

Istituto d'istruzione superiore "G. Fumagalli" – Casatenovo (Lc)

Anno scolastico 2018-2019 - Classe 3C (Alberghiero)

Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa

1.STRUMENTI DI LAVORO

Calcoli percentuali

- Le proporzioni
- Significato del termine "percentuale"
- Calcolo percentuale diretto e inverso

Calcoli percentuali sopracento e sottocento

- Calcolo sopracento/sottocento diretto e inverso

Riparti proporzionali diretti

- Che cosa si intende per riparto proporzionale?
- Che cosa si intende per riparto proporzionale diretto?
- Quando un riparto proporzionale diretto diventa composto?

Tabelle e grafici

2.IL MERCATO TURISTICO

Il turismo

- Turismo attivo, passivo e produttivo

Domanda turistica

- Bisogno turistico
- Analisi della domanda turistica

Offerta turistica

- Prodotto turistico
- Analisi dell'offerta turistica

Il mercato turistico

- Elementi costitutivi del mercato turistico
- Caratteristiche della domanda e dell'offerta nel mercato turistico

3. COSTITUZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

Attività economica e azienda

- Elementi costitutivi dell'azienda
- Attività economica e attività economica di produzione
- Classificazione delle aziende

La forma giuridica dell'impresa

- Forme giuridiche che possono assumere le imprese
- Soggetto giuridico e soggetto economico d'impresa

- Criteri di scelta della forma giuridica d'impresa
- Localizzazione d'impresa

La gestione dell'impresa

- Impresa in equilibrio monetario e in equilibrio economico
- Ricavi e costi
- Patrimonio d'impresa e situazione patrimoniale

4.DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

La fattura

- Emissione e contenuto della fattura

Documento di trasporto (Ddt)

- Contenuto del documento di trasporto

Imposta sul Valore Aggiunto (Iva)

- Cos'è l'IVA e quando si applica
- Caratteristiche fondamentali dell'IVA e aliquote
- Calcolo dell'IVA da versare allo Stato: termini e modalità di versamento
- Adempimenti IVA per un'impresa

Operazioni IVA e base imponibile

- Operazioni imponibili IVA
- Calcolo base imponibile IVA e totale fattura
- Compilazione di una fattura con merci soggette a più aliquote IVA

Scontrino e ricevuta fiscale

- Chi emette scontrino e ricevuta fiscale
- Come si effettua lo scontrino dell'IVA

Regolamenti in denaro contante e con bonifico bancario

- Regolamenti in denaro contante delle aziende
- Trasferimenti a mezzo banca
- Il conto corrente bancario: funzionamento
- Il bonifico bancario

Assegni

- Assegno bancario e assegno circolare

Carte di debito e carte di credito

- Carte di debito, carte di credito e carte prepagate
- Pagamenti mobili
- Operazioni con strumenti elettronici

Servizi bancari di incasso elettronico

- Servizio Ri.Ba.
- Incasso tramite Ri.Ba
- Servizio ADUE e servizio MAV

Le cambiali

- Cambiali, pagherò cambiario, calcolo del bollo e scadenza del pagherò
- Cambiale tratta: elementi costitutivi, scadenza, girata e pagamento
- Cosa accade se il debitore non paga la cambiale

5. CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Imprese di viaggio

- Servizi delle IDV e loro forme organizzative

ADV dettaglianti

- Operazioni delle ADV dettaglianti
- Vendite al lordo di commissione e vendite al netto

TO e Tour organizer

- Attività svolte dai TO
- Il pacchetto turistico
- Operazioni effettuate dai tour organizer

Imprese ricettive

- Servizi offerti dalle imprese ricettive e struttura organizzativa
- Imprese ricettive alberghiere ed extra-alberghiere

Gestione delle imprese ricettive

- Calcolo del prezzo dei servizi ricettivi
- Ciclo del cliente, prenotazione, operazioni all'arrivo
- Registrazione delle operazioni compiute durante il soggiorno
- Documenti che si emettono alla partenza

Le imprese ristorative

- Attività delle imprese ristorative
- Le imprese della ristorazione commerciale e quelle della ristorazione collettiva
- Struttura organizzativa delle imprese ristorative

La gestione delle imprese ristorative

- Caratteristiche delle imprese ristorative
- Documentazione delle operazioni del magazzino e delle operazioni dei settori cucina e sala

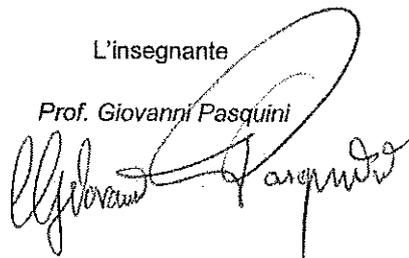
Analisi dell'andamento della gestione

- Indici della gestione
- Indici calcolati delle imprese ricettive e delle imprese ristorative

Casatenovo (Lc), 11.05.2019

L'insegnante

Prof. Giovanni Pasquini



I rappresentanti degli studenti

(ILARIA BRIGATTI) ILARIA BRIGATTI

³
(GABRIELLA MUSARELLA) GABRIELLA MUSARELLA

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Dal testo: F. Gallon – C. Himber, C'est chez nous!, ed. Sansoni- Hachette, 2012
Dialogues unités 5- 6 – 7

- **COMMUNICATION: UNITE 5**

- Faire des courses/des achats
- Parler de la quantité
- Parler de la santé
- Faire des recommandations/donner des conseils

UNITE 6

- Faire une proposition/Inviter
- Accepter/refuser/etre indifférent
- Fixer un rendez-vous
- Communiquer au téléphone
- Exprimer sa colère/reproche
- S'excuser
- Calmer/consoler quelqu'un

UNITE 7

- Communiquer dans un magasin de vêtements
- Demander/donner son opinion
- Evoquer des souvenirs
- Situer dans le passé

GRAMMAIRE

Les articles partitifs; les adverbes de quantité; Très/beaucoup (de/d'); Le verbe boire; les verbes vendre et prendre; Devoir/il faut; Les pronoms personnel COI; Le pronom EN; Le présent des verbes pouvoir, vouloir, savoir, croire et voir; le passé composé ; Le choix de l'auxiliaire; Les pronoms relatifs qui, que où et dont; Le pronom Y; le présent du verbe mettre; Le futur proche (revision), le passé récent, le présent continu; L'imparfait; Les emplois du passé composé et de l'imparfait; Les particularités des verbes en –ER, verbes en –yer, -eler, eter; Les particularités des verbes en –ER(3)

LEXIQUE

- les magasins et les aliments;
- les quantités,
- le corps
- Les problèmes de santé(symptoms, diagnostic et prescriptions)
- Les sorties et les lieux de sortie
- Au téléphone
- Les vêtements et les accessoires, les motifs, la matière
- Les mots du passé, les étapes d'un récit

CULTURE: La restauration en France: où manger?

CASATENNOVO, 18 giugno 2019

IL DOCENTE

Prof.ssa Calogera Rocca

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO
SANITARI, PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"GRAZIELLA FUMAGALLI" CASATENOVO**

a.s. 2018 - 2019

Programma di Lingua Inglese

Classe 3°C

Testi in adozione: n.1 "Well Done!" Catrin Elen Morris – ELI

n.2 " Open Space" M. Bonomi, V. Kaye, L. Liverani - EUROPASS

n.3 "Network Concise" Paul Radley – OXFORD (per scorrimento dal biennio)

Testo n.1

- The catering industry:
- The world of hospitality
 - Commercial versus non-profit catering
 - Types of bars
 - Types of restaurants
 - Bars and restaurants: services and facilities
 - Typical bars and restaurants in the UK and the USA
 - Famous food outlet chains
 - Restaurant and bar staff positions
 - Managing a catering business
 - Marketing strategies
- In the kitchen:
- Kitchen brigade
 - Assigning tasks and roles
 - A chef's uniform
 - Hygiene
 - Kitchen areas
 - Equipment
 - Food preparation appliances
 - Food processors and food mixers
 - Cooking and refrigerating appliances
 - Cookware
 - Kitchen knives
 - Kitchen utensils
 - Cake-making tins and utensils
 - Cupcakes utensils

Testo n.2

Ripasso generale grammaticale in particolare i Tempi del Presente, del Passato e del Futuro

Testo n.3

Unit 16: - Future “will” - May/Might

Unit 17: - First Conditional – When /As soon as/Unless

Unit 18: - Past continuous – Past continuous vs Past Simple

Unit 19: - Must/mustn’t/Have to/Don’t have to

Di queste unità sono state studiate le letture e i dialoghi con le funzioni linguistiche presentate e il lessico specifico.

L’insegnante: Anna Maria Colombo

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

LETTERATURA

- La nascita delle lingue romanze e i primi documenti in volgare [*Indovinello veronese, Giuramento di Strasburgo, Placito capuano, Postilla amiatina, Iscrizione nella catacomba di Commodilla, ecc.*].
- Le origini della letteratura: l'amore cortese, la chanson de geste, la poesia comica, la lirica provenzale [Testi: *La morte di Orlando, S'í fossi foco* di Cecco Angiolieri]
- Esempi di poesia religiosa: San Francesco e Jacopone da Todi. [Testi: *Cantico di Frate Sole, Donna de Paradiso*].
- La poesia del Duecento in Italia: Siciliani e Dolce Stil novo. [Testi: Guinizzelli, *Io voglio del ver la mia donna laudare*; Cavalcanti, *Chi è questa che vèn...*, *Tu m'hai sì piena di dolor la mente*].
- Dante e "La Divina Commedia": biografia, opere, struttura e tematiche del poema; [Testi: *Inferno*, canti I, III, V, VI, X, XIII, XXVI, XXXIII; *Vita nuova*, cap. II e *Tanto gentile e tanto onesta pare*].
- Francesco Petrarca tra Medio Evo cristiano ed età moderna. [La vita di Petrarca; il percorso letterario; la struttura del *Canzoniere*; poesie scelte da *Il Canzoniere, Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono, Movesi il vecchierel canuto e bianco, Solo et pensoso i più deserti campi, Erano i capei d'oro a l'aura sparsi*].
- *Il Decameron* [La vita di Boccaccio; il percorso letterario; la struttura del *Decameron*; lettura e analisi novelle scelte: *Proemio, Introduzione alla I giornata, Ser Ciappelletto, Introduzione alla IV giornata, Lisabetta da Messina, Federigo degli Alberighi, Chichìbio, Frate Cipolla*].
- La politica: Machiavelli. [La vita, il percorso letterario, la lettura e il commento di alcuni capitoli de *Il Principe*].
- L'epica cavalleresca rinascimentale:
 - Ariosto [cenni della vita, opere e struttura e tematiche dell'*Orlando Furioso*; Testi dall'*Orlando Furioso, Proemio, La fuga di Angelica (canto I), Il palazzo di Atlante (canto XII), La follia di Orlando (canto XXIII), Alfonso sulla luna (canto XXXIV)*];
 - Tasso [vita, opere e struttura e tematiche della *Gerusalemme liberata*; Testi dalla *Gerusalemme Liberata: Proemio, Clorinda e Tancredi (canto III), Erminia tra i pastori (canto VII), La morte di Clorinda (canto XII), Il giardino di Armida (canto XV)*].

LINGUA

- Analisi testuale, il testo argomentativo.

Data, 12 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Chiara Ornago

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**Argomenti svolti in classe:**

Le prime forme di ristorazione
La nuova ristorazione
L'Offerta gastronomica attuale e le modalità di lavoro
Gli stili gastronomici
HACCP
Le principali guide enogastronomiche
La qualità alimentare.
Qualità alimentare. Sistema ISO
Etichettatura alimentare.
Pastificazione e panificazione
Breve relazione orale sullo stage effettuato .
Le principali cucine regionali italiane e i prodotti enogastronomici principali del suo territorio.
Attività agrituristiche; bistrot e brasserie; Birrerie, enoteche; pasticcerie e gelaterie; bar e caffè, sale da tè.
La ristorazione di alta qualità.
Prodotti caseari a km 0 e utilizzo gastronomico.
La neoristorazione ; definizione di Catering e modalità di trasporto pasti (legami)

Attività svolte in laboratorio:**Menu per valutazione in ingresso della classe**

Insalata capricciosa rivisitata
Tagliatelle con ragù di verdure
Tartellette di frutta fresca
Biscotti di frolla, marmellata e cioccolato fondente

Le paste secche

Spaghetti con salsa al ragù di seppie e semi d'anice
Farfalle con zucca e formaggio Casera
Mezze penne con verdure piccanti in cialda
Uso del sac à poche: Biscotti al limone

LE PASTE RIPIENE: I RAVIOLI

Ravioli con salsa allo zabaione salato e semi di papavero
Ravioli di barbabietola con ricotta e robiola
Ravioli con mozzarella di bufala, brunoise di crudo e zucchine
Ravioli ripieni di salmone con pomodori secchi e melanzane.

I risotti.

Risotto alla lodigiana
Risotto alla milanese
Risotto con salamelle mantovane e cavolini di Bruxelles
Risotto alla mela Granny Smith e cipolle rosse mantecato allo stracchino
Pasticceria: Zuppa inglese
Prodotto da forno: Focaccia

Creme, minestre, zuppe.

Crema di zucca gialla, ceci e rosmarino
Vellutata di cavolfiore con cipolle caramellate
zuppa di legumi e radicchio
Pasticceria: crostata di frolla sabbata con ganache al cioccolato e lamponi

Prodotto da forno: Focaccia

Ricette tipiche territorio - Le carni - pasticceria del territorio

Buseca (Trippa alla milanese)
Cassoeula con polenta
Cotolette alla milanese
Torta paesana

Le carni - Le cotture in padella della carne - pasticceria - panificazione

Scaloppine al limone
Saltimbocca alla romana
Piccatine agli champignons
Crostatata di pere con ganache al cioccolato
Pane alle erbe

Le carni stufate - panificazione

Goulash all'ungherese
Brasato al vino rosso, verdure e funghi con polenta
Pane: di grano duro; integrale; alle erbe; focaccia.

Le carni bollite - Panificazione - Pasticceria.

Bollito misto con salsa verde
Vitello tonnato
Pane al mais - Bigné ed éclaires

Le carni arrosto - panificazione - pasticceria.

Arista al forno
Noce di vitello al forno con patate
Focaccia di farro con cipolle rosse e capperi
Torta paradiso

La carne grigliata, sottovuoto - Verdure grigliate, sottovuoto

- Panificazione - Pasticceria.

Filetto di maiale al vino rosso cotto sottovuoto
Verdure miste cotte sottovuoto
Pane alle noci
Crostatata di ricotta

Dolci di Natale - Panificazione.

Tronchetto speziato natalizio
Zelten
Dolce natalizio con pere e ganache al cioccolato
Pandolce genovese
Pan Focaccia al mais

MENU DI NATALE -

Cucchiari di dadi di salmone semi cotto su crema di avocado e Wasabi
Risotto al prosecco con raspadura e riduzione di balsamico
Petto d'anatra con salsa allo scalogno al Rosso di Valtellina su patate sabbiose
Piccolo tronchetto natalizio con crema di marroni

Arte bianca, pasticceria secca.

Focaccia di Recco
Pizza
Frollini

MENU VALTELLINA -

Sciatt
Pizzoccheri
Polenta taragna
rotolo di grano saraceno
Pane con grano saraceno.

MENU territorio italiano; panificazione. -

Tagliolini cacio e pepe

Melanzane alla parmigiana
Tiramisù
Pane al burro

IL PESCE - Panificazione

Spaghetti alle vongole
Filetto di orata panata al timo su verdure grigliate
Caciucco alla livornese
Pane toscano senza sale

MENU VAL D'AOSTA

Zuppa valpellinese
Carbonade con polenta
Blanc manger con mirtilli
Pane di segale

MENU TOSCANO

Panzanella
Ribollita
triglie alla livornese
castagnaccio
Pane senza sale

MENU Piemontese; Panificazione.

Bagna caoda
Agnolotti
pollo alla Marengo
Bonet - Pane

MENU Emilia Romagna ; panificazione.

Erbazzone
Tagliatelle alla bolognese
Lasagne alla ferrarese
Torta di rose
Pane

MENU Veneto; panificazione.

Risi e bisi
Pasta e fagioli
Baccalà alla vicentina
Zaleti
Pane

MENU TRENINO

Canederti di spinaci
Minestra di crauti
Herrengröstel
Strudel di mele
Bretzel

MENU erbe aromatiche - UDA di classe

Sformatini di patate alle erbe
Risotto alla salvia mantecato al quartirolo stagionato
Filetti di trota al forno con erbe e agrumi
Torta miaccia
Pane di grano duro alle erbe

Arte bianca:

Pizza con farine alternative: Farro, Kamut, grano duro, integrale.

Dolci pasquali

Pastiera
Hot cross buns
Quenelle di mousse al cioccolato bianco con cialde al cioccolato
Pigna pasquale

MENU Ligure
Torta pasqualina
Trofiette alla ligure
Coniglio alla ligure
Focaccia

MENU Veneto.
Risi e bisi; Pasta e fagioli; Baccalà alla vicentina;
Zaleti; Pane.

In data 10/12:
Incontro nell'ambito di educazione alla salute con ass.
Farmacisti Lecco

In data 22 maggio :
Giornata dello Sport presso Centro Sportivo di Rogoredo.

In data 5 giugno è stata effettuata una visita didattica presso le strutture "Agriturismo Brusignone" e Azienda agricola "Cascina Bressanella" di Besana B.

Data, 8 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof.
GIUSEPPE VILLA

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e Sociali

"Graziella Fumagalli"

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019**

Docente	GHEZZI MARIA PAOLA
Materia	MATEMATICA
Classe	3C

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">▪ Applica i principi di equivalenza delle disequazioni e le loro conseguenze▪ Risolve disequazioni intere di secondo grado▪ Risolve disequazioni fratte di secondo grado▪ Risolve sistemi di disequazioni▪ Passa dal linguaggio algebrico a quello grafico per esprimere il risultato di una disequazione	<ul style="list-style-type: none">▪ Disequazioni intere e fratte di secondo grado▪ Sistemi di disequazioni
<ul style="list-style-type: none">▪ Riconosce e applica le relazioni e le formule tra punti del piano e coordinate cartesiane▪ Riconosce le relazioni tra equazioni di secondo grado e parabola▪ Applica le principali formule relative alla parabola nel piano cartesiano▪ Determina le intersezioni tra una parabola e gli assi cartesiani, tra una parabola ed una retta qualsiasi.	<ul style="list-style-type: none">▪ La parabola nel piano cartesiano▪ Posizioni reciproche retta-parabola▪ Interpretazione geometrica delle equazioni di primo grado, dei sistemi di equazioni e delle equazioni di secondo grado
<ul style="list-style-type: none">▪ Conoscere il concetto di funzione, dominio, codominio, immagine e controimmagine, zeri e positività. Lettura di tali elementi dal grafico.▪ Riconosce e interpreta le principali caratteristiche della funzione esponenziale e logaritmica▪ Risolve semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche	<ul style="list-style-type: none">▪ Definizione di funzione, dominio, codominio, immagine, controimmagine, zeri.▪ Grafici della funzione lineare, quadratica e di proporzionalità inversa.▪ Funzione esponenziale e logaritmica▪ Proprietà delle potenze e dei logaritmi▪ Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche elementari

Programma svolto di Religione Classe 3 sez. C a.s. 2018/19

Unità Tematica 1

Contenuti

La libertà e i valori

- La libertà responsabile
- Il concetto cristiano di libertà

Le virtù per realizzare la propria vita

La vita come amore

- L'amore di amicizia
- L'amore come eros
- L'amore coniugale come agape

Creatori con Dio

Unità Tematica 2

Contenuti

Alle frontiere tra scienza e fede

La scienza diventerà onnipotente?

- I limiti della scienza
- Dal mito alla fede, dalla fede alla scienza

Scienza e fede: sorelle o nemiche?

- Il tempo della diffidenza reciproca
- Alla ricerca di una comune intesa

Quando scienza e fede si ascoltano

- Il miracolo una sfida alla scienza?
- Cosa c'è dopo questa vita?
- Le sfide della biotecnologia

Unità Tematica 3

Contenuti

Alle frontiere tra scienza e fede

La scienza diventerà onnipotente?

- I limiti della scienza
- Dal mito alla fede, dalla fede alla scienza

Scienza e fede: sorelle o nemiche?

- Il tempo della diffidenza reciproca
- Alla ricerca di una comune intesa

Quando scienza e fede si ascoltano

- Il miracolo una sfida alla scienza?
- Cosa c'è dopo questa vita?
- Le sfide della biotecnologia

Unità Tematica 4

Contenuti

Alla ricerca di un senso

La tensione umana a superarsi

La libertà e il peccato

Il peccato è l'anti-esodo

La libertà alla radice della legge

Il Decalogo

Una legge per Dio e per l'uomo

Una definizione dei valori umani

I comandamenti che regolano il rapporto con Dio

I comandamenti che regolano il rapporto con il prossimo

Unità Tematica 5

Contenuti

I cristiani e l'autorità civile

Dalle persecuzioni alla libertà di culto

Le fonti per conoscere le persecuzioni

Le eresie e i primi concili

I principali portatori del messaggio evangelico

L'esperienza monastica alla base dell'unità religiosa

La nascita del monachesimo in Oriente

Il monachesimo in Occidente

Il monachesimo benedettino

L'insegnante.

Giovanna Limonta

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****CLASSE 3C enogastronomia**
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

Nel corso del **primo quadrimestre** sono stati trattati i seguenti argomenti:

- I macronutrienti e i micronutrienti degli alimenti: cenni di chimica, proprietà, funzioni di carboidrati, proteine, lipidi, vitamine, sali minerali e acqua
- L'energia liberata dai macronutrienti (le Kcal per grammo di macronutriente)
- Le tabelle di composizione chimica degli alimenti: impiego pratico
- Principi di alimentazione equilibrata
- Dietetica applicata alla ristorazione: tabelle INRAN, calcolo calorico e nutrizionale
- Concetto di alimentazione e gastronomia come espressione della cultura e delle tradizioni del territorio
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti
- La carne: la filiera, la macellazione, le caratteristiche strutturali, organolettiche e il valore nutrizionale. I salumi: classificazione e aspetti nutrizionali. Prodotti tipici e tradizionali. Sostenibilità delle produzioni
- I prodotti ittici: classificazione, freschezza e i rischi sanitari. Sostenibilità della filiera ittica. I prodotti ittici del territorio lombardo
- Uova: classificazione, valore nutritivo
- Latte: tipi di latte in commercio, valore nutritivo.
- Formaggi: qualità e tipicità delle produzioni

Nel corso del **secondo quadrimestre** sono stati trattati i seguenti argomenti:

- Cereali e derivati: aspetti generali, il frumento, la molitura, il glutine, il pane, il riso, gli "pseudocereali"; panificazione e pastificazione. Prodotti DOP e IGP
- Legumi Prodotti DOP e IGP
- Ortaggi Prodotti DOP e IGP

Testo utilizzato: *Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il secondo biennio delle Scuole superiori.* di Luca La Fauci (Autore)

Data, 18/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Nuzzi Monica

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO QUADRIMESTRE:****1. TEST MOTORI**

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

4. ARGOMENTO TEORICO

- Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare

SECONDO QUADRIMESTRE:**5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE**

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.

6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA

- I principali elementi artistici
- Regolamento
- Realizzazione di una sequenza artistica

7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAMANO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: BASEBALL / ULTIMATE

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

9. ARGOMENTO TEORICO

- La motricità
- Il sistema muscolare

Data, 11-06-2019

IL DOCENTE
Prof. Sabatino Giambattista



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)
Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138
E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

A.S. 2018/2019

Docente	Nicola Pace
Materia/e	Spagnolo
Classe	3^A C

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

	Presente de indicativo, Pretérito Perfecto, Pretérito Imperfecto, Pretérito Indefinido, Futuro, Préterito Pluscuamperfecto, Condicional Simple, Imperativo afirmativo y negativo, Presente de Subjuntivo.
--	---

Unidad 1 Alimentación	¿Qué comen los italianos? ¿Qué comen los españoles?	Somos lo que comemos La comida en Italia Costumbres alimenticias Embutidos y quesos Frutas, verduras y hortalizas Dulces Aficionados al chocolate Recetas con insectos	Conocer la dieta mediterránea y los productos de calidad italianos y españoles. Conocer las costumbres alimenticias en España.
Unidad 2 Restauración	Conceptos y clasificaciones	Restaurantes y clasificación La comida rápida y el sistema de take away Las cadenas de restauración y la alta cocina Los restaurantes temáticos	Conocer el sistema de clasificación de los restaurantes. Conocer los hábitos a la hora de comer fuera de casa. Debatir sobre las ventajas y desventajas de la comida rápida.
	Servicios de comida	El bufé El servicio de banqueting El catering	Realizar el montaje de un bufé y de un banquete. Conocer el origen y el concepto del catering.
	Trabajar en cocina	La brigada de cocina: funciones y perfiles	Conocer la organización

		Reglas y normas higiénicas en la cocina Utensilios y maquinarias	y distribución del trabajo en la cocina. Aplicar las normas higiénicas.

Casatenovo, 21/06/2019

IL DOCENTE

Prof. Nicola Pace

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

UNITA' 1 – LA CIVILTA' DEL BASSO MEDIOEVO

- L'Europa alla fine del primo millennio
- La ripresa economica e l'espansione europea
- La rinascita delle città e dei commerci
- L'Italia dei comuni

UNITA' 2 – LA CRISI DEL MEDIOEVO

- Da poteri universali alle monarchie feudali
- La crisi del Trecento e la peste
- Monarchie europee e stati regionali italiani

UNITA' 3 – LA NASCITA DELLA CIVILTA' MODERNA

- Il Rinascimento
 - L'Europa scopre il mondo
 - La Riforma protestante e la reazione della chiesa cattolica
 - Il Cinquecento: l'età dello stato moderno
- Visione film "L'altra donna del re" (J. Chadwick, 2008); "Elizabeth: the Golden age" (S. Kapur, 2007).

UNITA' 4 – L'EUROPA DEL SEICENTO

- La guerra dei Trent'anni e le sue conseguenze
 - Assolutismo francese e monarchia parlamentare inglese
- Visione film "I tre moschettieri" (S. Herek, 1993).

UDA interdisciplinare: "Le nostre ricette: gusto, qualità e sostenibilità"

Data, 12 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Chiara Ornago