi didattici.



## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Programma di lingua e civiltà francese  
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Prof.ssa Patrizia Dessi classe 2<sup>a</sup> F - Serv. per L'Enog. e Ospit. Alb. Serv. di Sala e Ven.

Libro di testo: Maria Camerini, Priscilla Milhet " La boussole " Livre N 1 Europass  
Grammaire

- Être au présent / Avoir au présent
- Les articles définis / Les articles indéfinis
- La formation du pluriel
- La formation du féminin
- Les pronoms sujets
- Le pronom on
- Les verbes en -er / en -ir
- Aller au présent
- L'adjectif interrogatif quel
- L'interrogation partielle / L'interrogation totale
- La négation simple
- Les pronoms toniques
- Les adjectifs possessifs
- Les prepositions de lieu
- Venir, Faire, Devoir, Savoir, Boire, Prendre, Préférer, Vouloir au présent
- L'impératif
- Les verbes pronominaux
- Le présent Continu
- C'est / Il est
- Les adjectif démonstratifs
- Les articles contractés
- Les verbes en -ger
- Les articles partitifs
- Les Gallicismes
- Verbes du 2 groupe (ir)

Communication

Etape 5 : Alors on range

- Décrire l'habillement et les accessoires
- Les Vetements
- Exprimer ses appréciations

Etape 6 : Des achats en ville

- Situer dans l'espace
- Positions dans l'espace

- Les commerces

Etape 7 : Direction le stade!

- S'orienter
- Demander et indiquer le chemin

Etape 8 : Faire un achat

- Indiquer une quantité
- Commander un repas pag 112-113

### Lexique

Les vêtements pg 167

L' alimentation pg 168

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 2^ F INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

DOCENTE: Laura Camedda

TESTO IN ADOZIONE: C.Kennedy, C.Maxwell, E.Gregson, *Moving On 1, Black Cat*

Revisione generale degli elementi strutturali e funzionali studiati nella classe prima (Units 1-5)

UNIT 6 Fancy food

Functions: offering, accepting and refusing food and drink; ordering food and drink

Grammar: countable and uncountable nouns; *there is/there are*; *some/any*; *how much/ how many...?*

Vocabulary: food and drink; containers

UNIT 7 Playing sport

Functions: talking about ability; describing a scene

Grammar: *can* for ability; *present continuous*; *present simple vs present continuous*

Vocabulary: sport; hobbies

UNIT 8 House rules

Functions: talking about likes and dislikes

Grammar: *like, love, hate, don't mind* +-ing form; *can* for permission and requests; *must* for obligation and prohibition

Vocabulary: household chores; house and furniture

Reading: *Robinson Crusoe* by Daniel Defoe

UNIT 9 The best job in the world?

Functions: talking about the weather; expressing opinions

Grammar: adjectives; comparative and superlative adjectives

Vocabulary: geographical places; the weather

UNIT 10 Music madness

Functions: talking about past events

Grammar: past simple-*to be*; *there was/there were*; past simple-regular verbs (affirmative form)

Vocabulary: music; years; technology

UNIT 11 Fashionistas

Functions: shopping for clothes; saying prices; calling a help desk

Grammar: past simple-regular verbs (affirmative form, negative form and question form, short answers)

Vocabulary: clothes; past time expressions; patterns

GLI ALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

*Domenico Alberto Azuni*

**CAGLIARI - PULA**

**RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2018/2019**

**Materia: Religione Cattolica**

**Docente: Maria Gabriella Ferri**

**Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Classe: 2<sup>a</sup> F**

Il senso della vita, l'uomo si interroga  
Le origini del mondo e dell'universo, confronto tra scienza e fede  
Ateismo, agnosticismo e fede.  
Credere in Dio oggi  
Ripasso Fenomenologia della religione

Le religioni monoteiste abramitiche: Ebraismo, cristianesimo e islamismo  
(Simboli e divinità, fondatori, luoghi sacri e di culto, testi e persone sacre, culto dei morti e aldilà)  
Film "Non sposate le mie figlie" (sulla convivenza tra culture e religioni diverse)

Tanak e Bibbia cristiana  
Struttura generale  
Lingue e gruppi di libri nell'A.T. e N.T.  
I libri deuterocanonici  
Bibbia e Corano a confronto  
Ebraismo, diaspora e Shoah

Festività da calendario fisse e mobili  
La natività di Cristo e i dogmi fondanti del cristianesimo  
La pasqua ebraico-cristiana  
La flagellazione e crocifissione romana al tempo di Gesù

Adolescenza, tempo di cambiamenti  
I rapporti con gli altri: amicizia, gruppo e socializzazione  
I valori e le scelte  
Documentario "Morire per ecstasy"  
Nuove dipendenze oggi

L'insegnante  
Maria Gabriella Ferri

## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 2^F 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



**Programma Alimentazione a.s. 2018/2019**  
**Prof.ssa Antonella Piria**  
**Classe 3<sup>^</sup> F**

Caratteristiche, requisiti e classificazione degli alimenti.

I cinque gruppi alimentari.

Alimentazione nella ristorazione.

Principi nutritivi energetici e non energetici.

Principi nutritivi organici ed inorganici.

Funzioni e classificazione di glucidi, lipidi, protidi, vitamine e sali minerali.

Distribuzione dell'energia.

Parte edibile e coefficiente di rifiuto.

Utilizzo ed interpretazione delle tabelle di composizione degli alimenti e calcolo calorico-nutrizionale.

Peso teorico ideale ed indice massa corporea.

Il metabolismo.

LARN e dieta equilibrata.

Le linee guida per una sana alimentazione italiana.

Composizione, caratteristiche organolettiche, nutrizionali e conservazione di cereali, legumi, carne, latte e olio.

Bevande alcoliche e calorie.

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

*Programma di lingua e civiltà francese*

*ANNO SCOLASTICO 2018-2019*

*Classe 3<sup>a</sup> F - Indirizzo dei servizi di sala e vendita.*

*Prof.ssa Patrizia Dessi*

*Libro di testo: Marina Zanotti, Marie- Blanche Paour - "Passion Salle et Bar "  
Editrice San Marco*

*Le restaurant et la salle . je suis commise de rang à " L' Esprit Gourmand"*

- *La brigade de restaurant*
- *La tenue professionnelle*
- *Le comportement en salle*
- *Accueillir les clients (les salutations pour accueillir les clients)*
- *Mon Stage*
- *Carte ou menu ?*

Grammaire

Il presente dei verbi regolari

La forma negativa

La forma interrogativa

Gli aggettivi possessivi

Le preposizioni articolate

Il presente dei verbi irregolari

L'imperativo

Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi

L'imperfetto Il passato prossimo e il participio passato

Les Gallicismes

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 3<sup>^</sup>F INDIRIZZO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Laura Camedda

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

Revisione generale degli elementi strutturali e funzionali studiati nel primo biennio  
(*present simple, present continuous, past simple (regular and irregular verbs), possessive adjectives, object pronouns, adverbs of frequency*)

#### LEARNING UNIT 1 WORKPLACE LEARNING

##### STEP 1 THE CUSTOMERS WERE SO DEMANDING!

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

Grammar: *simple past; present perfect*

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

##### STEP 2 A CHALLENGING RESERVATION BY PHONE

Functions: taking reservations on the telephone; reserving a table on the telephone; how to answer the phone

Grammar: *future; modals*

Vocabulary: expressions to interact with customers on the telephone

##### STEP 3 HAVE YOU GOT A RESERVATION?

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

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

Vocabulary: expressions to welcome the customers

##### STEP 4 ARE YOU READY TO ORDER?

Functions: taking an order; ordering; describing the menu dishes; asking for suggestions and suggesting dishes; describing cooking methods; dealing with vegan and vegetarian customers or customers with food diseases and allergies

Grammar: *like/would like*; interrogative and negative sentences; *present perfect; some/any/no*

Vocabulary: expressions to make or to ask for suggestions; to accept or refuse suggestions; to order; to propose and describe the menu dishes; dishes of a typical Sardinian menu

DESCRIBING DISHES: COOKING METHODS; MEAT; EGGS; CHEESE; FISH; VEGETABLES; HERBS AND SPICES; FRUIT; SWEETS AND CAKES

##### STEP 5 THERE MUST HAVE BEEN A MISTAKE!

Functions: asking for the bill/settling the bill; complaining/reacting to a complaint; asking about the customer's satisfaction/expressing satisfaction

Grammar: idiomatic expressions with *be*; *present simple; past simple; future; modals*

Vocabulary: expressions to ask for the bill and to settle the bill; to complain or to react to complaints; methods of payment

GLI ALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Esplorazioni e conquiste:

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

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

CLASSE TERZA  
PROFESSORESSA Maria Daniela Pia  
ANNO SCOLASTICO 2018/19

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

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

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

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

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

Sergio Atzeni  
Il figlio di Bakunin, lettura integrale

**PROGRAMMA**  
**MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**  
**CLASSE 3° F**  
**PLESSO: VIA MONTE ACUTO**  
**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**Prof. Pietro Soddu**  
[psoddu@yahoo.es](mailto:psoddu@yahoo.es)

**Il programma didattico effettivamente svolto si è indirizzato particolarmente a tematiche relative all'educazione interculturale, diversità in senso ampio, movimenti migratori, confessioni religiose e cittadinanza attiva, concetto di etnia, la comunità internazionale ed il rispetto delle convenzioni internazionali a protezione dei diritti fondamentali della persona.**

**1) Concetto di diversità**

- 1.1 religiosa**
- 1.2 orientamento sessuale**
- 1.3 culturala**
- 1.4 1.3.1 tradizioni, folklore, gastronomia**

**2) Il rispetto della diversità in una società plurale**

**3) Il concetto di ETNIA e l'uso improprio degli *ismi* (es: razz-ismo)**

**4) Il concetto di DISCRIMINAZIONE**

**5) Le Convenzioni Internazionali a protezione dei diritti delle persone**

**4.1 La Convenzione Internazionale a protezione dei Diritti del Fanciullo**

**4.2 La Convenzione Internazionale contro la tortura**

**4.3 La Carta dei Diritti Fondamentali**

**5) La definizione del principio *pacta sunt servanda***

**6) Uso improprio del concetto di sviluppo e crescita.**

**7) Il mondo cambia grazie ai fenomeni sociali come le migrazioni internazionali**

**8) Concetto improprio ed uso del termine: *terzo mondo***

**9) I Paesi in via di Sviluppo (P.V.S)**

**(Visione di cortometraggi a tema dell'U.N.A.R – Ufficio Nazionale Anti – discriminazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri)**

**Li, Cagliari 07/06/2019**





**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

*Domenico Alberto Azuni*

**CAGLIARI - PULA**

**PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**

**A.S. 2018/2019**

**Docente: Maria Gabriella Ferri**

**Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera - Servizi di Sala e Vendita**

**Classe: 3<sup>a</sup> F**

Fenomenologia della religione e terminologia specifica (ripasso generale)

Le principali religioni orientali:

Induismo e Buddismo, Taoismo e Confucianesimo, Shintoismo

(Simboli, divinità, fondatori, testi, luoghi e persone sacre, culto dei morti e aldilà)

La realtà corporale e spirituale dell'uomo nelle religioni

Resurrezione e reincarnazione a confronto

Il dialogo interreligioso

Vangeli, cuore della Bibbia cristiana

I Sinottici e la natività di G. Cristo

Chi è Gesù di Nazareth? Il mistero di una persona

Crede oggi

I riti religiosi della "settimana santa" nelle tradizioni popolari sarde

Il mistero della *Resurrezione* di Cristo

Ebraismo, diaspora e shoah, dispersione del popolo ebraico e nazismo

Le principali confessioni cristiane nel mondo contemporaneo

Film "La battaglia di Hacksaw Ridge" (Chiesa Avventista del VII giorno, obiezione di coscienza)

Il mondo dei giovani oggi

Libertà, coscienza e responsabilità

L'insegnante

Maria Gabriella Ferri



## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 3^F sede di CAGLIARI

#### CONTENUTI PRATICI

- ✦ Corsa in regime aerobico e anaerobico.
- ✦ Ginnastica di allungamento (stretching), di rilassamento e respiratoria.
- ✦ Esercizi a carico naturale e con l'ausilio di piccoli attrezzi.
- ✦ Andature atletiche: skip, calciata, laterale, passo-stacco, balzi.
- ✦ Esercizi di potenziamento muscolare con variazioni graduali di frequenza, intensità e carico: 1/2 squat, squat, squat-jump, affondi.
- ✦ Esercizi di coordinazione con variazioni di numero di segmenti corporei, velocità, esecuzione, piani sui quali vengono eseguiti tali esercizi.
- ✦ Consolidamento dello schema corporeo, percorsi e circuiti ginnastici
- ✦ Attività sportive individuali: Corsa veloce, 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

- ✦ il Doping e le Dipendenze
- ✦ Apparato cardio-circolatorio: Il cuore, il ciclo cardiaco, la piccola e la grande circolazione; Apparato respiratorio.
- ✦ 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

## IIS "A.D. AZUNI"

### CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 4^F indirizzo Enogastronomico

#### 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.

**Programma Alimentazione a.s. 2018/2019**

**Prof.ssa Antonella Piria**

**Classe 4^ F**

Elementi di chimica.

La cellula.

La digestione.

Storia dell'alimentazione.

I glucidi.

I lipidi.

I protidi.

L'acqua e i Sali minerali.

Le vitamine.

Alimentazione e salute.

# **PROGRAMMA SVOLTO**

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

**Classe 4<sup>F</sup> Alberghiero - ricevimento**  
**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:**

Travato Alia      Marco Antonio      Davide Torres  
Renzo Paolo      Tommaso Severino      Sedde Leonardo



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

SEDE DI Cagliari

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

DOCENTE: Prof.ssa PODDA ANNA MARIA.

**Programma didattico:**

**Per la classe IV<sup>F</sup>**

**A.S. 2018/2019**

QUADRO ORARIO N. ore **2**

## **1. IDENTITA' DELL'INDIRIZZO**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

## **2. FINALITA' DELLA DISCIPLINA – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina

nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al

raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:.

- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **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.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **3. PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE VERTICALE**

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF)

### **4. METODOLOGIA E VALUTAZIONE**

I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- Favorire l'esplorazione e la scoperta.
- Incoraggiare l'apprendimento.
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.
- Cercare di realizzare percorsi in forma di laboratorio

Pertanto verranno attuate strategie didattiche che mirano a stimolare un approccio positivo alla disciplina suscitando interesse ed accrescendo la motivazione allo studio; rimuovere atteggiamenti di rifiuto causati da difficoltà e da insuccessi incontrati, facilitare il processo di apprendimento della disciplina, aiutare l'alunno ad impostare nel biennio e via, via consolidare nel triennio un valido metodo di studio basato sull'impegno costante, sollecitare l'alunno al raggiungimento dei prerequisiti indispensabili per lo studio di materie scientifiche, (capacità di concentrazione, comprensione del linguaggio, precisione ed ordine materiale e formale) .

#### **Saranno privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione di apprendimento:**

1. Di tipo direttivo (in cui l'insegnamento ha come momento centrale la lezione frontale dell'insegnante seguito dalla discussione con gli allievi), facendo uso del metodo d'insegnamento "a spirale", che non presenta stacchi netti tra un argomento e l'altro.
2. L'insegnamento per problemi con soluzione guidata.
3. Proposizione di una situazione problematica, che susciti l'interesse e l'impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all'intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri.

La scelta dell'uno o dell'altro metodo sarà subordinata agli obiettivi elementari da raggiungere ed alla capacità di apprendimento della classe in relazione all'argomento trattato. Sarà adottato il metodo di lavoro per gruppi.

La trattazione degli argomenti di inglese avverrà attraverso l'uso sistematico del libro di testo (a cui gli alunni dovranno fare riferimento per l'acquisizione delle conoscenze Teoriche) che sarà affiancato dall'utilizzo di altri libri per arricchire la varietà delle applicazioni proposte.

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

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



<b>MODALITA' DI POTENZIAMENTO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TEMPI</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Nella fascia consolidamento si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> esercizi di arricchimento delle conoscenze;</li> <li><input type="checkbox"/> esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;</li> <li><input type="checkbox"/> richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.</li> </ul> <p><b>Per gli alunni che rientrano nella fascia di potenziamento, si prevedono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso.</li> </ul>	<p>Schede, esercizi guidati.</p> <p>Intervento successivo con domande dirette o questionari.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p> <p>Ricerche in Internet</p> <p>Inserimento elemento trainante</p> <p>in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà</p>	<p>Tutto l'anno scolastico</p>	<p>Si valuterà il progresso nella maturazione personale e nel raggiungimento degli obiettivi didattici.</p>

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 1 – culture alimentari e sicurezza alimentare

1. Il cibo come esperienza culturale
2. Gli alimenti
3. La qualità alimentare

## **COMPETENZE**

- Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità

## **CONOSCENZE**

- Come si formano i modelli alimentari
- Come si definisce il comportamento alimentare
- Quali sono le nuove tendenze alimentari
- Quale relazione esiste tra alimentazione e salute
- Cosa sono gli alimenti
- Cosa sono i novel food
- Cosa sono gli OGM
- Cosa si intende per qualità totale
- Che cosa è la tipicità

## **ABILITÀ**

- Individuare le componenti culturali della gastronomia
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale
- Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Le tendenze alimentari
- La classificazione degli alimenti
- Le certificazioni alimentari (ISO9001)

## **METODOLOGIA**

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

- Video lezioni con l'ausilio della LIM

## **VERIFICHE**

- Verifiche frontali

**TEMPI** (non vincolante):

- Primo trimestre

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 2 – la ristorazione

4. Le classi ristorative

## **COMPETENZE**

- Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale
- Criteri di elaborazione di un menu e carte
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva

## **CONOSCENZE**

- Che cos'è la ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva

## **ABILITÀ**

- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Che cosa è la ristorazione
- I diversi tipi di ristorazione

## **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.

- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM

### **VERIFICHE**

- Verifiche frontali

**TEMPI** (non vincolante):

- secondo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 3 – organizzazione e gestione

1. La gestione degli acquisti

### **COMPETENZE**

- Programmazione e organizzazione della produzione
- Food cost

### **CONOSCENZE**

- Che cosa è l'approvvigionamento
- I costi

### **ABILITÀ**

- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti

### **SAPERI ESSENZIALI**

- Il magazzino
- Il food cost

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM

### **VERIFICHE**

- Verifiche frontali

**TEMPI** (non vincolante):

- Primo trimestre

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

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

*Programma di lingua e civiltà francese*

*ANNO SCOLASTICO 2018-2019*

*Classe 4<sup>a</sup> F - Indirizzo dei servizi di sala e vendita.*

*Prof.ssa Patrizia Dessi*

*Libro di testo: Marina Zanotti, Marie- Blanche Paour - "Passion Salle et Bar "  
Editrice San Marco*

*Le restaurant et la salle . je suis commise de rang à " L' Esprit Gourmand"*

- *La brigade de restaurant*
- *La tenue professionnelle*
- *Le comportement en salle*
- *Accueillir les clients (les salutations pour accueillir les clients)*
- *Mon Stage*
- *Carte ou menu ?*
  - *Decrire un plat*
  - *Les pates et les céréales*
  - *La viande*
  - *Les légumes*

Grammaire

Il presente dei verbi regolari

La forma negativa

La forma interrogativa

Gli aggettivi possessivi

Le preposizioni articolate

Il presente dei verbi irregolari

L'imperativo

Gli aggettivi e i pronomi dimostrativi

L'imperfetto Il passato prossimo e il participio passato

Les Gallicismes

Gli avverbi interrogativi

Le preposizioni di luogo

Le preposizioni articolate

L'imperativo

Pronomi relativi

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>F</sup> INDIRIZZO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Laura Camedda

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

**STEP 3 HAVE YOU GOT A RESERVATION?**

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

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

Vocabulary: expressions to welcome the customers

**STEP 4 ARE YOU READY TO ORDER?**

Functions: taking an order; ordering; describing the menu dishes; asking for suggestions and suggesting dishes; describing cooking methods; dealing with vegan, vegetarian customers or customers with food diseases and allergies

Grammar: *like/would like*; interrogative and negative sentences; *present perfect; some/any/no*

Vocabulary: expressions to make or to ask for suggestions; to accept or refuse suggestions; to order; to propose and describe the menu dishes; dishes of a typical Sardinian menu

**DESCRIBING DISHES: COOKING METHODS; MEAT; EGGS; CHEESE; FISH; VEGETABLES; HERBS AND SPICES; FRUIT; SWEETS AND CAKES**

**STEP 5 THERE MUST HAVE BEEN A MISTAKE!**

Functions: asking for the bill/settling the bill; complaining/reacting to a complaint; asking about the customer's satisfaction/expressing satisfaction

Grammar: idiomatic expressions with *be*; *present simple; past simple; future; modals*

Vocabulary: expressions to ask for the bill and to settle the bill; to complain or to react to complaints; methods of payment

**LEARNING UNIT 2 A WORK PLACEMENT EXPERIENCE**

**STEP 6 I'M HERE FOR THE WORK PLACEMENT!**

Functions: communicating and interacting in English in the restaurant working context; introducing oneself in a new working context abroad; talking about a work placement experience abroad; making a job interview

Grammar: *question tags; future; past simple; present perfect*

Vocabulary: expressions to introduce oneself and give information about one's working experiences; restaurant staff members; restaurant staff uniforms

**STEP 7 WHERE CAN I FIND THE CUTLERY?**

Functions: setting up the restaurant dining room; giving instructions about where to find and how to set linen, cutlery and chinaware

Grammar: *prepositions of place; future*

Vocabulary: expressions to find objects; restaurant equipment; a correct *mise en place*

**RESTAURANT EQUIPMENT: LINEN; GLASSWARE; CHINAWARE; TABLE SERVICE EQUIPMENT**

**STEP 8 FORKS MUST ALWAYS BE PLACED ON THE LEFT!**

Functions: giving and receiving instructions about the *mise en place*; describing the different service methods

Grammar: *if clauses*

Vocabulary: expressions to give instructions about a correct *mise en place* and about the different types of service

GLI ALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Domenico Alberto Azuni"  
CAGLIARI

**PROGRAMMA di MATEMATICA**

A.S. 2017 - 2018

**CLASSE QUARTA sez. F indirizzo Enogastronomico settore SALA**

\* \* \*

**MODULO 1: recupero prerequisiti**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Docente**

**Alunne/i**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
*Domenico Alberto Azuni*  
**CAGLIARI - PULA**

**PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**  
**A.S. 2018/2019**

**Docente: Maria Gabriella Ferri**

**Servizi Enogastronomici e Ospitalità Alberghiera - Servizi di Sala e Vendita**

**Classe: 4<sup>a</sup> F**

Fenomenologia della religione  
Ateismo, agnosticismo e fede

Le principali confessioni cristiane (Chiesa Cattolica, Ortodossa, Protestante e Anglicana)  
Elementi fondanti del cristianesimo  
Realtà sacramentale e sacerdotale  
I sacramenti dell'iniziazione cristiana  
Il cristianesimo costantiniano: eresie, dogmi e concili

Nuove confessioni e movimenti religiosi di matrice cristiana  
Chiesa Avventista, Testimoni di Geova, Mormoni e Amish  
-Spezzoni film "Witness" sulla religione e cultura degli Amish  
-Film "La battaglia di Hacksaw Ridge" Chiesa Avventista del VII giorno, obiezione di coscienza  
L'impegno ecumenico e il dialogo interreligioso  
La Chiesa e il mondo moderno

Il "Corpo mistico" di Cristo nella Chiesa cattolica:  
Chierici e Magistero della chiesa  
Vita attiva e contemplativa delle comunità religiose  
Laicità e laici consacrati nel mondo

La Chiesa e il mondo moderno  
Volontari, volontariato e solidarietà cristiana

Etica e morale cristiana  
La sacralità della vita  
Aborto, testamento biologico ed eutanasia  
Trapianto e donazione d'organi  
-Spezzoni film "La custode di mia sorella"

L'insegnante  
Maria Gabriella Ferri

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
**DOCENTE: GIUSEPPE SERRA – CLASSE 5F**

**Ore settimanali previste: 5**

**LIBRI DI TESTO**

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

- **MODULO 1: *Le nuove dinamiche del mercato turistico***
- **MODULO 2: *Tecniche di marketing turistico e web marketing***
- **MODULO 3: *Business Plan e gestione strategica***

**MODULO 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

CAP 1. Turismo e mercato turistico

**MODULO 1: LE NUOVE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO**

CAP 2: LA DOMANDA TURISTICA

CAP 3: L'OFFERTA TURISTICA

CAP 4: IL VALORE ECONOMICO DEL TURISMO

CAP 5: LE ATTUALI TENDENZE DEL MERCATO TURISTICO

CAP 6: INTERNET E GLI STRUMENTI TELEMATICI

CAP 7: LA SOSTENIBILITA' DEL TURISMO

CAP 8: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

CAP 9: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

CAP 11: GLI INDICI DI TURISTICITA'

**MODULO 2: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING**

CAP 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

CAP 2: IL MK MANAGEMENT

CAP 3: L'ANALISI DELL'AMBIENTE, DELLA DOMANDA E DELLA CONCORRENZA

CAP 4: LA RICERCA DI MARKETING

CAP 5: LA SEGMENTAZIONE DEL MERCATO

CAP 6 : TARGETING E POSIZIONAMENTO

CAP 7: MARKETING MIX: LA POLITICA DI PRODOTTO

CAP 8: MARKETING MIX: LA POLITICA DI PREZZO

CAP 9: MARKETING MIX: LA POLITICA DI DISTRIBUZIONE

CAP 10: MARKETING MIX: LA POLITICA DI PROMOZIONE

**MODULO 3: BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA**

CAP 1: BUSINESS IDEA E PROGETTO IMPRENDITORIALE

CAP 2: IL BUSINESS PLAN

CAP 3: I CONTENUTI DEL BUSINESS PLAN

**IL DOCENTE**

**GIUSEPPE SERRA**



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

SEDE DI Cagliari

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

DOCENTE: Prof.ssa PODDA ANNA MARIA.

**Programma didattico:**

**Per la classe V<sup>F</sup>**

**A.S. 2018/2019**

QUADRO ORARIO N. ore **2**

## **1. IDENTITA' DELL'INDIRIZZO**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

## **2. FINALITA' DELLA DISCIPLINA – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA – ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina

nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al

raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:.

- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**
- **applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**
- **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**
- **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**
- **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.**
- **correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

### **3. PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE VERTICALE**

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF)

### **4. METODOLOGIA E VALUTAZIONE**

I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- Favorire l'esplorazione e la scoperta.
- Incoraggiare l'apprendimento.
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.
- Cercare di realizzare percorsi in forma di laboratorio

Pertanto verranno attuate strategie didattiche che mirano a stimolare un approccio positivo alla disciplina suscitando interesse ed accrescendo la motivazione allo studio; rimuovere atteggiamenti di rifiuto causati da difficoltà e da insuccessi incontrati, facilitare il processo di apprendimento della disciplina, aiutare l'alunno ad impostare nel biennio e via, via consolidare nel triennio un valido metodo di studio basato sull'impegno costante, sollecitare l'alunno al raggiungimento dei prerequisiti indispensabili per lo studio di materie scientifiche, (capacità di concentrazione, comprensione del linguaggio, precisione ed ordine materiale e formale) .

#### **Saranno privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione di apprendimento:**

1. Di tipo direttivo (in cui l'insegnamento ha come momento centrale la lezione frontale dell'insegnante seguito dalla discussione con gli allievi), facendo uso del metodo d'insegnamento "a spirale", che non presenta stacchi netti tra un argomento e l'altro.
2. L'insegnamento per problemi con soluzione guidata.
3. Proposizione di una situazione problematica, che susciti l'interesse e l'impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all'intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri.

La scelta dell'uno o dell'altro metodo sarà subordinata agli obiettivi elementari da raggiungere ed alla capacità di apprendimento della classe in relazione all'argomento trattato. Sarà adottato il metodo di lavoro per gruppi.

La trattazione degli argomenti di inglese avverrà attraverso l'uso sistematico del libro di testo (a cui gli alunni dovranno fare riferimento per l'acquisizione delle conoscenze Teoriche) che sarà affiancato dall'utilizzo di altri libri per arricchire la varietà delle applicazioni proposte.

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

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

<b>MODALITA' DI POTENZIAMENTO</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>TEMPI</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
<p>Nella fascia consolidamento si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> esercizi di arricchimento delle conoscenze;</li> <li><input type="checkbox"/> esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;</li> <li><input type="checkbox"/> richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.</li> </ul> <p><b>Per gli alunni che rientrano nella fascia di potenziamento, si prevedono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso.</li> </ul>	<p>Schede, esercizi guidati.</p> <p>Intervento successivo con domande dirette o questionari.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p> <p>Ricerche in Internet</p> <p>Inserimento elemento trainante</p> <p>in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà</p>	<p>Tutto l'anno scolastico</p>	<p>Si valuterà il progresso nella maturazione personale e nel raggiungimento degli obiettivi didattici.</p>



## **RIFERIMENTI**

Macroarea 1 – la ristorazione

1. Il catering
2. Il banqueting
3. Il servizio a buffet

## **COMPETENZE**

- Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale
- Criteri di elaborazione di un menu e carte
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva

## **CONOSCENZE**

- Il catering cosa si intende
- Cosa prevede il contratto di catering
- Quali forme può assumere il catering
- Il banqueting cosa si intende
- Quali forme può assumere il banqueting
- Il servizio a buffet quali sono le caratteristiche del servizio
- Le forme di buffet

## **ABILITÀ**

- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Cosa prevede il contratto di catering
- Quali forme può assumere il banqueting
- Le forme di buffet

## **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM

## **VERIFICHE**

- Verifiche frontali

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

- Primo trimestre

## **RIFERIMENTI**

Macroarea 2 – organizzazione e gestione

1. La gestione degli acquisti
2. Tipologie di produzione e innovazione in cucina
3. La presentazione del piatto

## **COMPETENZE**

- Programmazione e organizzazione della produzione
- Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale
- Tecniche di cottura e presentazione del piatto

## **CONOSCENZE**

- Che cosa è l'approvvigionamento
- Quali sono i nuovi modelli organizzativi
- Quali sono le nuove tecniche di cottura

## **ABILITÀ**

- Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
- Riconoscere, spiegare e raccontare un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica
- Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione

## **SAPERI ESSENZIALI**

- Il magazzino
- Le nuove tecniche di cottura
- Le tecniche di conservazione e trasporto degli alimenti

## **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.

- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM

### **VERIFICHE**

- Verifiche frontali

**TEMPI** (non vincolante):

- Primo trimestre

### **RIFERIMENTI**

Macroarea 3 – sicurezza e tutela della salute

1. La sicurezza
2. Il sistema HACCP

### **COMPETENZE**

- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro

### **CONOSCENZE**

- Cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro
- Cosa si intende per rintracciabilità
- Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP
- Come vanno gestiti i prodotti non idonei

### **ABILITÀ**

- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

### **SAPERI ESSENZIALI**

- La sicurezza alimentare
- Il sistema HACCP

### **METODOLOGIA**

- Lezione teorica utilizzando il libro di testo.
- Esperienze di laboratorio.
- Visite nei laboratori della scuola.
- Appunti della docente
- Video lezioni con l'ausilio della LIM

**VERIFICHE**

- Verifiche frontali

**TEMPI** (non vincolante):

- Primo trimestre

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

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

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

CLASSE 5^F INDIRIZZO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

DOCENTE: Laura Camedda

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

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)

#### STEP 10 A FASCINATING BUT HARD JOB!

Functions: describing the wine waiter competences; defining the organoleptic properties of wines; knowing and describing some typical varietal and blended wines; giving suggestions about matching food and wine

Grammar: modals

Vocabulary: sommelier equipment; expressions related to the sensorial analysis of wine; *The Wine Aroma Wheel*

Reading: *How to Serve Wine* (fotocopia); *Ten Commandments of Food & Wine Matching*

#### LEARNING UNIT 3 AT THE LOUNGE BAR

##### STEP 11 YOU ARE A VERY GOOD BARTENDER!

Functions: communicating in English in the bar working context; introducing the lounge bar staff; describing duties and skills

Grammar: the passive form

Vocabulary: expressions to talk about the bar work

Reading: *Flair Bartending*; *Jerry Thomas (bartender)* (fotocopia)

##### STEP 12 HAVE YOU EVER MIXED A GOLDEN DREAM?

Functions: giving and receiving instructions about cocktail preparation; knowing and describing some famous cocktails

Grammar: present perfect simple; imperative; modals (will); some/ any/ no

Vocabulary: expressions to describe, prepare and serve cocktails; cocktail equipment

Reading: *How much alcohol is too much?*; *Ten Famous Cocktails* (fotocopia)

BAR EQUIPMENT: GLASSWARE; CHINAWARE; THE BARMAN'S EQUIPMENT; GARNISHES; SPIRITS; OTHER DRINKS

##### STEP 13 I'M ON A DIET!

Functions: suggesting a dietetic cocktail and describing its nutritional properties

Grammar: present simple; some/ any/ no; modals; the passive form

Vocabulary: expressions to talk about the nutritional properties of cocktail ingredients

Reading: *Green Power Smoothie* (fotocopia)

#### LEARNING UNIT 4 MANAGING A CATERING BUSINESS

##### STEP 15 WHAT A SUCCESSFUL CAREER!

Functions: writing a Curriculum Vitae and a cover letter; understanding and answering a job advertisement; having a job interview

Grammar: past simple, present perfect simple, present perfect continuous; the interrogative form structure

Vocabulary: expressions to talk about personal competences, skills and experiences and to fill in a CV

Reading: *13 Job Interview Mistakes to Avoid*

GLIALUNNI

L' INSEGNANTE

Laura Camedda