

# **Programma di Religione svolto nell'Istituto D'Istruzione Superiore "Oggiano" di Siniscola**

Anno scolastico 2015/16

Classe : 2 A ENO

La figura di Gesù Cristo :

- Fonti storiche su Gesù: scrittori non biblici , vangeli, testi canonici ed apocrifi;
- Le attese messianiche: il messianismo ebraico;
- Umanità e divinità di Gesù Cristo.
- La Via Crucis e la risurrezione.

Il Cristianesimo:

- Il Simbolo niceno-costantinopolitano;
- Eresie e concili;
- I dieci comandamenti;
- Chiesa cattolica e dialogo tra religioni;
- Cristianesimo e persecuzioni;
- Calendario liturgico: l'avvento, il tempo di Natale, l'Epifania, la Pasqua.

L'Ebraismo:

- La storia dell'Alleanza ed i personaggi principali nella Genesi;
- Dottrina;
- Morale;
- Culto;
- Luoghi e tempi sacri;
- La sapienza biblica;
- La shoah e la giornata della memoria.

L'Islamismo:

- Storia;
- Dottrina;
- Morale;
- Culto.

Introduzione all'Induismo;

Introduzione al Buddismo.

Alunni

Pier Paolo Coronas

## PROGRAMMA SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)

Anno scolastico 2015/2016

<b>Docente</b>	Luisella Ruiu
<b>Disciplina</b> <b>Libro di testo</b>	Scienze integrate (chimica) Chimica Oggi, <i>Rodato S.</i>
<b>Classe</b>	II A ENO

### **UNITÀ 1- Le grandezze fisiche e la loro misura**

Grandezze fisiche fondamentali e derivate

Il Sistema Internazionale delle unità di misura, multipli e sottomultipli.

Sensibilità e portata di uno strumento. Cifre significative. Importanza della misura e delle proporzioni in cucina

### **UNITÀ -2 Stati di aggregazione della materia e separazione fisica delle sostanze**

**Materia:** Sostanza pura e miscugli.

Composizione, stati di aggregazione, passaggi di stato.

Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione). Simboli chimici e formule chimiche

Miscugli omogenei ed eterogenei: separazione delle sostanze tramite metodi fisici: decantazione, filtrazione, ebollizione, distillazione, centrifugazione.

Il modello particellare (nozioni di atomo, molecola, ioni).

Proprietà dei solidi, liquidi ed aeriformi. Spiegazione delle proprietà dei tre stati di aggregazione usando la teoria particellare della materia

### **UNITÀ 3- La chimica nella vita quotidiana**

Le trasformazioni fisiche e chimiche della materia.

Significato di elementi e composti. Simboli chimici e formule chimiche

La tavola periodica di Mendeleev: L'organizzazione degli elementi nella tavola periodica: i periodi e i gruppi. La classificazione degli elementi: metalli, non metalli, semimetalli

Relazione tra chimica e sistemi di trasformazione del cibo: processi chimici nella produzione del pane, dei formaggi e del vino

### **UNITÀ 4- Comportamento delle soluzioni**

Esempi di soluzioni nella vita quotidiana

Solubilità e fattori che la influenzano.

Concentrazione. Modi per esprimere la concentrazione: p/p% ; p/v %; v/v ; g/l. Calcoli per preparare una soluzione ad una determinata concentrazione (calcoli con le percentuali e proporzioni).

Abbassamento crioscopico ed innalzamento ebullioscopico

### **UNITÀ 5-Le reazioni chimiche**

Significato delle reazioni chimiche  
Equazione chimica  
Legge di Lavoisier  
Bilanciamento di una reazione chimica

**UNITÀ 6: Struttura dell'atomo e tavola periodica degli elementi**

**L'atomo :** Particelle subatomiche Numero atomico e numero di massa.

Siniscola 06/06/2016

Docente

Alunni

**ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E GEOMETRI**  
**ANNO SCOLASTICO 2015/16**  
**PROGRAMMA SVOLTO**

**DOCENTE : MARIA MASSA**  
**CLASSE : 2^ A ENOGASTRONOMICO**  
**MATERIA : MATEMATICA**

**RIPASSO :**

**I MONOMI**

Addizione, moltiplicazione, elevamento a potenza divisione

**I POLINOMI**

Addizione, moltiplicazione di un monomio per un polinomio e moltiplicazione di polinomi

**PRODOTTI NOTEVOLI**

Quadrato di un binomio, cubo di un binomio, somma per differenza

**EQUAZIONI**

Eguaglianze numeriche. Proprietà e segno

Identità. Equazioni

Equazioni equivalenti. Grado di un'equazione in una incognita

Risoluzione di un'equazione di primo grado. Verifica dell'equazione

Equazioni numeriche intere e fratte

**SISTEMI LINEARI**

Equazione di primo grado in due incognite.

Sistemi di due equazioni di primo grado in due incognite.

Metodi di risoluzione: sostituzione, Cramer e riduzione.

Discussione dei sistemi a due incognite.

Sistemi lineari in più di due incognite.

## **DISEQUAZIONI**

Disequazioni di primo grado  
Sistemi di disequazioni

## **IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA**

Il sistema di riferimento cartesiano  
L'equazione della retta che passa per l'origine degli assi cartesiani  
L'equazione della retta che non passa per l'origine degli assi cartesiani

## **LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO**

Le equazioni di secondo grado  
Risoluzione di una equazione di secondo grado  
Equazioni incomplete

**Macomer, 10 Giugno 2016**

**GLI ALUNNI**

**IL DOCENTE**  
**Maria Massa**

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE  
CLASSE 2^ A ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ  
DOCENTE PROF.ssa BARCA ANTONINA  
ANNO SCOLASTICO 2015/16**

**Modulo 1**(potenziamento abilità di base)

Presentarsi, presentare gli altri, la propria famiglia.

Descriversi, descrivere gli altri moralmente e fisicamente

Civilisation: Paris et ses monuments

**Modulo 2 Au restaurant /au café**

Réserver une table au restaurant /accueillir un client/commander un plat /  
une boisson

(Dal libro A Vrai Dire ) **Unité 6 je serai interne**

- I momenti della giornata e i pasti (petit déjeuner/déjeuner/dîner)
- I piatti tipici della Francia

**Lexique**

**Les aliments** (viande, poisson, légumes, desserts, fruits)

Les boissons

Les objets de la table

Les aliments du petit déjeuner

- Prenotare un tavolo al telefono
- Accogliere i clienti
- Accogliere una comanda
- Consigliare un menu
- Dare informazioni su un piatto
- Apparecchiare un buffet, la tavola
- Ordinare un piatto
- Ordinare la prima colazione
- Ordinare pasti veloci
- Chiedere/dare informazioni su un piatto
- Chiedere oggetti della tavola
- Chiedere il conto

**Grammaire**

Le conditionnel

L'article partitif

Le futur

Le futur proche

**Modulo 3 Utiliser un moyen de transport**

Unité 4 Leçon 1 Le train va partir

Je voudrais réserver

Prenotare un posto sul treno

Comprare un biglietto

Chiedere una riduzione

Chiedere un'andata /ritorno

Pagare

**Grammaire**

Le passé récent

Le passé composé

Le participe passé

L'accord du participe passé

L'imparfait

**Lexique**

Les moyens de transport

Les mots de la gare

Siniscola 10 giugno 2016

LA DOCENTE

Antonina Barca

GLI ALLIEVI

---

---

---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI OGGIANO"  
SINISCOLA-BUDONI  
ANNO SCOLASTICO 2015/2016  
PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA  
CLASSE SECONDA A ENOGASTRONOMICO  
PROF.SSA ANTONELLA MESINA

**POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO**

**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 DI PICCOLI E GRANDI ATTREZZI**

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

**GIOCO SPORTIVO**

- Fondamentali individuali
- Fondamentali di squadra
- Pallavolo, palla tamburello, calcetto 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**

- Il sistema muscolare
- Primo soccorso : tecniche di B.L.S.

DOCENTE

Antonella Mesina





## Programma svolto

**Docente:** Pani Elisabetta

**Disciplina:** Enogastronomia settore cucina.

**Classe:** 2<sup>°</sup>A

**Anno scolastico:** 2014/2015

◆Definizione di azienda commerciale e collettiva. Cenni sui settori dell'azienda alberghiera: il bar, sala, caffetteria. L'economato. (ripasso/approfondimento).

◆L'etica professionale

La professione di chi lavora in equipe.

La figura più importante della cucina. (ripasso/approfondimento)

La brigata di cucina. Cenni sulle altre figure professionali: il pizzaiolo, il panettiere, il pasticciere. (ripasso/approfondimento)

◆La divisa del cuoco. (ripasso/approfondimento)

I settori del ciclo di produzione. Il lay-out di cucina.

Le fasi di produzione. La zona a temperatura controllata. (ripasso/approfondimento)

La mise en place: cenni Le attrezzature di cucina - I materiali in uso in cucina. Definizione di sistema gastronomico. (ripasso/approfondimento).

◆L'igiene : persona, ambienti e delle attrezzature.

Definizione di H.A.C.C.P.

Definizione di : intossicazione, infezione, tossinfezione ( elenco delle malattie).

La legge sulla sicurezza. (ripasso/approfondimento).

◆I metodi di cottura e classificazione,

(teoria e pratica). (ripasso/approfondimento).

◆Gli ortaggi: classificazione. La pulitura e le Tecniche di taglio (teoria e pratica) (ripasso/approfondimento)

I primi piatti e le minestre: definizione

(pratica e teoria)

◆I grassi, aromi e condimenti: elenco e cenni.

Le spezie: definizione, elenco Le erbe aromatiche: definizione, elenco.

I fondi le salse: definizione e cenni ( di base)

(pratica e teoria).

◆ Le uova Le uova: metodi di cottura – cenni

(teoria e pratica) .

◆Gli antipasti: definizione.

◆La pasticceria fresca e secca, al cucchiaio, le creme, le ghiacce, gli impasti di base.  
(pratica e teoria).

◆Glossario : Termini di cucina. (ripasso/approfondimento).

Siniscola, 08-06-2015

Il Docente

---

Gli alunni.

---

---

I I S “ L.OGGIANO” SINISCOLA  
Programma di Inglese  
Svolto nella classe 2 A Enogastronomia  
a.s.2015-16  
Docente: Satta Sebastiana

Ripasso unità 1-2-3

**Section B : Unit 4**

**Communication:** Buying things; Selling

**Grammar :** Present Continuous- Le espressioni di tempo presente- I pronomi personali complement- Much/ Many- How much / How many

Vocabulary: Clothes- Adjectives

**Section C: Units 5-6**

**Communication:** Talking about ability; Talking about the past; Asking about events

**Grammar:** Can; Stative verbs; Present Simple o Present Continuous; Not...any= no; I composti di Some,any e no; Il Past Simple del verbo “ be”; Le espressioni di tempo passato (1) ; Was / Were born ; l’espressione “used to”.

**Vocabulary :** House chores; jobs; transport; rooms and furniture in the house

**Section D : Units 7-8**

**Communication:** Asking for permission; giving permission; asking for and giving opinions.

Grammar: Il past simple , forma affermativa , negative, interrogative; I pronomi interrogative soggetto o complement? Le espressioni di sequenza; Past Simple o Present simple?

Vocabulary : Holidays and travel; Hobbies and sports

Siniscola , 10 Giugno 2016



Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"  
Via P. Micca - Tel. 0784/878066 - Fax 0784/878366  
Cod. fisc. 80005590916 - Cod. mecc. NUTD040001  
08029 SINISCOLA (Nuoro)

## PROGRAMMAZIONE SVOLTA

A.S. 2015/2016

MATERIA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: BARCA CARINA

CLASSE: 2<sup>A</sup> SEZ. A CORSO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO: SERVIZI E TECNICHE DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA  
DI GIORGIO DONEGANI, GIORGIO MENAGGIA; F. LUCISANO EDITORE

- CONOSCENZA DELLA CLASSE
  
- **RIPASSO GENERALE DI SALA**
- RIPASSO SULLA BRIGATA DI SALA, LA STRUTTURA DEL RISTORANTE;
- IL BAR E LE ATTREZZATURE DEL BAR
- L'IGIENE DEL PERSONALE, DEGLI AMBIENTI DI LAVORO E CENNI SULL'HACCP.
  
- **NOZIONI DI ANTINFORTUNISTICA**
- LA SICUREZZA DEGLI AMBIENTI DI LAVORO D.LGS N. 81/2008, NORME DI PRIMO SOCCORSO
- ARREDI ED ATTREZZATURE DI SALA.
- IL LAY-OUT IN CUCINA E SALA RISTORANTE, FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO.
  
- **LA MISE EN PLACE**
- LA MISE EN PLACE DELLA SALA E DEL COPERTO (ESERCITAZIONE IN LABORATORIO).
  
- **REGOLAMENTO EUROPEO 852/04 E D. LGS 193/07**
- IL SISTEMA HACCP, IGIENE E SICUREZZA NEL REPARTO DI SALA, VISIONE CON LIM DI IMMAGINI SULL'HACCP.
- VERIFICA DI SALA BAR.

➤ **GLI STILI DI SERVIZIO**

- ( ALL'ITALIANA, ALLA FRANCESE, ALL'INGLESE, ALLA RUSSA) ESERCITAZIONE IN LABORATORIO.

➤ **LE PRIME COLAZIONI**

- ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO DI SALA: IL SERVIZIO DELLE PRIME COLAZIONI: LA COLAZIONE CONTINENTALE E LA COLAZIONE ANGLOSASSONE.

➤ **OPERARE DAVANTI AL CLIENTE:**

- IL TAGLIO E SERVIZIO DELLA FRUTTA; IL SERVIZIO DEI DOLCI.  
➤ ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO : PICCOLO BUFFET DI APERITIVI, VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

VERIFICA

- ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO: ESECUZIONE DI FRULLATI DI BANANA E ESECUZIONE DI UN PICCOLO BUFFET DI APERITIVI

➤ **ESERCITAZIONE IN LABORATORIO:**

- IL SERVIZIO E PORZIONATURA DELL'ORATA. IL SERVIZIO DEL VINO DAVANTI AL CLIENTE. VERIFICA PRATICA  
➤ ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO DI SALA: RIPASSO SULLA MISE EN PLACE E TECNICA DI SBARAZZO

VERIFICA

➤ **ESERCITAZIONE IN LABORATORIO**

- E VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO E: ESECUZIONE DI MESCITA DELLE BEVANDE DAVANTI AL CLIENTE. UTILIZZO DI ATTREZZATURE PER FARE I COCKTAIL.

SINISCOLA 04/06/2016

FIRMA

FIRMA

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PROGRAMMA FINALE 2015/16**  
**CLASSE II B**  
**MATERIA: TECNICA E PRATICA DEI SERVIZI TURISTICI**

**MODULO 1: LE STRUTTURE RICETTIVE**

- Definizione e classificazione delle strutture ricettive;
- Le strutture alberghiere: gli alberghi di città, gli alberghi nelle località di villeggiatura, gli alberghi del benessere, i motel;
- Le strutture paralberghiere: I residence, il campeggio, il villaggio turistico, l'ostello per la gioventù, l'azienda agrituristica, le case per ferie, i rifugi alpini, gli esercizi di affittacamere, case e appartamenti per vacanze e le multiproprietà;
- Le altre forme di ospitalità:

**MODULO 2: L'ALBERGO "CARATTERISTICHE E SPAZI OPERATIVI"**

- L'albergo: la struttura
- Gli spazi operativi
- Le camere d'albergo: caratteristiche e arredamento delle camere d'albergo
- Tipologia camere

**MODULO 3: ALBERGO E LEGISLAZIONE**

- La normativa sul turismo: note di legislazione, la classificazione delle strutture ricettive;
- Il ciclo di vita cliente, arrangiamenti e tipi di sistemazione;
- Le risorse di reparto;
- Etica professionale e immagine.

**MODULO 4: IL FRONT OFFICE**

- Il front line: front desk e back office (arredi e attrezzature, il casellario delle chiavi);
- Il personale del front desk: capo ricevimento, addetto al ricevimento;
- Gli operatori di portineria: primo portiere, portiere tornante, portiere di notte, commissioniere, conduttore, facchino, portiere esterno o vetturire, garagista;
- Il personale del back office: addetto alla segreteria, addetto alle prenotazioni (responsabile booking), addetto alla contabilità clienti (segretario maincourantier).

## **IL LABORATORIO “ESERCITAZIONE PRATICA”**

### **LAVORARE AL FRONT OFFICE**

- Etica professionale e immagine;
- La comunicazione al front office: terminologie e simboli in albergo;
- La comunicazione diretta e telefonica in albergo;
- La comunicazione in albergo: simulazione al telefono;
- “Schemi metodologici: fare e non fare, dire e non dire.

### **ATTIVITA' DI ANTE CHECK-IN**

- La prenotazione e la gestione del booking: prenotazione in attesa, overbooking, annullare una prenotazione, no show;
- Prenotazione indiretta: contratti con agenzia di viaggio;
- La scheda di prenotazione, il planning, la ricevuta di caparra, voucher, rooming list.

### **ATTIVITA' DI CHECK-IN**

- L'accoglienza;
- La scheda di notificazione;
- Welcome card;
- La ricevuta custodia valori;
- Registro arrivi e partenze

### **ATTIVITA' DI LIVE-IN**

- Assistenza all'ospite
- Maincourante;
- Conto
- Fattura

LA DOCENTE

GLI ALUNNI

**CURRICOLO ITALIANO 2 A ENOGASTRONOMICO  
a.s. 2015-16**

Prof. Francesco Dasara

**Obiettivi essenziali**

<b>MOD. 1- LA COMUNICAZIONE E LA PRODUZIONE ORALE</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p align="center"><b>Abilità</b></p> <p>Parlare e ascoltare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <p><b>IN UNA DISCUSSIONE IN CLASSE:</b> Ascoltare, seguire con attenzione, rispettare i tempi dell'intervento, controllare i codici verbale, paraverbale e non verbale, intervenire a proposito rispetto all'oggetto della discussione, argomentare la propria tesi e confutare, riassumere gli interventi ascoltati.</p> <p><b>NELLA INTERAZIONE CON IL DOCENTE E CON I COMPAGNI:</b> utilizzare i registri linguistici appropriati; impostare una relazione rispettosa dei ruoli.</p> <p><b>IN UNA RELAZIONE ORALE</b> Organizzare i contenuti e Controllare i codici (verbale, paraverbale e non verbale)</p>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gli elementi della comunicazione.</li> <li>-I registri linguistici</li> </ul>
<b>MOD.2 COMPrensione DEL TESTO</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p align="center"><b>Abilità</b></p> <p>Leggere</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Imparare a imparare</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Riconoscere e comprendere il significato letterale e figurato di parole ed espressioni;</li> <li>-Riconoscere le relazioni tra parole</li> <li>- Individuare informazioni date esplicitamente nel testo.</li> <li>- Fare un'inferenza diretta, ricavando un'informazione implicita da una o più informazioni date</li> <li>- Cogliere le relazioni di coesione (organizzazione logica entro e oltre la frase) e coerenza testuale.</li> <li>- Ricostruire il significato di una parte più o meno estesa del testo, integrando più informazioni e concetti, anche formulando inferenze complesse.</li> <li>-Ricostruire il significato globale del testo, integrando più informazioni e concetti, anche formulando inferenze complesse.</li> <li>-Sviluppare un'interpretazione del testo, a partire dal suo contenuto e/o dalla sua forma, andando al di là di una comprensione letterale.</li> <li>- Valutare il contenuto e/o la forma del testo alla luce delle conoscenze ed esperienze personali (riflettendo sulla plausibilità delle informazioni, sulla validità delle argomentazioni, sulla</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Gli elementi della comunicazione.</li> <li>-I registri linguistici</li> <li>-Linguaggio letterale e metaforico</li> <li>-Concetto di inferenza</li> <li>-Le proprietà del testo: enciclopedia-funzioni o scopi del testo; coesione (grammaticale e lessicale/ i connettivi); coerenza.</li> <li>-Schema delle tipologie testuali</li> <li>-Strutture essenziali dei testi: espositivi,</li> </ul>



		efficacia comunicativa del testo, ecc.) (Invalsi-QdR ,pag.12 -2011)	argomentativi e regolativi
<b>MOD.3 – LA PRODUZIONE SCRITTA</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>produrre testi (scritti) di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi attività</p> <p><b>Abilità</b> Scrivere</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-organizzare in capoversi il testo scritto.</li> <li>-utilizzare la punteggiatura</li> <li>-controllare la coesione e la coerenza testuale</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Struttura e caratteristiche del tema di attualità</li> <li>-Struttura e caratteristiche del tema di argomento storico</li> <li>-uso del capoverso</li> <li>-uso della punteggiatura</li> <li>-struttura della relazione tecnica</li> </ul>

**IL DOCENTE**

**GLI ALUNNI**

**CURRICOLO STORIA 2 A ENOGASTRONOMICO**  
a.s. 2015-16

Prof. Francesco Dasara

**Obiettivi essenziali**

<b>MOD. 1-</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
comprendere il cambiamento e la 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <p>confrontare società diverse in una dimensione diacronica</p>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <p>Elementi di storia tardo antica e medievale: -la società alto medievale  -alimentare romana e germanica;</p>
<b>MOD. 2-</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
comprendere il cambiamento e la 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <p>confrontare società diverse in una dimensione diacronica</p>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <p>-la società alto medievale  -alimentare romana e germanica; -alimentazione nell'alto medioevo;</p>
<b>MOD. 3-</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
comprendere il cambiamento e la 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <p>confrontare società diverse in una dimensione diacronica</p>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <p>-la società feudale  -alimentare romana e germanica; -alimentazione nell'alto medioevo;</p>
<b>MOD. 4</b>			
<b>COMPETENZE LINEE GUIDA</b>	<b>COMPETENZE DI CITTADINANZA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
comprendere il cambiamento e la 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>	<p><i>L'ALUNNO SA:</i></p> <p>confrontare società diverse in una dimensione diacronica</p>	<p><i>L'ALUNNO CONOSCE:</i></p> <p>-la rivoluzione economica dell'anno Mille -la società comunale -le monarchie feudali  -alimentare romana e germanica; -alimentazione nell'alto medioevo; -alimentazione nel basso medioevo</p>

**II DOCENTE**

**GLI ALUNNI**

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"LUIGI OGGIANO"  
SINISCOLA  
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
PROGRAMMA SVOLTO  
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

## **CLASSE SECONDA SEZIONE A - ENO**

*ANNO SCOLASTICO 2015 - 2016*

PROF. GIOVANNICO MANCA  
PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**I.I.S. "L. OGGIANO"**

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CLASSE SECONDA SEZIONE A

CORSO ENOGASTRONOMICO – AA. SS. 2015/2016

### **1o Quadrimestre**

1. Concetto di Sviluppo sostenibile: la Settimana dell'alimentazione 2015, la Carta di Milano.
2. Concetto di Alimento, differenza tra alimentazione e nutrizione.
3. Aspetti chimici e fisici dei Glucidi.
4. Origine e classificazione dei Glucidi; aspetti funzionali, nutrizionali e metabolici dei glucidi.
5. Concetto di Indice Glicemico IG.
6. Cenni sulle principali patologie a carico dell'uso e abuso dei glucidi: obesità e diabete.
7. Aspetti chimici e fisici dei Protidi.

### **2o Quadrimestre**

8. Origine e classificazione dei Protidi; aspetti funzionali, nutrizionali e metabolici dei protidi.
9. Cenni sulle principali patologie a carico dell'uso e abuso dei protidi: le iperuricemie (gota).
10. Aspetti chimici e fisici dei lipidi; differenza tra acidi grassi cis e trans; idrogenazione dei grassi; irrancidimento.
11. Origine e classificazione dei lipidi; aspetti funzionali, nutrizionali e metabolici dei lipidi.
12. Cenni sul metabolismo del colesterolo.
13. Cenni sulle principali patologie a carico dell'uso e abuso dei lipidi: ipercolesterolemia, malattie cardiovascolari.
14. Aspetti chimici e fisici delle vitamine e dei sali minerali.
15. Origine e classificazione delle vitamine e dei sali minerali; aspetti funzionali, nutrizionali e metabolici delle vitamine e dei sali minerali.

Libro di testo: CIBO CHE NUTRE, Edizioni Clitt.

Prof. Giovannico Manca

Firma Allievi

## **Programma di diritto- economia**

**Anno scolastico 2015/2016**

**Classe 2° A ENO**

**Testo: Res publica essenziale di Paolo Monti e Giorgia Monti**

**Ed. Zanichelli**

**Docente: A. Fancello**

### **Il diritto e le persone**

Unità 3: Il diritto e le persone

- Quali sono le persone giuridiche

### **Lo Stato**

Unità 1: I caratteri generali dello Stato

- Gli stati del mondo
- Quali sono gli elementi costitutivi dello Stato
- Qual è il fondamento della sovranità
- Come si individua il territorio dello Stato
- Da chi è composto il popolo dello Stato
- Come si acquista la cittadinanza

Unità 2: Forme di Stato e forme di governo

- Uno sguardo di insieme
- Quando nasce lo Stato moderno
- Come si passa dall'assolutismo allo Stato liberale
- Quando uno Stato è democratico
- Qual è la differenza tra Stato unitario, federale e regionale
- Quali forme può assumere il Governo dello Stato
- Qual è la differenza tra monarchia assoluta e parlamentare
- Qual è la differenza tra repubblica parlamentare e presidenziale
- Differenze tra stato liberale e stato totalitario
- Il concetto di indipendenza

### **La Costituzione repubblicana**

Unità 1: Dallo Statuto albertino alla Costituzione repubblicana

- Quali trasformazioni ha operato lo Statuto Albertino
- Come si è aperta e chiusa la parentesi fascista
- Come è nata la nuova carta costituzionale.

Unità 2: I principi fondamentali

- La scelta repubblicana, democratica e lavorista
- Il riconoscimento dei diritti inviolabili
- Il principio di uguaglianza
- Il contenuto del "diritto al lavoro"
- Come è sancita l'indivisibilità della Repubblica
- Che cosa dispone la Costituzione per le minoranze linguistiche
- Come sono regolati i rapporti tra lo Stato e la Chiesa cattolica
- Come sono regolati i rapporti tra lo Stato e le altre Chiese
- Come sono tutelati la cultura e il paesaggio
- Come si pone l'Italia nel diritto internazionale

- Quando l'Italia può entrare in guerra

#### Unità 3: Diritti e doveri dei cittadini

- Uno sguardo d'insieme
- Come è tutelata la libertà personale
- Come sono garantite l'inviolabilità del domicilio e la segretezza della corrispondenza
- La riserva di legge e di giurisdizione

#### **La ricchezza della nazione**

##### Unità 2: Il flusso circolare del reddito

- Come aumenta il PIL con le opere pubbliche
- Come funziona un sistema economico. Sua rappresentazione grafica
- Storia del pensiero economico: il mercantilismo
- La concorrenza perfetta
- Gli operatori economici

#### **Prezzi, costi e mercati**

##### Unità 1: Prezzi e costi

- Come varia la domanda di beni e servizi
- La domanda elastica e rigida
- Formazione del prezzo medio

Siniscola, 10-06-2016

Gli alunni

Il docente  
Antonietta Fancello

## Programma di scienze BIOLOGIA

anno 2015/16

Classe II sez A  
docente M.Bernardini

La chimica della vita.  
Il mondo della cellula.  
La cellula al lavoro.  
La riproduzione cellulare.  
La trasmissione dei caratteri ereditari.  
Il linguaggio della vita e dell'evoluzione.  
L'espressione dei geni e l'ingegneria genetica  
Il corpo umano: L'apparato digerente, la digestione, respirazione, alimentazione, circolazione.  
Cenni sull'immunità, gli organi di senso, e il sistema nervoso. Gruppi sanguigni.  
La regolazione dell'ambiente interno, cenni  
Gli apparati riproduttori maschile e femminile.  
La fecondazione e lo sviluppo embrionale.  
Le pratiche contraccettive.  
Le malattie sessualmente trasmissibili.

Approfondimenti sui 5 sensi e ruolo della percezione del gusto e aromi.

Approfondimenti: uso-abuso sostanze stupefacenti, alcol, e comportamenti a rischio e loro conseguenze sulla salute.