

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA e CIVILTÀ FRANCESE
CLASSE **Ii comm.pubbl.** - a.s. 2018\19
PROF.ssa **Maria Franca Congiu**

:

Dal testo in adozione “ **La Boussole...1**” di **Maria Camerini e Prescilla Milhet ed. EUROPASS**, si sono svolte le prime 3 unità didattiche (3 étapes) che comprendono attività di lettura; di ascolto; di riflessione grammaticale, grazie agli esercizi relativi ad ogni singolo argomento svolto all’interno dell’Unità; di espressione orale in quanto ogni lezione offre spunti per la conversazione.

In particolare , le diverse unità forniranno ai ragazzi il vocabolario utile per:

- presentarsi e presentare qualcuno, scusarsi, ringraziare, identificare, rispondere affermativamente o negativamente, esprimere preferenze.
- Indicare i giorni della settimana, i mesi dell’anno e le stagioni.

-Parlare di se stessi e della propria famiglia, della professione, descrivere la classe, i suoi arredi, le persone che la frequentano e gli strumenti di lavoro..

-Chiedere e dare informazioni sulla nazionalità. Indirizzo, distinguere tra l’indicazione di “ via”\ “piazza”, “ viale” etc.

-le azioni quotidiane, descrivere una giornata tipo.

- Descrivere una persona sia dal punto di vista fisico che del carattere indicando qualità o difetti.

L’approfondimento grammaticale ha rispettato la scansione degli argomenti trattati.

Gli alunni sono stati guidati ad una puntuale riflessione grammaticale sul testo attraverso gli esercizi inclusi nelle relative unità.

In particolare su: articoli det.\ind., aggettivi possessivi, pronomi personali. I 3 gruppi dei verbi, in particolare i verbi delle unità svolte ; accordo degli aggettivi e uso delle preposizioni, accordo e formazione del femminile e del plurale, frase negativa ed interrogativa.

Purtroppo non è stato possibile portare la classe e lavorare nel laboratorio, così come previsto dal testo in adozione. Infatti la mancanza di un laboratorio linguistico non ha permesso di utilizzare i programmi online di approfondimenti grammaticali, attività di ascolto, visione di films in lingua francese.

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

Sito web: www.azunicagliari.edu.it

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



PROGRAMMA SVOLTO

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

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

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

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

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

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

DOCENTE: Alessandra Fanciulli

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

UNIT 0: Starter

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

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

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

UNIT 1: Who do you think you are?

VOCABULARY: physical appearance, free-time activities.

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

FUNCTIONS: describing people.

UNIT 3: You live and learn

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

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

FUNCTIONS: describing photos.

VOCABULARY: food (food types) and containers (relativamente all'Unità di Apprendimento).

L'INSEGNANTE

Alessandra Fanciulli



Istituto d'Istruzione Superiore Domenico Alberto Azuni Cagliari



PROGRAMMA DI TECNOLOGIE DELL' INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

Classe: **1° I - Enogastronomico** - a.s. 2018/2019

Materia: **Tecnologia dell'Informazione della Comunicazione (T.I.C.)**

Docenti: **Prof.ssa Emanuela Pusceddu - Prof.ssa Giovanna Maria Siddu**

Numero di ore: 2 ore per settimana

Libro di testo: PAOLO CAMAGNI, RICCARDO NIKOLASSY, *Tecnologie Informatiche*, Primo biennio, Ed. : Hoepli, anno pubblicazione: 2013

Programma

Pacchetto ufficio e suoi programmi

Programma di videoscrittura

Impostazione delle pagine: margine - intestazione - piè di pagina

Impostazione del testo:

- tipo di carattere e dimensione
- allineamento e giustificato
- grassetto - corsivo - sottolineato
- colore carattere e sottolineatura

Inserimento immagini

Elenchi puntati e numerati

Foglio di calcolo

Creazione di tabelle:

- formattazione di righe e colonne
- formattazione di celle (numeri, date, valuta)
- tipo di carattere, dimensione e colore
- allineamenti
- bordi
- riempimento celle

Calcolo - funzioni:

Somma, minimo, massimo, media

Foglio di presentazione

Impostazione delle diapositive

Inserimento testo

Inserimento di immagini

Wordart

Cagliari, 6/06/2019

Firma alunni

Giulio P. S. Dettori

Azzurra Maria Lampio
Nicola Migliaccio

Firma Docenti

Emmanuel M. M. M.

Giovanni Marco S. S.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"DOMENICO ALBERTO AZUNI, CAGLIARI

Classe: 1[^]I

Programma di Scienze Motorie e Sportive	Docente: Maria Carmela Mura a.s 2018/2019
<p>La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive:</p> <ul style="list-style-type: none">• Le capacità motorie condizionali • Le capacità motorie coordinative	<ul style="list-style-type: none">• Principali test d'ingresso per la valutazione della situazione di partenza • Test di forza arti superiori• Test di forza arti inferiori• Test di velocità: navetta 4x10 <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, esercitazioni singole, in gruppo con e senza attrezzi) Esercizi di mobilità articolare</p>
<p>Lo sport, le regole e il fair play:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sport di squadra/individuali	<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">• Fair Play	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere e applicare il gioco leale attraverso il gioco di squadra. Torneo interno di pallavolo, in orario scolastico (inserito nell' UDA)
<p>Salute e benessere, sicurezza e prevenzione:</p>	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di riscaldamento generale e specifico• La terminologia delle scienze motorie: i movimenti fondamentali• Lezione teorica: lo scheletro e le principali articolazioni

Cagliari, 09/06/2019

La docente

Maria Carmela Mura

Programma svolto anno scolastico 2018-2019

Materia: matematica

Classi prime I, L, T.

I NUMERI NATURALI (N)

Insieme N, definizioni, operazioni e proprietà, m.c.m., M.C.D., potenze e relative proprietà.

I NUMERI INTERI (Z)

Insieme Z, definizioni, operazioni e proprietà, m.c.m., M.C.D., potenze e relative proprietà.

I NUMERI RAZIONALI (Q)

Insieme Q, definizioni, confronto e rappresentazione, operazioni e proprietà.

I NUMERI REALI (R)

Insieme Z, definizioni, rappresentazione grafica, operazioni. Traduzione dal linguaggio naturale al linguaggio formale e viceversa.

INSIEMI N Z Q

Espressioni numeriche complete con tutte le parentesi e tutte le operazioni.

PROPORZIONI E PERCENTUALI

Definizioni, proprietà, applicazione alla UDA.

MONOMI

Definizioni. Somma algebrica fra monomi. Monomi simili e opposti. Prodotto e divisione fra monomi. Elevamento a potenza e grado di un monomio naturale. m.c.m. fra monomi.

POLINOMI

Definizioni. Polinomi in una variabile. Operazioni fra polinomi. Prodotti notevoli: quadrato di un binomio, prodotto della somma di due monomi per la loro differenza, cubo di un binomio.

Programma Alimentazione a.s. 2018/2019
Prof.ssa Antonella Piria
Classe 1[^] I

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
- La divisa
- Sicurezza sul lavoro
- Metodi di cottura
- Metodi di conservazione
- Il sistema HACCP
- La filiera alimentare
- Le nuove figure professionali
- I menù
- I pasti nella ristorazione

IIS DOMENICO ALBERTO AZUNI-CAGLIARI
PROGRAMMA SVOLTO
a.s. 2018/2019
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Maria Pisano
CLASSE 1 I sede di via Monte Acuto-Cagliari

EDUCAZIONE LINGUISTICA E RIFLESSIONE GRAMMATICALE

Lo schema della comunicazione di Jakobson

La competenza testuale: ascoltare, leggere, scrivere, parlare.

Le diverse strategie di lettura: leggere per dare significato, leggere per studiare, la lettura silenziosa

Il lessico: parole ad alta e bassa frequenza, lessico settoriale, parole obsolete.

Uso del dizionario.

Significato e significante: parole piene e parole vuote (radici, desinenze, prefissi e suffissi, gli alterati)

Linguaggi e lingua, le funzioni linguistiche

Le parti variabili e invariabili del discorso con particolare riferimento a:
nome, aggettivo e verbo

Il testo informativo

L'uso della punteggiatura e delle lettere maiuscole.

EDUCAZIONE LETTERARIA

Analisi del testo narrativo: fabula e intreccio (analessi, prolessi, sequenze), tempi e luoghi, analisi dei personaggi, il narratore

I generi letterari

Il mito e l'epica

Omero e la questione omerica

L'Iliade e l'Odissea

Antologia dei testi narrativi:

Bibbia, *Il diluvio universale*

Iliade, *Proemio*; *La disputa tra Agamennone e Achille*

Odissea, *Polifemo*

K. Lynn Parra, *Cara bulla*.

D. Pennac. *Il mail di scuola*

P. Villaggio, *Fantozzi al ristorante giapponese*

B. Stoker, *L'arrivo di Dracula al Castello*

D. Buzzati, *Il bambino tiranno*

F. Kafka *Le metamorfosi di Gregor Samsa*

TEMI DI DISCUSSIONE IN CLASSE

Regole: in classe e a scuola

Internet e i social media

Bullismo e cyber-bullismo

Le parole e sentimenti: le emozioni

Essere adolescenti; il rapporto con gli adulti

UDA *La prima notte degli alberghieri*: attività di gruppo, discussioni guidate.

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

Prof. Pietro Soddu
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.

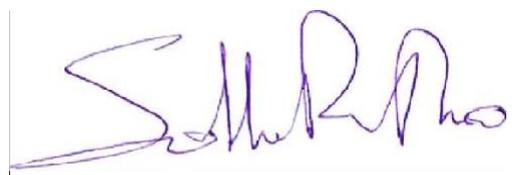
7) Il mondo cambia grazie ai fenomeni sociali come le migrazioni internazionali

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



ARGOMENTI DI BASE DELLE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA
docente Benedetta Loddo
classe 1 I anno 2018\2019

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

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

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

<p>Competenze tecnico professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica • 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 • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali • Utilizzare tecniche di lavorazione 	<p>Competenze collegate:</p>	<p>Cittadinanza</p>
--	--	-------------------------------------	----------------------------

e strumenti gestionali nella
produzione di prodotti
gastronomici

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

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

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

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

Unità di apprendimento: IL BAR E LE TECNICHE DI BASE

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

Competenze chiave	<input type="radio"/> Imparare ad imparare	<input type="radio"/> Progettare	x Collaborare	x Agire in autonom. e respons.
-------------------	--	----------------------------------	---------------	--------------------------------

Competenze tecnico professionali

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

Competenze collegate:

Cittadinanza

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

--	--

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

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

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

Unità di apprendimento: SVILUPPO DELLE TECNICHE PROFESSIONALI

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

Competenze tecnico professionali

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

Competenze collegate:**Cittadinanza**

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

--	--

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

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

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

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

Unità di apprendimento: IL MENU E LA VENDITA DEI PRODOTTI

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

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

Competenze tecnico professionali

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

Competenze collegate:

Cittadinanza

- Comunicare
- Progettare
- Agire in modo autonomo e responsabile

--	--

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

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

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

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

Sede associata di PULA

Anno scolastico 2018/19

Programma di Scienze della Terra

Classe prima I Cagliari Docente Carla Coppello

UNITA' 1 La terra nello spazio

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

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

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

UNITA' 3 L'Idrosfera

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

UNITA' 4 Minerali e rocce

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

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

Carla Coppello

OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi

Argomenti.

Le origini dell'uomo.

I sette re di Roma.

I sette colli romani.

Le magistrature romane.

Roma alla conquista dell'Italia.

La prima guerra punica.

La seconda guerra punica.

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

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

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

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

L'approfondimento grammaticale ha riguardato i seguenti argomenti:

- Révision rapide :
- Les articles définis, indéfinis, contractés, partitifs.
- Les adjectifs e pronoms possessifs, exprimer la possession par un adj.\pronom possessif, par la préposition à et un pronom personnel.
- les adjectifs démonstratifs
- Les pronoms personnels sujets et compléments, en particulier “ y” et “ en” et les pronoms doubles.
- le féminin et les cas particuliers
- La formation du pluriel et les cas particuliers
- La formation de la phrase négative
- La formation de la phrase interrogative
- L'adjectif et l'adverbe interrogatif
- Le pronom impersonnel “ ON”
- Identifier avec “ C'EST\ CE SONT
- Les 3 groupes de verbes et les caractéristiques de chacun en particulier le présent indicatif des verbes :
- les auxiliaires Etre\ Avoir, parler, appeler, aller, manger, finir, sortir, prendre, faire et les verbes utilisés pour exprimer les actions quotidiennes, en particulier les verbes réfléchis comme : se laver, se réveiller etc.
- La préposition “ chez”.
- Les adverbes . très\beaucoup
- Les adjectifs irréguliers: beau,nouveau,vieux.
- La formation des temps composés
- Le superlatif absolu et relatif
- Les trois gallicismes.

**IIS “ D.A.AZUNI”
CAGLIARI**

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

DISCIPLINA ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE PIREDDA ELENA

QUADRO ORARIO N. ore 2

*PERCORSO FORMATIVO EFFETTUATO
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

2^ ENO

*PERCORSO FORMATIVO EFFETTUATO
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE*

II FRONT OFFICE

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

Le attività del ciclo cliente.

La Fase Ante. La prenotazione. Individuazione degli strumenti.

Il Check in:

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

Il Live in:

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

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

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

La comunicazione al Front office.

La comunicazione: teoria, terminologie e simboli.

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

Le caratteristiche della comunicazione verbale, non verbale

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

IL MERCATO TURISTICO.

La domanda e l'offerta turistica.

L'intermediazione turistica.

INFORMATICA E GESTIONE ALBERGHIERA.

Personal computer e operatività.

Come funziona il programma.

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

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

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

Compilare ed aggiornare correttamente registri e moduli di tipo
Elementare.

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

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

Il corretto uso delle attrezzature.

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

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

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

Stilare una lettera in risposta ad una richiesta.

Usare il personal computer nelle operazioni elementari.

STRUMENTI DI LAVORO:

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

METODOLOGIE

Lezione frontale, lezione discussione, lavoro in piccoli
gruppi.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Cagliari, 10/06/2019

L'insegnante
Elena Piredda

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE D. A. AZUNI CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018– 2019

PROGRAMMA DI BIOLOGIA

CLASSI : 2 D – 2 F – 2 I

Lo studio della biologia

Un' anteprima sulla biologia:

Viventi e non viventi

Lo strumento base per l'indagine biologica

La chimica è alla base della vita

La composizione della materia vivente

Nei legami chimici è contenuta energia

Nei viventi avvengono incessanti trasformazioni chimiche

Strutture e funzioni della cellula

Acqua, sali minerali e molecole biologiche

L'acqua

I sali minerali

I glucidi

I lipidi

Le proteine

Gli acidi nucleici

Il DNA si autoduplica

Come sono fatte le cellule

La cellula e l'unità dei viventi

Un tipo di cellula primitiva : la cellula procariota

La struttura della cellula Eucariota animale

La struttura della cellula eucariota vegetale

I virus : forme al confine della vita

Come funzionano le cellule

Il ruolo della membrana cellulare

Una piccola batteria ricaricabile per la cellula

La fotosintesi produce sostanze energetiche

La respirazione cellulare ricava energia dalla combustione del glucosio

Il nucleo istruisce la cellula: La sintesi delle proteine

Il DNA si autoregola ma può sbagliare

Come si riproducono le cellule

Il ciclo cellulare

I cromosomi trasmettono le informazioni

La riproduzione delle cellule procariote

La riproduzione delle cellule eucariote

La riproduzione degli organismi pluricellulari

La riproduzione asessuata

La meiosi consente la riproduzione sessuata

La riproduzione dei gameti

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

Il Docente: Carlo Canepa

Gli Alunni

Programma Alimentazione a.s. 2018/2019

Prof.ssa Antonella Piria

Classe 2^ I

La fotosintesi clorofilliana e le trasformazioni dell'energia.

I cinque gruppi alimentari.

La classificazione degli alimenti.

Principi nutritivi energetici e non energetici.

Principi nutritivi organici ed inorganici.

Classificazione dei glucidi, protidi, lipidi e vitamine.

La digestione.

La dieta equilibrata.

La dieta mediterranea.

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°I

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. Simbolismo chimico. Trasformazioni fisiche e trasformazioni chimiche. Rappresentazione di una reazione chimica.

Le soluzioni

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

Atomi e molecole.

La teoria atomica della materia, modelli atomici, atomi e molecole, simboli e formule, struttura dell'atomo. Le particelle subatomiche, numero atomico e numero di massa, gli isotopi, massa atomica assoluta e relativa, media ponderale. Gli ioni e la loro struttura. Esercizi
Cenni sulla radioattività della materia e le trasformazioni nucleari, modello a strati per la struttura elettronica degli elementi.

Il sistema periodico degli elementi

Configurazione elettronica degli elementi, livelli, sottolivelli e ordine di riempimento degli orbitali. Tavola periodica degli elementi. Metalli, semimetalli, non metalli. Gruppi e periodi. Proprietà periodiche. Comportamento chimico degli elementi in relazione al gruppo di appartenenza. Formule di Lewis. Valenza, reazioni di formazione e nomenclatura tradizionale e IUPAC dei principali composti chimici inorganici: ossidi, idrossidi, idracidi, ossiacidi. Acidità delle soluzioni e la scala per la misura del pH.

IL DOCENTE

Maria Assunta Melis

GLI STUDENTI

Tuccillo Castaldo Claudio programma

- Le uova
- Il sistema HACCP
- Le tecniche di cottura
- I metodi di conservazione
- Sicurezza sul lavoro
- I prodotti ittici
- L'organizzazione in cucina
- Le contaminazioni alimentari

IIS DOMENICO ALBERTO AZUNI-CAGLIARI
PROGRAMMA SVOLTO
a.s. 2018/2019
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Maria Pisano
CLASSE 2 I sede di via Monte Acuto-Cagliari

EDUCAZIONE LINGUISTICA E RIFLESSIONE GRAMMATICALE

Il verbo (tempi modi, flessione; usi e particolarità)

La frase: minima, semplice e complessa

La frase nominale

Paratassi, ipotassi, asindeto, polisindeto

La punteggiatura e le lettere maiuscole

L'analisi logica: soggetto, predicato verbale e nominale, attributo e apposizione, i complementi: oggetto, specificazione, di luogo, causa. causa efficiente, d'agente, di termine

La produzione testuale orale e scritta: la struttura, la progettazione e la stesura

EDUCAZIONE LETTERARIA

Lo schema di Jakobson e la comunicazione letteraria

Analisi del testo poetico: caratteristiche principali del testo poetico, rima e verso, conteggio delle sillabe, principali figure retoriche di significato, di suono e di posizione, analisi dei campi semantici e commento

L'acrostico e il calligramma

Il sonetto

Antologia dei testi analizzati:

G. D'Annunzio, *La pioggia nel pineto*

Catullo, *Amare e voler; Carme 51*

Saffo, *Frammento 31*

D. Alighieri, *Tanto gentile e tanto onesta pare*

G. Leopardi, *A Silvia*

U. Foscolo, *A Zacinto; In morte del fratello Giovanni*

A. Merini, *L'ora più solare per me; Abbi pietà di me*

G. Ungaretti, *San Martino del Carso*

E. Montale, *Merigiare pallido e assorto; Ripenso al tuo sorriso; Ho sceso dandoti il braccio*

P. Neruda, *Ho fame della tua bocca*

S. Penna, *Mi nasconda la notte e il dolce vento*

Trilussa, *Nummeri*

G. Leopardi, *L'infinito*

G. Pascoli, *Temporale*

S. Quasimodo, *Uomo del mio tempo*

CLIL

THE MACHINE AGE-La Civiltà delle Macchine **Unità didattica: The mass society (a comparison with the roman period).**

PROGRAMMA
MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
CLASSE 2° I
PLESSO: VIA MONTE ACUTO
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

Prof. Pietro Soddu
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 culturale
- 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.

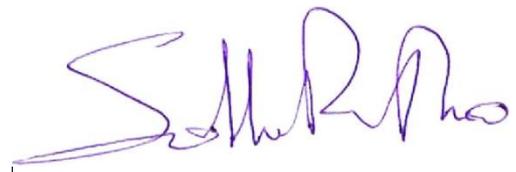
7) Il mondo cambia grazie ai fenomeni sociali come le migrazioni internazionali

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”
PROGRAMMA DIDATTICO PRATICA OPERATIVA DI SALA BAR a.s. 2018/2019
DOCENTE: Benedetta Loddo
CLASSE: 2^I Enogastronomi

Modulo N.1

“IL PERSONALE DI SALA”

- 1.1 La gerarchia di sala: la brigata
- 1.2 Le figure professionali
- 1.3 Il personale addetto a operazioni speciali
- 1.4 Le divise

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata. Conoscere le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro.

Modulo N.2

“LA SALA RISTORANTE”

- 1.1 Le aree di lavoro del ristorante
- 1.2 L'arredamento della sala
- 1.3 Gli elementi della tavola
- 1.4 Le stoviglie
- 1.5 I bicchieri
- 1.6 La posateria
- 1.7 Come muoversi al passe
- 1.8 Come strutturare un servizio di alto livello banchetto e buffet
- 1.9 Disposizione dei tavoli a buffet per numero di invitati e struttura della sala

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere i diversi reparti, gli arredamenti e l'attrezzatura, conoscere e saper collocare i diversi tipi di posaterie e bicchieri, conoscere e saper utilizzare le nuove forme di comande attraverso palmari e tecnologie avanzate, sapersi muovere durante i servizi di alto livello a seconda delle portate, seguire le mansioni che vengono assegnate dalla preparazione allo sbarazzo, saper costruire dei servizi di buffettistica, seguendo le tecniche di sovrapposizione delle tovaglie e disposizione dei tavoli.

Modulo 3. "MISE EN PLACE"

- 1.1 Mise en place
- 1.2 Operazioni preliminari al servizio
- 1.3 Il coperto di base e coperto specifico
- 1.4 Lo sbarazzo

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere e saper allestire la mise en place di un coperto standard, alla carta, del gueridon, della consolle. Saper effettuare lo sbarazzo di un coperto. Saper rimuovere e aggiungere i coperti e saper rimpiazzare le posate durante il servizio.

Modulo N. 4

"GLI STILI DI SERVIZIO"

1. Operazioni preliminari in office
 - 1.1 Gli stili di servizio
 - 1.2 Il trasporto di piatti, vassoi e bicchieri, tempi di attesa tra le portate e comunicazione con i reparti
 - 1.3 Il servizio al gueridon
 - 1.4 Le clips

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere tutti gli stili di servizio codificati internazionalmente. Saper effettuare il servizio delle diverse portate utilizzando gli strumenti più idonei.

Modulo N.5

“BUFFET E BANCHETTI”

- 1.0 Lineari; a ferro di cavallo ;a L;imperiali; a forma di T, a forma di I a ventaglio , a forma mista , a lisca di pesce.
- 1.1 L'organizzazione di un banchetto;
- 1.2 Disposizione dei commensali;
- 1.3 Il buffet: come si prepara.
- 1.4 Come sistemare le vivande in un tavolo a buffet, le pietanze da buffet freddo e caldo
- 1.5 Buffet in piedi e a tavolo.

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

L'alunno deve conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di buffet e banchetti. Deve essere in grado di effettuare la mise en place e il servizio di buffet e banchetti.

Modulo N.6

“IL BAR”

- 1.1 le tipologie di bar
- 1.2 Aree di lavoro
- 1.3 L'arredamento e le attrezzature del bar
- 1.4 Il personale del bar
- 1.5 Prodotti di caffetteria (espresso, cappuccino, cioccolata, mocaccino, marocchino, latte e caffè macchiato, parigino, viennese), le cicoccolate tecnica e procedura di realizzazione, gli infusi.
- 1.6 Disposizione delle attrezzature
- 1.7 la mise en place
- 1.8 Tecniche di montatura del latte
- 1.9 Art –latte, figure base, rosetta, palla, cuore, cigno e altre figure.
- 1.10 Tecniche differenti per la decorazione dei capuccini Eaching, free pouring , toping, molds.
- 1.11 Servizio di alcuni cocktil e delle bevande analcoliche, gli aperitivi

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere la brigata del bar, l'utilizzo delle principali attrezzature e i vari tipi di bar, e i principali prodotti di caffetteria e relativa mise en place, conoscere e applicare le tecniche di montatura del latte e di versaggio, con figure a mano libera e utilizzo degli stampi.

Modulo N.7

“LA PICCOLA COLAZIONE”

- 1.1 Continental breakfast, english breakfast.
- 1.2 Organizzazione del servizio e mise en place, sia al bancone del bar che al tavolo a buffet
- 1.3 Servizio in camera della colazione, sistemazione delle vivande e bevande sul gueridon o sul carrello
- 1.4 Il servizio dell'Etager, dalla comanda allo svolgimento dello stesso.

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Saper effettuare il servizio completo delle diverse tipologie di piccola colazione, mise en place, e preparazioni di base.

Modulo N.8

“PIATTI ALLA LAMPADA”

- 1.1 Predisposizione del piano di lavoro.
- 1.2 Sistemazione della lampada e dei vari ingredienti con precedente preparazione (in Office)
- 1.3 Tipologie e servizio
- 1.4 Mise en place
- 1.5 Elaborazione del piatto e di alcune ricette
- 1.6 Storia della cucina flambè
- 1.7 Disposizione dei piatti e della pietanza elaborata e annesso servizio con sbarazzo

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere e saper eseguire correttamente e con sicurezza le operazioni di flambage e lavorazione del piatto dalla preparazione degli ingredienti alla predisposizione nel piano di lavoro, disporre con fantasia e servire secondo il lavoro svolto.

Modulo N.9

“Bevande calde ”

- 1.1 Cioccolate con l'utilizzo di ingredienti singoli .
- 1.2 Diversi tecniche di lavorazione delle bevande
- 1.3 Bicerin , Viennese e Parigino marocchino nelle diverse versioni
- 1.4 Disposizione e svolgimento delle preparazioni e dei piani di lavoro
- 1.5 Servizio delle bevande sia al tavolo che al bancone

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Obiettivi

Conoscere e saper eseguire correttamente e con sicurezza le operazioni di servizi dei frullati e frappè.

Modulo N. 10

“Il latte ”

- 1.1 Diversi tipi di latte
- 1.2 Provenienza, consumo e valori nutrizionali , percentuale di grassi presenti
- 1.3 Conservazione al bar del latte e utilizzo
- 1.4 Bevande ad alto consumo di soia e altri tipi di bevande vegetali
- 1.5 Tecniche di montatura del latte e della bevande, attraverso l'utilizzo della macchina espresso, e della pipetta vaporizzatrice.

Obiettivi

L'alunno deve essere in grado di riconoscere i vari tipi di latte e saper classificare gli stessi, saper utilizzare le varie bevande a seconda delle esigenze della clientela, lavorare il latte per la realizzazione di varie bevande in uso in caffetteria.

Competenze tecnico professionali :

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica
- 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
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici

Strumenti

Per favorire il raggiungimento delle dovute competenze da parte dei discenti si utilizzerà un insieme di strumenti didattici: lezione frontale; cooperative learning; problem solving ; peer to peer ; e classe capovolta ; esercitazioni pratiche;lavoro di gruppo ed eventuali visite guidate.

Metodologia:

Lo studio sarà condotto per quanto possibile in modo induttivo, perché ogni singolo alunno possa conseguire gli obiettivi proposti,utilizzando i seguenti sussidi didattici:

quaderno degli appunti;libro di testo;ricerche;fotocopie di materiale integrativo.

Valutazione conoscenze

Lezione pratica in sala

Verifiche orali

Verifiche scritte

Durante l'anno scolastico, gli alunni hanno dimostrato un interesse particolare verso la materia, ho voluto premiare loro, facendo sì che partecipassero ad ogni evento che vedeva protagonista l'Istituto. Poiché il maggior numero degli alunni, ha espresso preferenza verso la materia, si è optato per la partecipazione all'alternanza scuola lavoro e stage formativi presso le strutture del Chia Laguna e del Forte Village, portando a termine ogni mansione richiesta nel miglior modo possibile, dimostrando maturità e rispetto verso la struttura e i compiti assegnati. I temi affrontati hanno riscontrato un interesse positivo , motivo per il quale si è voluto sviluppare delle unità didattiche, che ci hanno portato ad approfondire in laboratorio, alcune tematiche importanti della materia come: la cucina flambè le tecniche di flambage e l'utilizzo di distillati per il flambè, tecniche di montatura del latte, free pouring, eaching e figure in 3D. Oltre a questi ultimi argomenti si è instaurato con gli stessi alunni un rapporto di rispetto reciproco e di collaborazione volte alla creazione di rapporti familiari per una crescita reciproca.

Docente

Benedetta Loddo

IIS "A.D. AZUNI"

CAGLIARI

ANNO SCOLASTICO 2018-19

PROGRAMMA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 2^I indirizzo Enogastronomico

CONTENUTI PRATICI

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

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

CONTENUTI TEORICI

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

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

Cagliari, 10 Giugno 2019

Il Docente
Mariangela Ruiu



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"D.A. AZUNI"

CAGLIARI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE (2019)

CLASSE: 2[^] ENOGASTRONOMICO

- **Simple past "to be"**
- **UNIT 11, "MOVING ON 1":**
 - Past simple (positive, negative, questions and answers)
 - Clothes (shopping for clothes, saying prices, calling a help desk).
 - Past time expressions
 - Patterns
- **UNIT 12, "MOVING ON 1 STUDENT BOOK"**
 - PP. 98-99
- **Reception vocabulary:**
 - Welcoming.
 - Hotel structure and staff.
 - Services and facilities.
 - Modal verbs and functions.
- **Quantifiers**
 - Some/Any
 - (How) Much/ (How) Many
 - a lot of
 - few/ a few
 - little/ a little
 - enough
- **Countable, Uncountable nouns**



- **Food, containers and materials**
- **Shopping at the Grocery Store**
 - supermarket sections
 - shopping vocabulary
- **Plural nouns (regular and irregular)**
- **Comparatives:**
 - Majority comparatives
 - Minority comparatives
 - Equality comparatives
 - Majority and minority superlatives
- **Food plate**
- **Charlie and the Chocolate Factory (class reading)**
- **Cooking verbs and recipes (class exercises)**

Firma alunni

Kaur Joranjeeet
Rupel Ryanda

Prof.ssa Giulia Gazzaniga

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'G' followed by a long horizontal line that curves back under the signature.

OGGETTO: ATZORI IGNAZIO Programmi

Argomenti.

Cesare Ottaviano Augusto.

Da Tiberio a Nerone.

I Flavi.

Da Nerva a Marco Aurelio.

I Severi.

Dai Severi a Diocleziano.

Costantino.

Da Costantino alla caduta dell'Impero Romano d'Occidente.

I Regni Romano-Barbarici.