



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
“LUIGI OGGIANO”
SINISCOLA**

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PROGRAMMA SVOLTO
DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

CLASSE TERZA SEZIONE B ENO

ANNO SCOLASTICO 2015 - 2016

PROF. GIOVANNICO MANCA

Programma svolto

CLASSE III^a SEZ. B ENOGASTRONOMIA – LABORATORIO DI SALA BAR – AASS. 2015/2016

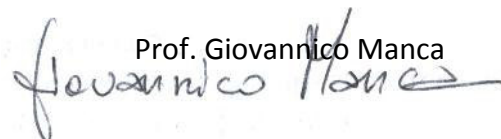
1° Quadrimestre

1. Concetto di Nutriente; tipologia, origine e funzione dei Macro e Micronutrienti; macronutrienti energetici;
2. Glucidi: monosaccaridi; disaccaridi; polisaccaridi; fibra alimentare; fabbisogno glucidico; funzione metabolica; metabolismo dei glucidi; indice glicemico.
3. Protidi: distinzione tra AA e AAE; struttura delle proteine; enzimi; fabbisogno e metabolismo proteico; turnover delle proteine; aspetto funzionale dei protidi.
4. Lipidi: aspetti chimici dei lipidi; cenni sulle diverse tipologie di lipidi; concetto di acido grasso saturo e insaturo e di AGE; lipidi complessi; cenni sul metabolismo del colesterolo; danni da carenza e da eccesso di lipidi.
5. Cenni sulle vitamine, metabolismo e fabbisogno.
6. Cenni sui sali minerali, metabolismo e fabbisogno.
7. Concetto di calcolo calorico nutrizionale; calcolo del valore calorico nutrizionale dei cocktail.
8. Concetto di bioenergia; concetto di metabolismo totale, basale ed energetico; concetto di peso teorico ideale, IMC.
9. Concetto di alimentazione equilibrata, LARN; fabbisogni nutrizionali di glucidi, protidi e lipidi; ripartizione energetica kcal/die tra colazione, pranzo e cena; importanza metabolica della prima colazione.
10. Linee Guida INRAN.
11. Classificazione delle bevande alcoliche; caratteristiche nutrizionali delle bevande alcoliche.
12. Aspetti produttivi, tecnologici e nutrizionali del VINO; sistemi di vivificazione; fermentazione malolattica; solfitazione; cenni sull'invecchiamento del vino; classificazioni dei VINI; profilo nutrizionale del vino.

2° Quadrimestre

13. Cenni sulla produzione della birra.
14. Classificazione delle bevande analcoliche; differenza dal punto di vista normativo tra acqua potabile e acqua minerale; aspetti nutrizionali e sanitari delle acque minerali; cenni sulle tipologie più diffuse di bevande analcoliche; aspetti nutrizionali sull'uso e abuso di bevande analcoliche; aspetti nutrizionali delle bevande nervine.
15. Cenni sui Cereali: diverse tipologie di sfarinati e loro impiego in alimentazione.

Firma Allievi

Prof. Giovannico Manca


 	 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	  Luigi Oggiano 1892-1981
--	---	---

CURRICOLO SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: 2015-16 classe 3[^] sezione: B

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO Disciplina: ITALIANO

DOCENTE *Francesco Dasara*

N. ore settimanali nella classe :4

FINALITA' DELLA DISCIPLINA (Linee Guida, secondo biennio e quinto anno)

Il docente di "Lingua e letteratura italiana" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

LINGUA	
ABILITÀ curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza <i>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i>	
<u>L'ALUNNO SA:</u> -utilizzare gli strumenti tecnici della comunicazione in rete per acquisire informazioni	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> -gli elementi della comunicazione. In particolare i codici (verbale, paraverbale e non verbale) -i registri linguistici -caratteristiche della comunicazione sociale -struttura della relazione orale -caratteristiche del testo Informativo- Espositivo

LINGUA	
ABILITÀ Curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza <i>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</i>	
<u>L'ALUNNO SA:</u> Scrivere Relazioni tecniche di presentazione dei Cocktail <ul style="list-style-type: none"> - Storia del cocktail - Classificazione - Preparazione - Curiosità 	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Le 4 fasi del processo di scrittura: ideazione/scopo, pianificazione (schematizzare), stesura e revisione - Le strutture dei testi espositivi e regolativi - Struttura e finalità della Relazione tecnica

LINGUA	
ABILITÀ Curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza <i>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</i>	
<u>L'ALUNNO SA:</u> Costruire relazioni sane: -Assumersi le propria responsabilità -Sostenere chi è in difficoltà, dare aiuto -Ascoltare -Accettare la critica -Creare clima positivo -Rispettare i diversi ruoli	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> -gli elementi della comunicazione. In particolare i codici (verbale, paraverbale e non verbale) -caratteristiche della comunicazione interattiva -Relazioni Simmetriche e relazioni Complementari (sane e patologiche)

ELEMENTI DI CULTURA GENERALE	
ABILITÀ curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza Pecup	
<i>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</i>	
<p><u>L'ALUNNO SA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Collocare gli Autori studiati nel loro specifico contesto storico e indicare le relazioni fra questo, il pensiero e la poetica degli stessi -Presentare gli Autori, i periodi studiati e svolgere essenziali confronti fra essi. 	<p><u>L'ALUNNO CONOSCE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Il contesto storico e i temi della letteratura francese in lingua d'oc e d'oïl. -Il contesto storico e gli elementi essenziali della vita, delle opere e della poetica di Dante, Petrarca e Boccaccio; -Elementi della civiltà rinascimentale -Il contesto storico, gli elementi essenziali della vita e i temi principali del "Principe" di Machiavelli -Caratteri generali della riforma protestante - Importanza della figura di N. Machiavelli e M.Lutero -Maestro Martino da Como - Bartolomeo Scappi

QUALIFICA PROFESSIONALE

STANDARD COMPETENZE QUALIFICA (Accordo stato-Regioni 2011)	
ABILITÀ curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza Linguistica (All. 4 Accordo 27 luglio 2011) <i>La competenza linguistica esprime una concezione unitaria della “comunicazione”, che non scinde gli aspetti relativi alla scrittura/redazione di “testi” (in senso lato, comprensivo di ogni espressione e documentazione culturale) da quella della loro lettura/comprendimento/fruizione e questi dalla dimensione relazionale intersoggettiva. La comunicazione è inoltre sempre concepita “in situazione” e con specifico riguardo al contesto professionale. Le acquisizioni strumentali costitutive della competenza (abilità e conoscenze) comprendono anche la padronanza degli strumenti informatici e le tipologie testuali quali quella multimediale, in rapporto al nuovo contesto digitale.</i>	
Competenza Base Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita	
ABILITÀ Curricolo	CONOSCENZE curricolo
<u>L'ALUNNO SA:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi di diversa tipologia e complessità • Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità • Esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative • Applicare modalità di interazione comunicativa • Utilizzare strumenti tecnologici e informatici per gestire la comunicazione 	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali • Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana • Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione • Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e comunicazioni multimediali • Linguaggi tecnici propri di settore
COMPETENZE COMUNI	
Competenza Comune 1	
Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa	
<u>L'ALUNNO SA:</u> Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> -Gli elementi della comunicazione. In particolare i codici (verbale, paraverbale e non verbale) -Caratteristiche della comunicazione interattiva
Competenza Comune 2	
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	
<u>L'ALUNNO SA:</u> Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione <input type="checkbox"/> Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone <input type="checkbox"/> Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore <input type="checkbox"/> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale <input type="checkbox"/> Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza <input type="checkbox"/> Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva <input type="checkbox"/> Attuare i principali interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> D.lgs. 81/2008 <input type="checkbox"/> Dispositivi di protezione individuale e collettiva <input type="checkbox"/> Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio <input type="checkbox"/> Normativa ambientale e fattori di inquinamento <input type="checkbox"/> Nozioni di primo soccorso <input type="checkbox"/> Segnali di divieto e prescrizioni correlate
Competenze 1	
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	
<u>L'ALUNNO SA:</u> -Presentare e spiegare, in una relazione orale, i principi fondamentali dell'HACCP - Presentare e spiegare, in una relazione orale, gli elementi e i	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> -I principi fondamentali dell'HACCP -Elementi e processi della sanificazione degli ambienti di lavoro (terminologia appropriata, la corretta procedura di

processi della sanificazione degli ambienti di lavoro - Presentare e spiegare, in una relazione orale, elementi dell'igiene professionale - Presentare e spiegare, in una relazione orale, elementi della normativa sulla sicurezza sul lavoro	sanificazione, fattori del processo di sanificazione, le regole generali per l'igiene delle attrezzature e dell'ambiente) -Elementi dell'igiene professionale (igiene della persona, dei prodotti dei prodotti alimentari, dei processi di lavorazione) -Elementi della normativa sulla sicurezza sul lavoro
Competenza 2 Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto	
<u>L'ALUNNO SA:</u> controllare i codici nella comunicazione interattiva	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> -La comunicazione interattiva e il controllo degli elementi della Comunicazione
Competenza 3 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
<u>L'ALUNNO SA:</u> - controllare i codici nella comunicazione interattiva	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> Tecniche comunicative per servire i cibi e le bevande in sala (codici verbale, paraverbale e non verbale)
Competenza 4 Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	
<u>L'ALUNNO SA:</u> - Applicare tecniche di presentazione delle bevande	<u>L'ALUNNO CONOSCE:</u> - Tecniche per la presentazione delle bevande

Data 6 giugno 2016

Il Docente
 Francesco Dasara

GLI ALUNNI

	<p align="center">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

CURRICOLO SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: **2015-16** classe **3[^]** sezione: **B**

INDIRIZZO **ENOGASTRONOMICO** Disciplina: **STORIA**

DOCENTE *Francesco Dasara*

N. ore settimanali nella classe :2

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Lingua e letteratura italiana" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

*-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione; utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.*

Competenze 1 Linee Guida 2°Biennio	
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><u>L'ALUNNO SA:</u></p> <p>-in una presentazione orale sa correlare la storia universale alla storia dell'alimentazione</p>	<p><u>L'ALUNNO CONOSCE:</u></p> <p>-elementi della Storia politica, economica, sociale e culturale dal IX al XVIII secolo in Italia e in Europa -elementi di storia dell'alimentazione del XVI sec. In particolare: -la società feudale -la scoperta dell'America e la società del XVI se. -la società dell'Ancien regime -I nuovi prodotti americani in Europa</p>

Competenza 2	
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><u>L'ALUNNO SA:</u></p> <p>-presentare, in una esposizione orale, alcune caratteristiche delle strutture economiche della società europea tra il V e il XVIII sec.</p>	<p><u>L'ALUNNO CONOSCE:</u></p> <p>-il sistema curtense medievale -il sistema economico dopo l'anno Mille - l'imprenditore agricolo e la nascita del sistema capitalista moderno -il mercantilismo</p>

QUALIFICA PROFESSIONALE

STANDARD COMPETENZE QUALIFICA (Accordo stato-Regioni 2011)	
Competenza Storico, Socio-Economica <i>(All. 4 Accordo 27 luglio 2011)</i>	
<p><i>La competenza storico, socio-economica nella prospettiva europea della promozione e sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (competenze sociali e civiche, senso di iniziativa e di imprenditorialità)³, rafforza la dotazione di strumenti che consentono di partecipare in modo responsabile, efficace e costruttivo⁴ alla vita sociale e lavorativa. Tra questi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · la capacità di cogliere l'origine e le peculiarità delle forme sociali, economiche e giuridiche che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nell'evoluzione dei processi e dei sistemi economico-produttivi; · la comprensione dei codici di comportamento accettati in diversi ambienti dello spazio sociale, in particolare in quello lavorativo; · la padronanza dei concetti di base riguardanti i gruppi e le organizzazioni sociali, in particolare il contesto aziendale e le comunità professionali · atteggiamenti fondati sulla partecipazione, collaborazione, assertività e integrità; · la capacità di tradurre le idee in azione attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto nel quale si è chiamati a operare, per coglierne le opportunità di apprendimento personali e professionali. 	
ABILITÀ curricolo	CONOSCENZE curricolo
Competenza Base	
Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri	
<p><u>L'ALUNNO SA:</u></p> <p>-Presentare elementi e Autori della storia dell'alimentazione del XVI e XVII secolo.</p>	<p><u>L'ALUNNO CONOSCE:</u></p> <p>-elementi di storia dell'alimentazione del XVI sec. -I nuovi prodotti americani in Europa -Maestro Martino da Como -Bartolomeo Scappi</p>

Data 07/06/2016

Il Docente
Francesco Dasara

GLI ALUNNI






**Istituto d'Istruzione Superiore
"Luigi Oggiano"**

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca n.13
08020 BUDONI via A. Vespucci 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. NUIS02100A

Luigi Oggiano 1892-1961

ANNO SCOLASTICO: 2015-2016

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA
ALBERGHIERA**

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA
STRUTTURA RICETTIVA**

CLASSE 3[^] SEZIONE B ENO - SERVIZI DI SALA E VENDITE

CONSIDERAZIONI PRELIMINARI : i bisogni umani, tipi di beni, i servizi,
l'attività economica

MODULO 1 : TURISMO E PRODOTTO TURISTICO

UNITA 1 : Il turismo

Il bisogno turistico, la Piramide di Maslow, bisogno emotivo. Gli elementi e la classificazione del turismo, la domanda e l'offerta turistica, gli effetti del turismo: economici, ambientali e sociali.

UNITA 2: Il prodotto turistico

L'industria del turismo, il prodotto turistico come prodotto complesso, le risorse naturali, le risorse culturali, le vie di comunicazione e i mezzi di trasporto, le imprese turistiche, la promozione e la comunicazione

**MODULO 2: COSTITUZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA TURISTICO-
RISTORATIVA**

UNITA 1: La costituzione dell'impresa turistico -ristorativa

L'azienda: classificazione dell'azienda ed elementi essenziali. La forma giuridica delle imprese: soggetto giuridico e soggetto economico, impresa individuale e impresa familiare, elementi essenziali di una società commerciale, caratteristiche principali delle società di persone e delle società di capitali. La costituzione dell'impresa.

UNITA 2 : Le tasse, le imposte e i documenti della vendita

L'imposta sul valore aggiunto (IVA): presupposti di applicabilità dell'imposta, classificazione delle operazioni ai fini IVA, calcolo della base imponibile, aliquote IVA. I documenti della vendita: fattura e documenti di trasporto, ricevuta e scontrino fiscale, i registri IVA obbligatori, gli adempimenti IVA.

MODULO 3 : FINANZIAMENTI E STRUMENTI DI REGOLAMENTO DELL'IMPRESA TURISTICO-RISTORATIVA

UNITA 1: I rapporti tra la banca e l'impresa turistico – ristorativa.

Il ruolo della banca: evoluzione dell'attività bancaria, funzioni della banca. I rapporti tra la banca e le imprese turistiche: il fido bancario, finanziamenti a breve, medio e lungo termine, conto corrente bancario di corrispondenza. Il concetto di interesse. Formula dell'interesse semplice con il tempo espresso in anni, mesi e giorni.

UNITA 2: Gli strumenti di regolamento.

L'assegno bancario: soggetti, presupposti per l'emissione, elementi o contenuto, trasferimento, normativa antiriciclaggio, assegno scoperto. L'assegno circolare: soggetti, presupposti per l'emissione, elementi o contenuto. Le carte di credito, le carte di debito, le carte prepagate, il bonifico bancario.

MODULO 4: CONTRATTI DI LAVORO NEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO

UNITA 1: Il contratto di lavoro.

Il rapporto di lavoro: le fonti del diritto del lavoro. Lavoro subordinato e lavoro autonomo: definizioni e differenze. Fasi del contratto di lavoro. Funzioni dell'INPS e dell'INAIL. Nuove forme di lavoro dipendente. Elementi della retribuzione. Analisi della busta-paga.

Libro di testo : “ Imprese ricettive & ristorative oggi”¹, autori G.Batarra , M.Mainardi, casa editrice Tramontana

Siniscola, 02-06- 2016

Gli alunni

La docente

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE
CLASSE 3^A B ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
DOCENTE PROF^{SSA} BARCA ANTONINA
ANNO SCOLASTICO 2015/16**

Modulo 1 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, dessert, fruits)

Les boissons

Les objets de la table

Les aliments du petit déjeuner

(dal libro planète restaurant) **Dossier 4 A comme accueil**

Unité 1 accueillir en restauration

Unité 2 L'accueil au téléphone

Unité 3 L'arrivée et le départ des clients

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

Qualche ricetta: paupiettes à l'italienne, l'île flottante

Grammaire

Le conditionnel

L'article partitif

Le futur

Le futur proche

Modulo 2 (Dal libro Planète Restaurant)

Dossier 1 F comme... formation

Unité 1 Les métiers de la restauration CAP et BEP différences entre l'école italienne et l'école française

Unité 2 Les formes de la restauration (sociales et commerciales)

Unité 3 Carte ou menu

Modulo 3

Dossier 7 B commebarman

Unité 3 L'heure du cocktail

Comment préparer un bon cocktail ?

Les verres appropriés

Classification des cocktails

Recette : arc en ciel

Siniscola 07 giugno 2016

LA DOCENTE

Antonina Barca

GLI ALLIEVI

ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E GEOMETRI
ANNO SCOLASTICO 2015/2016
PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE : MARIA MASSA
CLASSE : 3^B ENOGASTRONOMICO
MATERIA : MATEMATICA

RIPASSO

Equazioni di primo grado
Equazioni di secondo grado
Sistemi di primo grado: metodo di sostituzione
Risoluzione di un sistema a tre incognite

SISTEMI DI SECONDO GRADO

Definizione
Risoluzione di un sistema di 2° grado

INTERVALLI

Definizione
Intervalli finiti e intervalli infiniti
Intervalli aperti e intervalli chiusi

DISEQUAZIONI

Disequazioni di primo grado
Disequazioni di secondo grado
Sistemi di disequazioni
Disequazioni razionali fratte

ELEMENTI DI GEOMETRIA ANALITICA

Il piano cartesiano
Distanza tra due punti
Punto medio di un segmento

LA RETTA

Definizione di funzione
Rappresentazione di una funzione
Insieme di esistenza di una funzione
Diagramma di una funzione
Equazione cartesiana della retta

Significato del coefficiente angolare m
Rette parallele e rette perpendicolari
Equazione della retta che passa per un punto
Equazione della retta che passa per due punti
Distanza di un punto da una retta
Retta passante per un punto e perpendicolare o parallela a una retta data
Intersezione tra due rette
Problemi sulla retta

LA PARABOLA

Definizione di parabola
La parabola e la sua equazione
La parabola con asse parallelo all'asse y
Condizioni per determinare una parabola
Parabole particolari
Intersezione tra una retta e una parabola
Parabola che passa per tre punti

Siniscola, 10 Giugno 2016

IL DOCENTE
Maria Massa

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA "L. OGGIANO" – SINISCOLA

Programma di lingua inglese a.s. 2015-16

Docente: M.Francesca Carta

Classe 3 B corso sala e vendita

Libro di testo:

Toast @school di D.Cristofoli, L.Garbero, E. Jordan ed Il Capitello

Moduli	Contenuti
Grammar: Verbs Quantifiers	Revisione dei tempi verbali: present and past. Like/would like Quantità: some, any , a lot o f, a little, a few, enough, much, many. Questions: How much, how many
UNIT1 Enjoy your meal	Nutrition: eating right Fruits and vegetables: five a day Bread, cereals, potatoes: the basics Meat, fish and alternatives: good source of proteins Milk and dairy foods: calcium Foods containing fat and sugar BREAKFAST Breakfast types Traditional English and B&B breakfast Dialogue p.19 LUNCH BRUNCH DINNER : reading: the ship inn p.25 Dialogue p. 27 More practice p. 31-32
UNIT 2 Restaurants	Types of restaurant: <ul style="list-style-type: none">• Self-service• Ethnic• Hotel• Coffee shop• Speciality

	<ul style="list-style-type: none"> • Gourmet • Fast food <p>Reading: Chez Bruce p. 41</p>
<p>Unit 4 A look inside the restaurant</p>	<p>Sideboard p. 66 Reading: China, Glassware, Silverware</p>
<p>Unit 8 Let's celebrate!</p>	<p>Preparazione di un ppt sui cocktails Preparazione dei cocktails:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bacardi • Cosmopolitan • Daiquiri • Dry Martini • Irish coffee • Kamikaze • Manhattan • Margarita • Negroni • Sex on the beach

Gli studenti

Il docente



Istituto Tecnico Statale Commerciale

e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.



Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA FINALE INSEGNAMENTO DI RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE 3 B ENO – ANNO SCOLASTICO 2015-2016

Docente: BIANCU ANDREA

- La figura di Papa Giovanni Paolo II: visione del film “Karol, un uomo diventato Papa”
- L’integrazione e i matrimoni misti: visione del film “Non sposate le mie figlie”
- L’antisemitismo e la Shoah: visione del film “Corri, ragazzo, corri”
- La malattia umana e lo stato terminale: visione dei film “Colpa delle stelle” e “Miele” e video-testimonianza di una giovane malata terminale
- La vocazione e le scelte di vita: visione del film “Se Dio vuole”
- L’educazione giovanile in un contesto di violenza: visione del film “Freedom writers”

L’insegnante
BIANCU ANDREA

Gli studenti

MODULO DIDATTICO n° 1 - La salute e la sicurezza sul lavoro

U. D. 1 La normativa in materia di sicurezza sul lavoro

U. D. 2 La prevenzione sugli infortuni sul lavoro

U. D. 3 I rischi per la salute dei lavoratori

MODULO DIDATTICO n° 2 - L' enologia e il Vino

U. D. 1 La pianta della vite e il ciclo biologico della vite: la *Vitis vinifera*

U. D. 2 Il processo della fermentazione alcolica

U. D. 3 La vinificazione in rosso

U. D. 4 La vinificazione in bianco

U. D. 5 La vinificazione in rosato

U. D. 6 La vinificazione a macerazione carbonica

U. D. 7 Le pratiche di cantina

U. D. 9 L'etichetta del vino

MODULO DIDATTICO n° 3 - La sommelierie e la degustazione del vino

U. D. 1 La figura del sommelier e gli utensili di servizio

U. D. 2 Tecniche per la presentazione, stappatura e servizio del vino al cliente

U. D. 3 La decantazione del vino

U. D. 4 L'esame visivo

U. D. 5 L'esame olfattivo

U. D. 6 L'esame gustativo

U. D. 7 Abbinamenti enogastronomici

U. D. 8 Le temperature di servizio del vino

MODULO DIDATTICO n° 4- La gestione e l'offerta del bar

U.D. 1 la gestione del bar, la gestione e i prodotti

U. D. 2 i distillati, i liquori e classificazione i cocktail Preparazione di alcuni cocktail come: Marini Dry, Florida, B 52 , sherlay temple, Bora Bora, Tequila sunrise e preparazioni di alcune tartine usate per gli aperitivi.

U.D.3 Peso specifico delle bevande e dei cocktail

U.D. 4 Tecnica della miscita delle bevande

MODULO DIDATTICO n°5 - L'enogastronomia e la classificazione degli alimenti e delle bevande

U. D. 1 L'enogastronomia e le aziende enogastronomiche

U. D. 2 Prodotti tipici e marchi

U. D. 3 La classificazione delle bevande

MODULO DIDATTICO n° 6 - I distillati di vino e vinacce

U. D. 1 Il Brandy

U. D. 2 Il Cognac

U. D. 3 L'Armagnac

U. D. 4 La Grappa

MODULO DIDATTICO n° 7 - I distillati di cereali

U. D. 1 Il Gin

U. D. 2 La Vodka

U. D. 3 Il Whisky

MODULO DIDATTICO n° 8 - Altri distillati

U. D. 1 Le acqueviti prodotte dalle piante: Rum, Tequila

U. D. 3 La produzione dei liquori

U. D. 4 La produzione delle creme

MODULO DIDATTICO n° 9 - La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica

U. D. 1 L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

U. D. 2 Le tecniche di base di sala

Data: 30/05/2016

Firma del docente: Sabina Barca



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2015/2016

PROGRAMMA DI
SCIENZE MOTORIE

CLASSE TERZA B- CORSO ENO

PROF. LUTZU GIOVANNI ANTONIO

SINISCOLA 15-05 2016 ,

L'INSEGNANTE

Giovanni Antonio Lutz

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE 3 B ENO

POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO

- POTENZIAMENTO ORGANICO GENERALE;
- MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITA' ARTICOLARE
- MIGLIORAMENTO DELLA FUNZIONE CARDIO CIRCOLATORIA E RESPIRATORIA;
- POTENZIAMENTO MUSCOLARE.

SVILUPPO CAPACITA' COORDINATIVE

- COORDINAZIONE GENERALE
- COORDINAZIONE OCULO-MANUALE
- COORDINAZIONE OCULO-PODALICA
- SVILUPPO DELLA DESTREZZA

SVILUPPO CAPACITA' CONDIZIONALI

- .INCREMENTO DELLA FORZA
- INCREMENTO DELLA VELOCITA'
- INCREMENTO DELLA RESISTENZA

GIOCO SPORTIVO

- PRATICA DEI GIOCHI SPORTIVI
- FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA
- PALLAVOLO, PALLACANESTRO,CALCETTO.PALLA TAMBURELLO

TEORIA

- **TEORIA DEGLI SPORTS DI SQUADRA (tesine)**

SVILUPPO DEL SENSO CIVICO E DELLA SOCIALITA'

- **RISPETTO DELLE REGOLE DI GIOCO;**
- **SAPER ARBITRARE UN INCONTRO;**
- **SAPER FARE "GIOCO DI SQUADRA" "FARE GRUPPO".**

SINISCOLA 15-05-2016

ALUNNI