

PROGRAMMA DI CHIMICA SVOLTO NELLE SECONDE

LE PARTICELLE DELL'ATOMO

- la natura elettrica della materia
- le particelle fondamentali
 - protone
 - neutrone
 - elettrone
- i modelli atomici
 - Dalton
 - Thomson
 - Rutherford
 - numero atomico
 - numero di massa
 - isotopi
 - Bohr
 - numero quantico principale
 - Sommerfeld
 - numeri quantici l, m
 - Pauli, Hund
 - numero di spin
- la configurazione elettronica degli elementi
- conseguenze della struttura a strati

LA TAVOLA PERIODICA

- L'intuizione di Mendeleev
- la tavola periodica moderna
- le proprietà periodiche degli elementi
 - carica nucleare effettiva
 - energia di prima ionizzazione
 - affinità elettronica
 - elettronegatività
 - metalli, semimetalli, non metalli
- i nomi dei gruppi della tavola periodica

LEGAMI CHIMICI

- i gas nobili e la regola dell'ottetto
- il legame covalente
 - puro
 - polare
 - la differenza di elettronegatività nel legame
- il legame ionico
- le strutture di Lewis
 - cariche formali
 - cariche fittizie
 - numero di ossidazione

I NOMI DEI COMPOSTI

- la nomenclatura IUPAC
- la nomenclatura tradizionale
 - acidi
 - anidridi

sali binari, ternari e quaternari
ossidi
idrossidi
idruri

LA FORMA DELLE MOLECOLE E LE FORZE INTERMOLECOLARI

la teoria VSEPR
la geometria molecolare
i gruppi

AL4
AL3
AL3E
AL2
AL2E2
AL
ALE3

molecole polari e non polari
forze intermolecolari

LA MATERIA E LE SUE TRASFORMAZIONI

gli stati fisici della materia
i passaggi di stato
teoria cinetico-molecolare della materia

LE TRASFORMAZIONI CHIMICHE

le leggi ponderali della chimica
Il bilanciamento delle reazioni chimiche
la mole: quantità di materia
Il calcolo stechiometrico
reagente limitante

	<p>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari, per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera "GRAZIELLA FUMAGALLI" Via Misericordia, n°4 23880 CASATENOVO (LC) Tel. 0399205385 Fax 0399206085 C.F. 94024420138 E-mail: graziella.fumagalli@libero.it</p>
---	---

**PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO ED ECONOMIA - A.S. 2018/2019
CLASSE SECONDA SEZ. C SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

DIRITTO

MODULO 1 - "La Costituzione e i cittadini"

- Dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana ; la forma dello Statuto, la parte organizzativa dello Statuto, l'Assemblea costituente, La Costituzione repubblicana (caratteri e struttura)
- La democrazia : la regola della maggioranza (maggioranza semplice, assoluta e qualificata, le forme di democrazia (democrazia rappresentativa, diretta e partecipativa)
- I principi costituzionali (analisi dei primi 12 articoli della Costituzione della Repubblica italiana) : il principio democratico(art. 1); il principio personalista (art. 2), il principio solidarista (art.2);il principio di uguaglianza formale e sostanziale (art.3); il principio lavorista (art. 4); il principio autonomista e del decentramento (art. 5); il principio della tutela delle minoranze linguistiche (art. 6); il principio dell'indipendenza e della sovranità dello Stato e della Chiesa cattolica (art. 7); il principio della libertà religiosa (art. 8); il principio della tutela della cultura, della ricerca e del paesaggio (art. 9); il principio internazionalista (art. 10); il principio del ripudio della guerra (art. 11); la bandiera italiana (art. 12)
- Il diritto-dovere di voto (art. 48 Cost.)

MODULO 2 - "L'ordinamento della Repubblica"

- Il Parlamento: la struttura, la funzione, il procedimento ordinario di approvazione delle leggi, il procedimento aggravato (art. 138 Cost.), l'elezione e i sistemi elettorali, l'organizzazione delle Camere, i gruppi parlamentari, il voto dei parlamentari, lo status di parlamentare, il Parlamento in seduta comune
- Il Governo: la struttura e la funzione, gli organi del governo e i loro compiti , il procedimento di formazione degli atti aventi forza di legge (il decreto legislativo e il decreto legge), la formazione del Governo, la crisi di Governo
- Il Presidente della Repubblica: il ruolo, l'elezione e la durata della carica, gli atti presidenziali, la responsabilità
- La Magistratura : la funzione giurisdizionale, il processo, i diritti nel processo, l'imparzialità e l'indipendenza della magistratura, le norme costituzionali a tutela dell'indipendenza dei magistrati, il Consiglio superiore della Magistratura (CSM)
- La Corte costituzionale : La funzione, la struttura, il giudizio sulla legittimità costituzionale delle leggi (l'accesso in via diretta e in via incidentale), le sentenze di rigetto e le sentenze di accoglimento, il giudizio sui conflitti di attribuzione, il giudizio sui reati presidenziali, il giudizio sull'ammissibilità dei referendum abrogativi

-Le Regioni e gli Enti locali: l'autonomia delle Regioni e degli enti locali, le Regioni (Regioni a statuto ordinario e Regioni a statuto speciale), le competenze delle Regioni, le Province, le Città metropolitane, i Comuni

ECONOMIA

MODULO 1 ECONOMIA: "La microeconomia"

- Il consumatore: le scelte del consumatore (l'utilità, i fattori che condizionano il comportamento del consumatore), la domanda (relazione tra domanda e prezzo, la curva di domanda, l'elasticità della domanda, la relazione tra la domanda e il reddito)
- L'impresa: la produzione, i costi di produzione, i ricavi, il profitto, l'offerta (la relazione tra l'offerta e il prezzo)
- Il mercato; gli elementi, l'equilibrio di mercato

Casatenovo, 8 giugno 2019

La Docente
Prof.ssa Maria Luigia Bassani

CLASSE : 2[^]C

MATERIA: FRANCESE

ANNO SCOLASTICO: 2018/19

PROGRAMMA SVOLTO

Manuale: "C'est chez nous! Compact" – Hachette, ed. Sansoni per la scuola -

Unités 3 – 5: Dialogues

- Temps libre (pages 46-47)
- Chez moi (pages 60-61)
- En forme! (pages 78) – (Dell'unità 5[^] sono stati svolti solo i dialoghi) -

Intentions de communication

Demander/Dire l'heure
Situer dans le temps
Parler de son temps libre
Exprimer ses goûts et ses préférences
Exprimer son enthousiasme et son manque d'enthousiasme
Demander/Dire son adresse
Parler de son logement
Localiser dans l'espace
Demander/indiquer un chemin
Donner des instructions

Lexique

Les activités quotidiennes
Les loisirs
Les logements
Les meubles et les objets de la maison
La localisation
Le code de la rue

Grammaire

Les verbes pronominaux
Le présent des verbes *aller – faire – venir – prendre*
Les articles contractés
Oui – Si – Non – Moi aussi – Moi non plus – Pas moi – Moi si
Les adjectifs démonstratifs
Les expressions de la fréquence
Les prépositions pour localiser dans l'espace (page 63)
Le futur proche – Le présent continu et le passé récent (page 114)
Le présent des verbes en -IR (2[^] groupe)
Le présent des verbes en -IR (3[^] groupe)
Les pronoms personnels C.O.D
Les prépositions devant les noms de pays et de villes

ATTENZIONE : L'IMPERATIVO (4[^] Unité) NON È STATO SVOLTO

Compétences

- L'enquête de Mélis

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO 2^C GIUGNO 2019

DOCENTE: G. BRAMBILLA

CONTENUTI

TESTO 1 – Bartram, Walton, Sharman, VENTURE B1, Oxford

TESTO 2 – Bonomi, Kaye, Liverani, OPEN SPACE, Europass

TESTO 1

UNIT	VOCABULARY/Readings	FUNCTIONS	GRAMMAR
1	School Life Voc :Education: School School subjects Reading: A different kind of school Clothing disasters Voc: Clothes	Talking about Schools and Education Pros and Cons of Boarding Schools Talking about abilities Describing people's look.	Present tenses and Past simple Past continuous / Past simple When , while, as...
2	Animal Facts Voc: Animals Reading: Alien invaders Wild weather	Talking about animals Making comparisons Talking about the scariest day in your life Talking about the weather	Comparative and superlative adjectives
3	Future intentions Voc: life events, intentions and ambitions Reading: The Paralympics Be careful Voc: illnesses, injuries and accidents	Talking about life events, intentions, ambitions	Be going to After, before, when, while, as soon as.. Doppio futuro
4	Arrangements On holiday Reading: Welcome to New Zealand	Talking about arrangements Talking about holidays	Future forms: Present continuous / Present simple to express the future Will/ Shall : decisions, offers, requests and promises
5	Jobs in the house Voc: Jobs in the house Reading: Lazy teens	Talking about teen agers Talking about what you have to/ don't have to do Talking about what you must / mustn't do	Have to/ Don't have to Must / mustn't
6	Experiences Reading: amazing explorers	Talking about life experiences	Present perfect ever / never, yet, not yet, just, already, still.... Been or Gone ? Irregular past participle Present Perfect or Past Simple?

TESTO 2 – tutti gli argomenti di grammatica trattati nel testo1. In particolare, l'uso dei tempi verbali, i comparativi e superlativi, must / have to, tutti i tempi futuri

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

ANTOLOGIA. I GENERI LETTERARI:

- Il testo poetico (lettura di alcune poesie esemplificative, con particolare attenzione alla produzione poetica del primo Ungaretti)
- La storia del teatro (con la lettura di alcuni brani significativi)

GRAMMATICA:

RIPASSO DELLA SINTASSI DELLA FRASE SEMPLICE:

- La frase semplice o proposizione
- Il soggetto
- Il predicato
- L'attributo e l'apposizione
- I principali complementi: oggetto, predicativo del soggetto e dell'oggetto, di specificazione, di termine, d'agente e di causa efficiente, di causa, di fine o scopo, di luogo, di allontanamento, di origine, di tempo, di mezzo, di modo, di compagnia e unione, di argomento.

LA SINTASSI DEL PERIODO:

- La frase complessa o periodo
- Proposizione indipendente, principale, incidentale
- La coordinazione
- La subordinazione
- Le subordinate complete: soggettiva, oggettiva, dichiarativa, interrogativa indiretta
- Le subordinate relative
- Le subordinate circostanziali: finale, causale, consecutiva, temporale, modale, strumentale, concessiva, condizionale; il periodo ipotetico

SCRITTURA

- Il testo narrativo, descrittivo e argomentativo.

Data, 06/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Luca Fumagalli

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

MODULO 1- LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE

Unità Didattica 1- L'arte della comunicazione

- 1. La comunicazione
- 2. Gli elementi della comunicazione
- 3. Le tipologie di comunicazione

Unità Didattica 2- La comunicazione in hotel

- 1. La comunicazione verbale
- 2. La comunicazione scritta

MODULO 2- IL CICLO CLIENTE

Unità didattica 1 –La prenotazione (fase "ante")

- Il ciclo cliente nelle imprese ricettive
- Cos'è la prenotazione
- Le tipologie di prenotazione

Unità didattica 2 –Il front office nella fase "ante"

- Le cose da fare:
- -la richiesta di informazioni
- -la verifica della disponibilità
- -la risposta al cliente
- -l'accettazione della proposta di prenotazione
- -la registrazione della prenotazione
- -la conferma definitiva della prenotazione
- -la cancellazione della prenotazione
- -il no show
- I simboli dei servizi alberghieri
- Calcolo del prezzo del soggiorno

MODULO 3 IL CHECK-IN E IL LIVE IN

Unità didattica 1- Il check in (la fase in)

- Che cos'è il check in
- Il front office prima dell'arrivo del cliente

Unità didattica 2 – Il front office nel check in

- Le cose da fare:
- -l'accoglienza del cliente
- -i documenti del viaggiatore
- -la verifica delle prenotazioni
- -la registrazione del cliente
- -l'aggiornamento della lista arrivi
- -l'assegnazione della camera

Unità didattica 3 – Il front office nel live in

- Le cose da fare:
- -le informazioni ai clienti
- -le comunicazioni con i reparti
- -la gestione contabile del cliente: la Maincourante

MODULO 4 IL CHECK OUT

Unità didattica 1- Il check out (la fase "post")

- Che cos'è il check out
- Il front office prima della partenza del cliente
- Le cose da fare:
 - -la preparazione del conto
 - -l'emissione del documento fiscale
 - -il pagamento del conto
 - -la riconsegna della chiave
 - -la partenza del cliente
 - -i conti sospesi

Unità didattica 2- Il front office nel post- check-out

- Le cose da fare
- -La fidelizzazione del cliente

20/06/2019

IL DOCENTE
Prof.
Annagrazia Recinelli

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Menu con ricette regionali: nord. Trofiette al pesto; cassoni con spinaci; torta paesana
Menu con ricette regionali: sud. Orecchiette con cime di rapa; orata in crosta di patate; cannoli siciliani.
Fattori che influenzano la cucina tradizionale. Cenni sulla cucina regionale italiana. Flusso in avanti.
Cenni su stoccaggio e scelta fornitori.
Quiche à la Lorraine; quiche di farro con cipolla rossa caramella; Strudel con speck e verdure.
Impasti lievitati : pizza, focaccia. La frolla montata.
Bavarese alla fragola con coulis di frutti di bosco ; mousse di cioccolato con crumble; panna cotta con ganache al fondente.
Torta Sacher. Strudel di mele.
La carne lessate. Bollito con salsa verde; vitello tornato
Cottura della carne: Scaloppine al limone; saltimbocca alla romana; Purè di patate.
Dolci lievitati. Pan di Spagna con crema al latte e amaretti. Plumcake allo yogurt. Tortini alle mele
La pasta frolla
Pasta frolla/al cioccolato, frolla montata. Tartellette, S di frolla, crostata crema arancia e cioccolato.
Tagliolini verdi gratinati; lasagne alla bolognese; cannelloni di magro
Canederli Tirolesi; Consommé Celestina; Crème du Barry; Vellutata di piselli.
Gnocchi alla romana, Gnocchi alla fiorentina, Gnocchi alla sorrentina
Risotto alla milanese - Risotto alla monzese - Risotto con la zucca e rosmarino.
Pasta frolla/al cioccolato, frolla montata. Tartellette, S di frolla, crostata crema arancia e cioccolato
Pan di Spagna con crema al latte/amaretti, plum cake allo yogurt, tortini mela e cannella

Data, 8 GIUGNO 2019

IL DOCENTE
Prof. GIUSEPPE VILLA

**PROGRAMMA SVOLTO
MATEMATICA 2C**

Abilità	Conoscenze
<p>RIPASSO</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Scomporre i polinomi in fattori, riconoscendo il metodo di scomposizione da applicare ▪ Calcolare il M.C.D. ed il m.c.m. di polinomi ▪ Eseguire operazioni con le frazioni algebriche ▪ Risolvere equazioni fratte di primo grado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scomposizione di polinomi in fattori ▪ Frazioni algebriche ▪ Equazioni fratte di primo grado
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere sistemi lineari in due incognite e interpretarli graficamente ▪ Risolvere sistemi lineari in tre incognite ▪ Individuare i dati utili e gli eventuali dati inutili e/o mancanti di un problema ▪ Tradurre il problema dal linguaggio comune al linguaggio algebrico ▪ Risolvere il problema dopo aver individuato l'algoritmo risolutivo (anche di geometria piana) ▪ Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sistemi lineari in due o tre incognite ▪ Problemi risolvibili con l'utilizzo dei sistemi ▪ Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano ▪ La retta nel piano cartesiano ▪ Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare i principi di equivalenza delle disequazioni e le loro conseguenze ▪ Risolvere disequazioni intere di primo grado ▪ Risolvere disequazioni fratte di primo grado ▪ Risolvere sistemi lineari di disequazioni ▪ Passare dal linguaggio algebrico a quello grafico per esprimere il risultato di una disequazione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disequazioni intere e fratte di primo grado ▪ Sistemi di disequazioni di primo grado
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formalizzare il percorso di risoluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici ▪ Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazione ▪ Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi risolutive di un problema ▪ Tecniche risolutive di un problema che utilizzano equazioni e disequazioni di primo/secondo grado e formule geometriche
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire operazioni con i radicali aritmetici ▪ Risolvere equazioni intere e fratte di secondo grado ▪ Risolvere semplici problemi di secondo grado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Radicali aritmetici e operazioni con i radicali ▪ Equazioni di secondo grado intere e fratte
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Calcola media, moda e mediana di un'indagine statistica ▪ Rappresenta graficamente i risultati di un'indagine statistica 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccolta e tabulazione dei dati ▪ Media, moda, mediana
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare il teorema di Pitagora alla risoluzione di semplici problemi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teorema di Pitagora

Data, 08/06/2019

LA DOCENTE

Prof.ssa Colombo Silvia

Programma di Religione Classe 2 sez. C anno scolastico 2018/2019

Unità tematica 1

Contenuti

Un popolo fatto segno: gli ebrei

Ebrei ed ebraismo oggi

La distribuzione geografica: la diaspora continua
Un'identità complessa

Le vicende storiche di un popolo singolare

Dalle origini a Mosè
Dalla monarchia all'esilio
Israele sotto dominio straniero

L'ebreo errante

Discriminazione e persecuzione nel millennio medioevale
L'epoca dei ghetti
Dall'olocausto alla nuova terra promessa

Ebraismo: lo specifico religioso

Dio, l'assoluto unico e personale
L'uomo continua la creazione al posto di Dio
Alleanza, un patto di fedeltà reciproca
Culto e feste della tradizione ebraica

L'ebraismo nella cultura occidentale

La religione madre del cristianesimo e dell'islam
Ciò che l'ebraismo ha portato all'Occidente
L'influenza ebraica sulle arti e sulle scienze

Ebrei e cristiani oggi

Unità Tematica 2 (Novembre- Dicembre)

Contenuti

Una storia fatta libro: la Bibbia

Parola e scrittura nelle religioni

La magia della scrittura
Rivelazione e scrittura
I libri sacri

La Bibbia "libro dei libri"

Israele scrive la propria storia

Un capolavoro letterario
I diversi generi letterari della Bibbia

Il cammino della Bibbia nella storia

La Bibbia tradotta penetra nel mondo occidentale
Lettura come interpretazione
La Bibbia entra nella vita dei cristiani
I primi incontri tra Bibbia e scienza

Unità Tematica 3 (Gennaio)

Contenuti

Quel personaggio chiamato Gesù

Il fenomeno Gesù

Gesù ieri
Gesù oggi

Chi è Gesù

Fondatore del movimento cristiano
Uomo ideale e maestro di morale
Un profeta mandato da Dio

Chi è Gesù per i cristiani

Gesù secondo la fede
Le molte rappresentazioni di Gesù
Colui che rompe tutti gli schemi

Come conoscere Gesù oggi

Unità Tematica 4 (Febbraio- Marzo)

Contenuti

Gesù di Nazaret un uomo nella storia

I Vangeli: chi li ha scritti, perché, e come.

I Vangeli che cosa sono
Quando e perché furono scritti
Come vennero scritti

C'è da fidarsi dei Vangeli?

Che cosa sappiamo di certo su Gesù

L'identità anagrafica di Gesù
La vita pubblica di Gesù
La morte di Gesù

La Palestina al tempo di Gesù

Figlio di una storia millenaria

Gesù e il suo ambiente
Le fonti d'informazione

La famiglia e l'educazione al tempo di Gesù

Società civile e categorie sociali

Una società stratificata in base alla religione
Una società unita ma anche divisa, dalla religione

Il contesto politico e culturale

La religione nella società ebraica

Le tre istituzioni: la sinagoga, il Tempio, la Legge
Gruppi e movimenti religiosi

Unità Tematica 5 (Marzo- Aprile)

Contenuti

Gesù di Nazaret il mistero di una persona

L'importanza di chiamarsi Gesù

Gesù il Messia

Sono veramente sue le parole dei Vangeli?
Cosa insegnava?
Parlava in parabole

Il Taumaturgo

Il senso del miracolo nei Vangeli
I miracoli sono storicamente attendibili?

Il Messia

Il Crocifisso

I fatti storici accertati
Le molte cause e l'unico perché

Il Risorto

Fatto storico e fatto reale
Non prove, ma testimonianze
Il significato della risurrezione

Ma chi è veramente questo Gesù di Nazaret?

Unità Tematica 6 (Maggio- Giugno)

Contenuti

Il cristianesimo delle origini

Il Vangelo penetra nell'impero romano

Condizioni materiali e culturali
La prima generazione di cristiani

Una comunità organizzata ma non gerarchica

Gli Atti degli apostoli: i pionieri raccontano

I fatti più importanti raccontati dagli Atti
Il profilo del cristiano secondo gli Atti
I cristiani alle prese con i problemi sociali

Paolo di Tarso, il missionario del Vangelo

Una vita avventurosa spesa per Cristo
I viaggi missionari di Paolo

Una Chiesa attraverso da crisi e problemi

L'ostilità del contesto sociale e politico
Il coordinamento delle comunità

Portata storica del cristianesimo alle origini

L'insegnante.
Limonta Giovanna

I rappresentanti di classe

-

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO DELLA MATERIA : SALA E VENDITA.

RIPASSO E APPROFONDIMENTO DI ARGOMENTI DI BASE DELLE PROFESSIONI DI SALA E VENDITA

La professione:

- Introduzione al mondo F&B;
- da esecutore operativo a guest manager;
- la dignità del lavoro, la dignità del servire;
- Diventare un professionista; requisiti della persona e del professionista; le soft skills; il valore della divisa.

La sala, sicurezza e igiene sul lavoro:

- Sicurezza sul lavoro; pericoli sul lavoro;
- Ergonomia;
- HACCP; sicurezza alimentare; lavorare in modo igienicamente corretto.

Comportamento e galateo:

- Educazione, stile di vita vincente; il comportamento corretto;
- Come rivolgersi al cliente;
- Precedenze nel servizio; il galateo a tavola.

Pianeta ristorazione:

- Breve storia del servizio a tavola;
- Forme di ristorazione;
- Staff nella ristorazione.

Aree e attrezzature di lavoro:

- Le aree operative;
- Pulizia e manutenzione;
- Attrezzatura di sala.

Organizzazione del lavoro:

- I momenti di servizio; menù di servizio;
- Sequenza di servizio delle pietanze; le fasi operative; le fasi del servizio;
- Disposizione di mobili e coperti; attrezzature per aumentare i coperti; le distanze dei tavoli.

Abilità di base nel ristorante:

- Stesura di tovaglia e coprimacchia; uso del tovagliolo di servizio; uso delle clips; come si portano i piatti, vassoi, bicchieri;
- Lo sbarazzo; pulizia del tavolo; caduta di cibo o attrezzatura durante il servizio; aggiunta e rimozione di coperti;
- Come si dispongono i cibi nei piatti; il ripasso; servizio della fingerbowl; cambio del posacenere; cambio del tovagliolo durante il servizio; introduzione all'uso della comanda.

La mise en place:

- Le fasi della mise en place;
- Preparazione dei coperti;
- Metodi diversi di mise en place;
- Mènage e altri elementi in tavola;
- composizioni con i tovaglioli.

Stili di servizio:

- Presentazione degli stili di servizio;
- Servizio all'italiana; servizio all'italiana con vassoio;
- Servizio all'inglese; servizio alla francese diretto e indiretto; servizio alla russa; servizio self-service.

Pianeta bar:

- Lavorare in bar; i momenti di servizio;
- Il bar: un nome per tante imprese; le zone di lavoro del bar; lo staff di bar;
- Attrezzature di bar; classificazione delle bevande; alcol: educazione al consumo e alla vendita.

Abilità di base in bar:

- Dosi delle bevande; tecniche di miscita;
- Prelevare e servire;
- Guarnizioni semplici; guarnizioni complesse.

Caffè ed espresso - Montare il latte:

- Produzione e lavorazione del caffè; principali metodi per ottenere il caffè; la macchina espresso; pulizia e controlli della macchina espresso;
- Il macinadosatore; piccola attrezzatura; come si prepara e si serve l'espresso;
- Principali ricette con l'espresso; trattamento dell'acqua; fattori qualitativi; controlli di qualità;
- gli strumenti per montare il latte; manutenzione della lancia a vapore; tecnica di montaggio e tecnica di versata.

16/06/19

Il Prof. Ricciardi Tommaso

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGRAMMA DETTAGLIATO DELLA CLASSE SECONDA

- Ripasso dei concetti fondamentali di chimica
 - o Legami primari e secondari
 - o Acqua, proprietà e caratteristiche nutrizionali
- Ripasso e approfondimento dei macronutrienti
 - o Glucidi
 - Struttura e classificazione dei glucidi
 - Monosaccaridi: glucosio, fruttosio, galattosio
 - Disaccaridi: saccarosio, maltosio, lattosio
 - Polisaccaridi: amido, glicogeno cellulosa
 - Funzione dei glucidi
 - Glucidi, alimentazione e informazione
 - o Proteine
 - Amminoacidi e classificazione
 - Struttura primaria, secondaria, terziaria, quaternaria
 - Enzimi
 - Esempi di proteine globulari, fibrose e enzimi
 - Funzione delle proteine
 - Cenni di bioinformatica e banche dati di proteine
 - Proteine, valore biologico e informazione
 - o Lipidi
 - Tipi di acidi grassi (saturi, insaturi, isomeri cis e trans, idrogenazione, serie omega)
 - Trigliceridi e fosfolipidi
 - Steroidi (particolare attenzione sul colesterolo, HDL, LDL)
 - Funzione e impatto con la salute umana
 - Lipidi, alimenti che li contengono e informazione
- Ripasso e approfondimento dei micronutrienti:
 - Distinzione tra macro e micronutrienti
 - Classificazione delle vitamine (idrosolubili, liposolubili) e funzioni
 - Sali minerali principali (P, Na, K, Cl, Fe, I, F)
 - Malattie da carenza e collegamento con stili alimentari
- Apparato digerente e digestione
 - o Digestione, assorbimento e metabolismo
 - o Cavità orale, faringe ed esofago, stomaco, intestino tenue e crasso, ghiandole accessorie, fegato, pancreas, cistifellea
 - o Microbiota intestinale
- Bioenergetica
 - o Calorimetria diretta e indiretta
 - o DET (dispendio energetico totale), FET (fabbisogno energetico totale), MB (metabolismo basale), LAF (livello di attività fisica), TID (termogenesi indotta dagli alimenti)
 - o Obesità: classificazione (ipertofica, iperplastica; addominale, gluteo-femorale e mista), cause e conseguenze
- Dietologia
 - o LARN (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti) e energia (cenni alla lettura tecnica dei LARN: valori UL, PRI, AI, AR, SDT)
 - o Stili alimentari: western diet, dieta mediterranea e piramide alimentare;
 - o Altri modelli alimentari internazionali (myplate, rueda)

- Concetto di salute (cura, prevenzione, nutraceutica e nutrigenomica)
 - Differenza tra dietologia e dietoterapia
 - Differenza tra LARN e linee guida
 - Analisi dettagliata delle dieci linee guida per la popolazione italiana
 - Prima linea guida: attività fisica (benefici dell'attività fisica, impatto su DET e MB)
 - Seconda linea guida: cereali, legumi, ortaggi e frutta (composizione nutrizionale, ruolo della fibra alimentare, fitocomposti)
 - Terza linea guida: grassi (impatto sulla salute umana delle tipologie di grassi negli alimenti: grassi animali e vegetali, colesterolo)
 - Quarta linea guida: zuccheri (impatto sulla salute umana delle tipologie di zuccheri negli alimenti: carboidrati semplici e complessi, cenni alla glicemia)
 - Quinta: acqua (bilancio idrico)
 - Sesta: sale (consumo di sale, cenni a ipertensione)
 - Settima: bevande alcoliche (unità alcoliche per l'uomo e la donna adulta, impatto dell'alcol sulla salute umana, antiossidanti del vino rosso)
 - Ottava: importanza della dieta variata (cenni a rischi-benefici delle diete vegetariane)
 - Nona: consigli speciali (collegamento con dieta in fasce di età sensibili)
 - Decima: sicurezza e cibo (corretta conservazione e cottura degli alimenti)
 - Nuove linee guida (undicesima e dodicesima): nuove diete, integratori (rischi e benefici) e sostenibilità
 - Dietologia per età
 - Dieta del lattante (differenza tra latte materno e vaccino, vantaggi e raccomandazioni per l'allattamento al seno)
 - Alimentazione complementare (divezzamento)
 - Dieta dell'infanzia e dell'età scolare
 - Dieta dell'adolescente
 - Dieta dell'adulto (distribuzione dei pasti e dei nutrienti nella giornata)
 - Dieta in gravidanza e della nutrice
 - Dieta della terza età
- Dietoterapia
- Malnutrizioni per difetto di macronutrienti (Kwashiorkor, marasma infantile) e micronutrienti
 - Cenni a malattie cardio-vascolari (ipertensione, aterosclerosi)
 - Cenni alle iperlipidemie

essendo il programma biennale, si evidenziano i contenuti trattati nella CLASSE SECONDA)

Modulo	Unità	Competenze	Conoscenze	Abilità
1 Igiene nella ristorazione	1.1 I microrganismi 1.2 Igiene professionale	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità	Igiene degli alimenti e nozioni di microbiologia Igiene degli alimenti e igiene professionale	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
2 Macronutrienti	2.1 Concetti fondamentali di chimica 2.2 I glucidi 2.3 I protidi 2.4. I lipidi	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	Macronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale
3 Micronutrienti	3.1 Le vitamine 3.2 L'acqua e i sali minerali	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico;	Micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale
4 Alimenti e bevande	4.1 Gli alimenti 4.2 Le bevande*	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;	Classificazione degli alimenti	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti classificarli

<p>5 Educazione alimentare</p>	<p>5.1 Le abitudini alimentari</p> <p>5.2 Alimentazione e salute</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari</p> <p>Alimentazione equilibrata</p>	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p>
<p>6 La digestione e il metabolismo</p>	<p>6.1 L'apparato digerente</p> <p>6.2 Elementi di bioenergetica</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p>
<p>7 Principi di dietologia</p>	<p>7.1 Dietologia</p> <p>7.2 Dietoterapia</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni</p>	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p>
<p>8 Conservazione e cottura degli alimenti</p>	<p>8.1 Conservazione degli alimenti</p> <p>8.2 Cottura degli alimenti*</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>Metodi di conservazione (chimici, fisici e biologici) e nuovi metodi (mild technologies)</p> <p>Metodi di cottura tradizionali e innovativi e modificazioni del profilo chimico fisico degli alimenti</p>	<p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p>

9 Educazione al consumo alimentare	<p>9.1 Le confezioni e le etichette alimentari*</p> <p>9.2 La pubblicità e i prodotti alimentari (solo cenni)</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare</p> <p>Confezioni alimentari ed etichette</p>	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi a norma</p>
10 Filiera e qualità	<p>10.1 Definizione di filiera, tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>10.2 Tipi di qualità</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Criteri di qualità degli alimenti (igienico-sanitaria, merceologica, etica, organolettico-sensoriale, marchi di qualità e certificazioni)</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente</p> <p>Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti e classificarli</p>
11 Basi di chimica	<p>11.1 Definizione di atomo</p> <p>11.2 Legami chimici primari e secondari</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Atomi, isotopi, ioni, molecole</p> <p>Legame covalente, covalente polare, ionico, a idrogeno, ponte disolfuro, van der Waals e loro applicazioni a molecole presenti negli alimenti</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale</p>

I moduli trattati nella classe prima, in particolare quello sui macro e micronutrienti subiranno un approfondimento durante la seconda.

***trattate durante i moduli di macro e micronutrienti**

Data, 22/06/2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Caterina Federica Quarello

PROGRAMMA SVOLTO

Docente: prof.ssa Marina Russo

Introduzione alle scienze della vita

Le caratteristiche dei viventi.

La chimica della vita.

L'acqua e le sue proprietà.

Le molecole biologiche.

I viventi sono fatti di cellule.

Mondi microscopici a confronto.

Dalla cellula all'organismo.

La varietà dei viventi

La classificazione dei viventi.

Dalla specie al dominio.

Elementi di botanica, descrizione e riconoscimento di alcune specie arboree.

Anatomia comparata dei vertebrati

La vita della cellula

La cellula e l'energia.

Le funzioni della membrana plasmatica.

La fotosintesi.

La respirazione cellulare.

Fermentazione lattica e alcolica.

Apparato respiratorio.

Apparato circolatorio.

Il codice della vita

Gli acidi nucleici: DNA e RNA.

Dal DNA alle proteine.

I geni.

Le mutazioni.

L'ingegneria genetica.

I cromosomi

Struttura di un cromosoma.

Il ciclo cellulare e la mitosi.

I cromosomi omologhi.

La meiosi

Cariotipo umano.

Cromosomi sessuali e la determinazione del sesso

Anomalie cromosomiche.

Gemelli omozigoti ed eterozigoti

10/06/19

La docente: prof.ssa Marina Russo

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:	SECONDO QUADRIMESTRE:
1. TEST MOTORI <ul style="list-style-type: none">• Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori• Resistenza• Velocità• Mobilità articolare	5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE <ul style="list-style-type: none">• Il concetto di forza in educazione fisica• Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.
2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA <ul style="list-style-type: none">• Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)• Lavoro aerobico lattacido (intervallato)• Lavoro anaerobico• Circuit-training	6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA <ul style="list-style-type: none">• I principali elementi artistici• Regolamento• Realizzazione di una sequenza artistica
3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco	7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAMANO <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco: attacco e difesa
4. ARGOMENTO TEORICO <ul style="list-style-type: none">• Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare	8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: BASEBALL / ULTIMATE <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco: attacco e difesa
	9. ARGOMENTO TEORICO <ul style="list-style-type: none">• La motricità• Il sistema muscolare

Data, 11-06-2019

IL DOCENTE
Prof. Sabatino Giambattista

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

L'Impero romano:

- La Roma repubblicana
- Augusto e l'impero
- I "secoli d'oro"
- La crisi del III secolo
- Il Cristianesimo
- L'Impero cristiano
- Gli Unni
- La fine dell'Impero romano d'Occidente

L'alto Medioevo:

- I regni romano-barbarici
- Gli Ostrogoti
- L'Impero bizantino
- I Longobardi
- L'Islam
- Carlo Magno e l'Impero carolingio
- La fine dell'Impero carolingio e l'inizio dell'età feudale
- Le seconde invasioni e i Normanni

Data, 06/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Luca Fumagalli