

Anno Scolastico 2015/16
Classe 3[^] A Settore Cucina
Prof. Ortoleva Giuseppe

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Materiali utilizzati:

Libro di testo: Les Nouveau Français en Cuisine,
Manuel de Langue Pour la formation œnogastronomie.

Di Arcangela De Carlo,

Casa Editrice: Hoepli.

Dialogues: Au Restaurant:

- Décider où aller manger,
- Réservation téléphonique,
- Au restaurant (l'accueil),
- Prendre une commande,
- Décrire un plat,
- S'informer sur les hôtels,
- Réclamations,
- L'addition.

Module 1 : La cuisine

- La brigade de cuisine,
- Les grands chefs,
- L'équipement de la cuisine,
- La tenue professionnelle,
- Les méthodes de cuisson,
- Menu ou Carte

Module 2 : Hors-d'oeuvre, entrées, soupes :

- Les hors-d'oeuvre,

- Les pâtes,
- Les autres pâtes,
- Le pain et la fabrication du pain.

Module 3 : Le service

- Le service : les différents types de service.

Module 3 : Légumes, sauces et condiments :

- Les légumes : décrire des recettes,
- Herbes aromatiques, épices et condiments.
- Les sauces : décrire des recettes.

Gli alunni:

**L'insegnante:
Giuseppe Ortoleva**

Istituto d'Istruzione Superiore «Luigi Oggiano» SINISCOLA
Sede di BUDONI

Programma di Diritto e Tecniche Amministrative dell'Azienda Ristorativa
Classe 3A Settore Cucina Anno Scolastico 2015/2016

Libro di testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Turistica Secondo Biennio
di C. De Luca e M. T. Fantozzi Ed. Lavinia

Insegnante: Anna Gilda Rollo

Modulo A : L'attività economica

U.D.1 – Bisogni primari e attività economica

- 1.1 I bisogni
- 1.2 I beni e i servizi
- 1.4 Le fasi dell'attività economica

U.D.2- I soggetti dell'attività economica

- 2.1 Che cos'è l'azienda
- 2.2 Le aziende di produzione o imprese
- 2.3 Le aziende di consumo o composite

Modulo B : L'impresa

U.D.1 – L'imprenditore

- 1.1 La nozione di imprenditore secondo il codice civile
- 1.2 Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- 1.4 La forma giuridica dell'impresa

U.D.2 – L'avvio di un'impresa turistica

- 2.1 I requisiti e le prime formalità amministrative
- 2.2 Le altre formalità amministrative

U.D.3– L'impresa e le banche

- 3.1 Le funzioni delle banche
- 3.5 L'interesse semplice
- 3.6 Lo sconto commerciale

U.D.4 – L'impresa e i fornitori

- 4.1 Il contratto di compravendita
- 4.3 I documenti della compravendita (Fattura – Documento di trasporto)
- 4.4 L'imposta sul valore aggiunto (IVA)

U.D.5 – L'impresa e i clienti

- 5.1 la ricevuta fiscale e lo scontrino fiscale

U.D.6 – I mezzi di pagamento

- 6.2 Gli assegni (Assegno Bancario – Assegno Circolare)

Modulo C : Le società

U.D.1 – Le società commerciali

- 1.2 Le società di persone
- 1.3 Le società di capitali

Modulo E : Le risorse umane

U.D.3 – Il costo del lavoro

- 3.1 La retribuzione lorda
- 3.2 I contributi previdenziali e assicurativi
- 3.3 La retribuzione netta.

Data.

La Docente

Firme alunni

	<p>Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano" 08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c. nutd040001@istruzione.it — P.E.C. : nutd040001@pec.it www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916 Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD040001</p>	
		Luigi Oggiano 1892-1981

Programma di Italiano III A cucina

Il contesto storico dall'anno mille alla crisi del '300
I primi passi di una nuova letteratura
Una lenta trasformazione dal tronco del latino

Autori e generi del '200
Poesia e prosa del '200 –
Prime manifestazioni :**San Francesco**

La scuola siciliana

La corte di Federico II
La lingua
Le tematiche
I rapporti e le connessioni con la poesia provenzale
La definizione d'amore
Jacopo da Lentini :
"Amor è uno desio che ven da core / per abondanza di gran piacimento":
parafrasi, analisi e commento
Il sonetto

La scuola toscana e il Dolce Stil Novo

Caratteri generali
Inquadramento storico
Differenze e connessioni fra la scuola siciliana e Dolce Stil Novo
La lingua.

Guido Guinizelli,

La vita le opere e la poetica, *Io voglio del ver la mia donna laudare e Al cor gentile rempaira sempre amore:*
parafrasi, analisi e commento

Guido Cavalcanti,

La vita le opere e la poetica, *Chi è questa che ven, ch'ogn'om la mira,*
parafrasi, analisi e commento

Dante Alighieri,

La vita le opere e la poetica

Le opere latine e le opere in volgare, *De vulgari eloquentia*

La lingua volgare

La temperie storia e culturale della Firenze di Dante: guelfi e ghibellini

Il nuovo concetto di amore e la figura di Beatrice

La visione dello stato in Dante, *La Monarchia*

Il simbolismo della Divina Commedia

Budoni, 07 Giugno 2016-06-07

Il Docente
Valentina Nicoletta Schirru

Gli alunni

<p><i>Min. Istr. Univ. e Ricerca Scientifica</i></p>	<p align="center"><u>ISTITUTO PROFESSIONALE</u> <u>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E</u> <u>L'OSPITALITA' ALBERGHIERA</u> Sede di BUDONI (OT) Agrustos Tel./Fax. 0784 847051 Tel.0789/82139-- 82179 – Fax 0789/83393 C.F. 91021500904 COD. ISTITUTO SSRH01000V</p>	<p>Unione Europea Fondo Sviluppo Regionale</p>
--	--	---

Programma di lingua e civiltà inglese

Della prof.ssa Maria Murrighile

Anno scolastico 2015/16

Classe 3A Settore Cucina

- **My uniform**
- **The kitchen Brigade and Specific duties**
- **Sauces-Soups-Starters**
- **The Mayonnaise sauce**
- **The Russian Salad**
- **Starters**
- **The Classic Prawn Cocktail**
- **Cooking and preparation methods**
- **Food preparation techniques: cutting**
- **Food preparation techniques: mixing**
- **Food preparation techniques: adding**
- **Some kitchen basic equipment**
- **Meals and Menus : Breakfast:traditional and English breakfast-brunch**
- **Midday meals: Lunch**
- **Afternoon meals: afternoon tea-full afternoon tea-high tea**
- **Evening meals: supper-dinner**
- **Sunday Roast**

Gli Alunni:

**l'insegnante della classe:
Prof.ssa Maria Murrighile**



Istituto d'Istruzione Superiore "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13

08020 BUDONI via Magellano n.4

nuis02100a@istruzione.it == P.E.C. : nuis02100a@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916

Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NU1S02100A



Luigi Oggiano 1880-1961

Programma svolto nella classe 3 ^ A Cucina anno scolastico 2015/2016

Docente Prof. Murrighile Bruno

Materia : Laboratorio dei Servizi e Pratica Operativa di Cucina

- Approfondimento sulle principali sistemi di cottura
- Le principali tecniche di cottura del riso.
- Le minestre brodose.
- Le paste fresche.
- Alcune preparazioni degli Antipasti
- Alcune preparazioni di Primi piatti.
- Alcune preparazioni di Secondi Piatti.
- Alcune preparazioni di Desserts.
- Alcune preparazioni I Pesci , i Crostacei , i Molluschi.
- Alcuni tipi di menù.
- La realizzazione piccolo buffets.
- Il servizio delle colazioni.

Gli Alunni

Sotgiu Ambro
Manuela Chiesa
Giuseppe

Il Docente

Prof. Murrighile Bruno



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI OGGIANO"
SINISCOLA
BUDONI

Anno scolastico 2015/2016

PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA

Classe 3^a sez. A

Prof. Giuseppe Carzedda

Libro di testo: **Orizzonti**, Alberto Campoleoni e Luca Crippa, ebook, SEI-IRC, Torino 2014

I contenuti del programma svolto in aula sono:

Le caratteristiche della religione e le domande esistenziali dell'uomo.

Il senso del limite, la vita come scoperta e il bisogno di salvezza.

Il cuore della fede cristiana: il *kerigmà*.

L'amore di Dio e l'amore umano: *eros, agape e filia*.

Il corpo e il suo valore secondo l'antropologia cristiana.

Il matrimonio cristiano.

Il fondamentalismo religioso.

Lo scisma del 1054 e le chiese ortodosse.

Martin Lutero, la consustanziazione e l'Eucaristia nel cattolicesimo.

Gli idoli nel mondo capitalista.

Il mistero del male nel mondo.

Rapporto tra scienza e fede oggi e alcune pratiche scientifiche non accettate dalla morale cristiana.

Siniscola ,24/05/2016

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI OGGIANO"
SINISCOLA
BUDONI

SEDE DI BUDONI

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE 3° A

PROF. ALESSANDRO STEFANONI

Libro di testo: Corpo Movimento Sport Markes/RCS editore

SVILUPPO CAPACITA' CONDIZIONALI

- Potenziamento organico generale con particolare riferimento a:
- Resistenza, forza, mobilità articolare
- Miglioramento della funzione cardio-circolatoria e respiratoria
- Esercizi di potenziamento muscolare per arti, addome, dorso

SVILUPPO CAPACITA' COORDINATIVE

- Generale: occhio mano, occhio piede, spazio temporale, equilibrio
- Sviluppo della destrezza specifica e generale

USO DEI PICCOLI E GRANDI ATTREZZI

- Uso di piccoli e grandi attrezzi per uso specifico e di riporto per migliorare le capacità motorie

GIOCHI SPORTIVI

- Fondamentali individuali
- Regole di base
- Pallavolo, rugby, calcetto, pallamano e pallacanestro

SVILUPPO DEL SENSO CIVICO E DELLA SOCIALITA'

- Rispetto delle regole del gioco e dei ruoli
- Saper arbitrare un incontro
- Saper fare il "gioco di squadra" interagendo con il gruppo

ELEMENTI DI TEORIA

- I principi nutritivi e loro funzioni
- Il Body Max Index e peso ideale
- Il bilancio idrico
- Elementi di traumatologia e primo soccorso: shock e arresto cardiorespiratorio; lesioni muscolari, articolari, ossee e ai tessuti.
- Conoscenza e applicazione dei regolamenti tecnici

ATTIVITA' IN AMBIENTE NATURALE

- Il trekking teoria e pratica

Budoni , 15-05-2016

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE

PROF.Alessandro Stefanoni

Programma di Alimentazione

Classe: 3^A ind.cucina

A.S.: 2015/2016

Docente: Prof.ssa Ester Vitale

Testo utilizzato: A. Machado- Alimenti e alimentazione- ed. Poseidonia

CONTENUTI

MODULO 0 – CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- **UD.1: La conservazione:**
 - Metodi fisici di conservazione:**
 - **Metodi a caldo:** pastorizzazione e sterilizzazione
 - **Metodi a freddo:** refrigerazione, congelamento e surgelazione
 - **Metodi ad eliminazione d'acqua:** concentrazione, essiccamento e liofilizzazione
 - **Metodi ad atmosfera modificata:** controllata, modificata, sottovuoto
 - Metodi chimici, chimico/fisici e biologici di conservazione**
 - **Metodi chimici naturali** (sale, zucchero, alcol, aceto e olio) **e artificiali** (additivi)
 - **Metodi chimico/fisici** (affumicamento)
 - **Metodi biologici** (fermentazioni)

MODULO 1- Elementi di dietologia

- **UD. 2 Principi di dietologia:** Elementi di dietetica (metabolismo basale, LAF). Calcolo calorico nutrizionale di un piatto e di un menù. La dietetica nella ristorazione. Utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti. Etichettatura e frodi alimentari

MODULO 2- ALIMENTI DEL I GRUPPO

- **UD.3: Le carni e i prodotti di salumeria:** produzione, classificazione, aspetti nutrizionali e conservazione.
- **UD. 4: I prodotti ittici:** produzione, classificazione, aspetti nutrizionali e conservazione.

MODULO 3- HACCP

- **Cenni su HACCP:** Normativa di riferimento [Dgl. 155/97, Dlg. 178/02, Reg.852, 853, 854, 882/04], cenni su igiene del personale e dei locali, modalità di predisposizione e documenti di un manuale di autocontrollo, sanzioni amministrative e penali.

Il docente

Ester Vitale



Luigi Oggiano 1892-1981

**Istituto Tecnico Statale Commerciale
e per Geometri "Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd040001@istruzione.it = P.E.C. : nutd040001@pec.it
www.itcgoggiano.it - Tel. (0784) 87.80.66 - C. F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD040001

Programma di Storia III A Cucina

La restaurazione del sacro Romano Impero

Ottone I di Sassonia e il Cesaropapismo
La crisi dei poteri universali
I Vescovi - conti
L'impero di Ottone III

La riforma della Chiesa

Il rinnovamento della chiesa e gli ordini monastici
La riforma secondo l'imperatore e il papa
Il *Dictatus Papae* di Gregorio VII

La lotta per le investiture
Il concordato di Worms
Lo scisma tra la chiesa d'oriente e d'occidente
Enrico IV e Gregorio VII
Enrico IV a Canossa

La ripresa demografica e la rinascita dell'anno Mille

La differenza fra l'economia curtense autarchica e quella aperta
L'innovazione agricola dell'anno mille, la rotazione triennale e le nuove tecniche di coltivazione

Le crociate

Le cause
La guerra Santa e la liberazione del Santo Sepolcro
Crociate popolari e Crociate dei signori
L'presa di Gerusalemme de 1099 e il saccheggio di Costantinopoli del 1204
La jihad

ISTITUTO D' ISTRUZIONE SUPERIORE " L. OGGIANO" SINISCOLA

**ISTITUTO PER I SERVIZI ALLA RISTORAZIONE E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
SEDE COORDINATA BUDONI**

A.S. 2015-2016

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE III^A settore CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTA' TEDESCA

DOCENTE: MARIA CHIARA USAI

CONTENUTI DISCIPLINARI ANALITICI

Lessico e fraseologia dei seguenti argomenti:

1 Die Essgewohnheiten: Wie essen die Italiener? Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern? Essgewohnheiten in Österreich und in der Schweiz. Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien; was steht auf dem Tisch in einem kompletten Frühstücksbuffet?

2 Einige typischen deutsche, schweizerische und österreichische Gerichte und deren Hauptzutaten benennen;

typische italienische Gerichte, die man auch in Deutschland essen kann;

3 Das Besteck und einige Küchengeräte und – maschinen

4 Die Küchenbrigade

5 Sich vorstellen und jemanden nach einigen Informationen über einen Aufenthalt in Sardinien fragen

6 Sich entschuldigen, sich bedanken

Contenuti grammaticali:

- Ripasso della costruzione della frase anche con la regola dell'inversione del soggetto;
- Il pronome **man**
- Principali avverbi di tempo e luogo;
- I verbi con prefisso inseparabile e separabile, in particolare **herstellen** e **zubereiten**
- Il Perfekt dei verbi (solo quelli utilizzati per le interviste ai turisti di lingua tedesca)

METODO DI INSEGNAMENTO

strategie didattiche

- Offrire modelli corretti di comportamento (apprendimento per mimesi).
- Promuovere momenti di confronto e riflessione.

- Informare sulle finalità della disciplina, sull'iter didattico.
- Informare sulla progressione nell'apprendimento, sugli obiettivi raggiunti.
- Informare sui criteri di valutazione adottati.
- Promuovere l'autovalutazione.

modalita' di lavoro

- Fase di warm up e rimotivazione.
- Presentazione del materiale orale e/o scritto.
- Analisi globale e dettagliata del materiale presentato.
- Acquisizione e verifica in itinere.
- Reimpiego in contesti analoghi e/o diversi.
- Verifica dell'apprendimento.
- Eventuale recupero di item non o poco recepiti.
- Verifica e valutazione finale.

TIPOLOGIA DI ATTIVITA'

- Lezione frontale breve e partecipata su aspetti di riflessione sulla lingua.
- Pair work, group work, lavoro individuale.
- Attività di ascolto e comprensione con relative griglie e/o riassunto orale
- Produzione orale e scritta.
- Lettura e analisi delle parole e frasi chiave dei testi trattati in classe;
- esercizi di completamento;
- esercizi di memorizzazione delle parole chiave;
- domande a risposta chiusa e domande a risposta aperta;
- riassunti orali
- traduzioni dal Tedesco all'Italiano e dall'Italiano al Tedesco con il supporto del dizionario on-line;
- ricerche su internet

Strumenti

Libro di testo e **cd Kochkunst Deutsch für die Gastronomie** ed. Loescher; materiali video e scritti da siti Internet; fotocopie fornite dalla docente; dizionari on-line; macchine fotografiche e/o smartphone

Attività di recupero e approfondimento

Il recupero è avvenuto **in itinere** attraverso le attività curricolari, sia parcellizzando il ripasso del programma, sia grazie alle attività previste nel progetto "**Parlando con i turisti...**"

Numero e tipologia delle verifiche

Scritte 2 per quadrimestre; orali 2 o più (per qualcuno) a quadrimestre
 Esercizi a risposta chiusa e aperta;
 Interrogazioni tradizionali;
 effettuazione di un'intervista a turisti di lingua tedesca;

Criteria di valutazione

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

partecipazione attiva all'attività didattica, acquisizione di competenze di tipo espressivo, capacità di collaborazione nei lavori di gruppo, espletamento dei compiti assegnati.

Budoni, 1 giugno 2016**la docente**

Maria Chiara

Usai