

## PROGRAMMA DISCIPLINARE

Classe IIID, Indirizzo : Sala - Materia : Diritto e Tecnica Amministrativa - a.s. 2018/2019 - Docente : D. Nuzzo

LIBRO DI TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE

AUTORE: STEFANO RASCIONI, FABIO FERRIELLO

EDITORE: TRAMONTANA

1.
  - i rapporti e le proporzioni
  - calcolo percentuale
  - i riparti
2.
  - concetto di turismo
  - concetto di arrivi e partenze
  - evoluzione del turismo
  - il mercato turistico: caratteristiche di domanda interna e estera
  - concetto e caratteristiche dell'offerta turistica
  - i diversi criteri di classificazione delle strutture ricettive
3.
  - concetto di bisogni, beni e servizi, attività economica
  - tipologie di aziende e caratteri della loro attività
  - i fattori della produzione e la loro remunerazione
  - gli elementi costitutivi dell'azienda
  - relazione azienda – mercato – ambiente
  - i requisiti personali, legali e di carattere generale necessarie per costituire un'attività di impresa – funzione della Camera di Commercio.
  - la forma giuridica dell'impresa
  - la gestione dell'impresa: concetto di equilibrio monetario ed economico e patrimoniale
4.
  - il contratto di compravendita (elementi essenziali e accessori del contratto di vendita)
  - caratteri e fasi della compravendita
  - clausole di consegna, di imballaggio e di pagamento
  - i principali documenti della compravendita
  - il contenuto del DDT
  - il contenuto della fattura differita e immediata
  - contenuto e funzioni della ricevuta fiscale e dello scontrino fiscale
  - caratteri e presupposti dell'IVA
  - gli elementi che formano la base imponibile
  - procedura dello scorporo
5.
  - caratteri e requisiti dell'Assegno Bancario e dell'Assegno Circolare
  - modalità di circolazione degli assegni
  - effetti del mancato pagamento di un Assegno Bancario
  - concetto di bonifico bancario
  - caratteri della procedura RIBA
  - carte di debito e di credito
  - caratteri e requisiti del pagherò cambiario e della tratta
  - scadenza delle cambiali
  - concetto di avallo

Data, 21/6/2019

IL DOCENTE  
Donatella Nuzzo

Communication	Lexique/actes de parole	Grammaire
<b>Unité 5 « En forme »</b>		
<p>Faire des courses et des achats Parler de la quantité Faire de recommandations et donner des conseils La profession Présenter quelqu'un</p>	<p><u>Conoscere</u> il lessico inerente gli alimenti , i luoghi, gli imballaggi e le quantità</p> <p><u>Interagire</u> in un negozio per acquistare un prodotto</p> <p>Salutare, accogliere un cliente, chiedere il turno, chiedere e dire la quantità, chiedere et dire il prezzo/ aggiungere un prodotto, prendere congedo.</p> <p>Attività di ascolto(à la boulangerie) Jeux de role/ lavori di gruppo Produzione orale: Parler de son alimentation Comprensione scritta: "Bien manger pour mieux vivre" « Comment mangent les ados »</p>	<p>Les articles partitifs/la forme négative/ Les adverbes de quantité Très/beaucoup Le verbe boire Les verbes prendre vendre Devoir/il faut Les pronoms personnels COI/COD (<u>révision</u>)- indicatif présent affirmatif et négatif ; impératif affirmatif et négatif</p>
<b>Unité 6 « Au programme »</b>		
<u>Communication</u>	<u>Lexique/actes de parole</u>	<u>Grammaire</u>
<p>Faire une proposition inviter Accepter refuser/etre indifférent Fixer un rendez-vous Communiquer au téléphone Exprimer sa colère, reprocher S'excuser Calmer, consoler qqn</p> <p>Compétences en action : une sortie ratée</p>	<p>Les sorties et les lieux de sortie Au téléphone Les états d'âme</p>	<p><b>Le présent des verbes</b> pouvoir, vouloir, savoir, croire voir, devoir. Les verbes en ir e i loro composti : devenir, intervenir..... Ouvrir : découvrir, Offrir, souffrir I verbi in re-répondre, attendre... I verbi composti in re : prendre , comprendre, mettre, permettre <b>Le passé composé-</b> la forma affermativa e negativa Il participio passato dei verbi regolari e irregolari Uso dell'ausiliare L'accordo del participio passato coniugato con être I pronomi complemento (COD/COI) al passato prossimo</p>

		L'impératif affirmatif/négatif (ripasso)
<b>Unité7 « Hier et Aujourd'hui »</b>		
Communiquer dans un magasin de vêtements Demander donner son opinion (sur un vêtement).	<u>Conoscere</u> il lessico inerente l'abbigliamento e gli accessori, caratterizzare un tessuto, un vestito. Chiedere e dire la taglia <u>Interagire</u> in un negozio per acquistare un prodotto  Attività di produzione orale e scritta : communiquer dans un magasins de vetements Jeux de role/ e dialoghi	L'indicativo imperfetto: morfologia di tutti i verbi studiati (1,2,3, gruppo) L'uso dell'imperfetto  Les emplois du passé composé

Casatenovo, 13 giugno 2019

IL DOCENTE

Prof.ssa Casati Daniela



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](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) - PEC [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **A.S. 2018/2019**

<b>Docente</b>	<b>Maria Paola Galbusera</b>
<b>Materia</b>	<b>Lingua inglese</b>
<b>Classe</b>	<b>3^D prodotti dolciari / sala e vendita</b>

#### **PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO (CON EVENTUALI VARIAZIONI RISPETTO AL PIANO INIZIALE)**

##### COMMUNICATION

1. Revision: present, past tenses,
2. Jobs,
3. Future tenses,
4. MAY / MIGHT,
5. Expressing opinions,
6. Wales,
7. Save our planet,
8. Global warming and pollution,
9. Shopping for clothes,
10. Giving directions,
11. WHAT IS HE/SHE LIKE? – personality adjectives
12. WHAT DOES HE/SHE LOOK LIKE? – physical appearance,
13. Making predictions / plans,
14. MUST / HAVE TO,
15. British Police,
16. Reserving a table,
17. Describing town facilities,
18. Connettori,
19. Present Perfect Simple and Continuous,
20. Past Perfect Simple and Continuous,
21. Duration form FOR / SINCE,
22. Reported Speech: SAY / TELL.

##### WELL DONE!

1. Well eating and healthy living: a recipe,
2. Kitchen appliances,
3. Kitchen equipment and appliances,
4. Cookware, kitchen knives and utensils,
5. Cupcake utensils and cake-making tins,
6. Catering; hospitality, commercial vs non-profit,
7. Making a review of a hotel. Ask/answer about the review,
8. Bars and restaurants,
9. Types of restaurants,
10. Restaurants and bar services and facilities,

11. Typical bars and restaurants in the UK and USA,
12. Public Houses; American diners; Theme restaurants,
13. Restaurant and bar staff,
14. Bar staff positions,
15. Managing a catering business.

Casatenovo, 22 giugno 2019

LA DOCENTE  
Prof.ssa Maria Paola Galbusera

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali Turistici e Sociali "G. FUMAGALLI"  
Via Misericordia, n° 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

### **Programma di letteratura italiana**

**Docente: prof. BARRETTA ANNA**  
**classe TERZA sez. D/G indirizzo SALA/PASTICCERIA**  
**MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**a.s. 2018/2019**

#### **CONTENUTI LETTERATURA ITALIANA**

- La cultura altomedievale (spazio e tempo, la concezione allegorica, la Chiesa e i monasteri) e la cultura basso-medievale (rinascita delle città, nascita delle università, nascita della borghesia), il passaggio dal latino al volgare.
- La letteratura medievale francese: lirica provenzale (coordinate spazio-temporali, l'amore cortese, temi e modi, la canzone), romanzo cortese (contenuti e modi, Tristano e Isotta), la canzone di gesta (l'epica francese, la Chanson de Roland).
- La letteratura religiosa (coordinate spazio-temporali, temi e modi, la lauda), San Francesco e il *Cantico di frate Sole*.
- La prosa del Duecento: resoconti di viaggio (Marco Polo e Il Milione), la cronaca, la novella (il Novellino).
- La Scuola siciliana: coordinate spazio-temporali, temi principali, principali caratteristiche formali, il sonetto. Analisi di *Meravigliosamente*.
- Lo Stilnovo: coordinate spazio-temporali, temi principali, principali caratteristiche formali, autori principali. Analisi di *Al cor gentil rempaira sempre amore*.
- Dante Alighieri: vita e opere (Vita Nuova, il Convivio, la Monarchia), Analisi di *Tanto gentile e tanto onesta pare*.
- La Divina Commedia. *Inferno*, lettura e analisi dei canti I, V, VI, X, XIII, XXVI, XXXIII.
- Francesco Petrarca: biografia, il Canzoniere. Analisi dei testi XXXV, XC, CXXVI, CCCX, CLXVIII.
- Giovanni Boccaccio: biografia, il Corbaccio e il Decameron. Analisi delle novelle I prima giornata, V seconda giornata, I-II-III quarta giornata, VIII e IX quinta giornata, I-IV-IX-X sesta giornata, VIII settima giornata, VI ottava giornata, II nona giornata, II decima giornata.
- L'Umanesimo.

#### **CONTENUTI LINGUA ITALIANA**

- Ripasso generale: regole di scrittura e composizione del tema libero.
- Il tema argomentativo (struttura essenziale) – tesi, antitesi, confutazione dell'antitesi e conclusione.
- L'analisi del testo poetico: nota metrica, figure retoriche, analisi lessicale e sintattica, analisi dei contenuti, collegamenti intertestuali.
- L'analisi del testo narrativo (ripasso e stesura).

**Casatenovo, 26/06/2019**

## **Teoria:**

- La sicurezza nei laboratori di pasticceria
- Il Pan di Spagna
- Crema pasticcera
- La pasta sfoglia
- I lievitati
- Pasta frolla
- I bignè
- La pasta brisée
- La mousse
- Le bavaresi
- Le sostanze dolcificanti
- Le farine
- Le sostanze grasse
- Acqua
- Sale
- Agenti lievitanti
- Malto
- Uova
- Latte
- Panna
- Additivi alimentari
- Il temperaggio del cioccolato
- Il gelato

## **Esercitazioni pratiche**

- Pan di Spagna, crema pasticcera, assemblaggio torta
- Pasta sfoglia, torta millefoglie, tagliatelle in crosta
- Torta Saint Honorè, pizzette margherita
- Biscotti da tè, cornetti, gnocchi di patate zucca e salsiccia
- Bignè, éclair, profiteroles, tiramisù, savoiardi
- Crostata alla frutta
- Cake design, decorazioni
- Dolci da colazione, graffe, cornetti, donuts e rotolo bicolore
- Pane alle olive, pane bianco, panini napoletani, torta sacher in monoporzione
- Mousse leggera al cioccolato fondente con lamponi, emozioni di cioccolato, pizze e calzoni

fritti

- Mousse al cioccolato bianco, latte e fondente, bavarese alla nocciola, pizze in teglia
- Cake design, tronchetto di Natale
- Delizia al limone, baguette e grissini
- Cannoli e cassata siciliana
- Danubio salato e torta Asia
- Cornetti bicolore, mousse di cioccolato con inserto di agrumi, seadas
- Fiocchi di neve e macarons
- Colombe pasquali, chiacchiere, gnocchi alla sorrentina
- Torta setteveli e cartocci fritti siciliani
- Cioccolatini ripieni con cocco, lampone, caffè, pain au chocolat, sfere di cioccolato (chocolate ball)
- Colombe pasquali, bavarese con inserto all'arancia, bomboloni e uova pasquali
- Mousse al mango con inserto ai lamponi, pasta brisè e quiche Lorraine
- Cornetti salati e cheese cake
- Pane del sabato e red velvet
- Gelato fiordilatte e torta foresta nera
- Mignon al tiramisù e bocconotti
- Arancine, calzoni fritti, crespelle salate e pizza

Casatenovo, 8 giugno 2019

IL DOCENTE  
Prof. Rossi Andrea

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

**"Graziella Fumagalli"**

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

<b>Docente</b>	<b>GHEZZI MARIA PAOLA</b>
<b>Materia</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>Classe</b>	<b>3D</b>

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

# **Programma svolto di Religione Classe 3 sez.D 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

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**DOCENTE: CHIESA FRANCESCA**

**LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – ALMA – PRODOTTI DOLCIARI – A**  
**MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE: APPUNTI, FOTOCOPIE, SLIDE**

**ALIMENTI, NUTRIENTI ED ENERGIA**

Alimenti e nutrienti

Gli alimenti: criteri di classificazione

Alimentazione e nutrizione

Il metabolismo

**ELEMENTI DI DIETETICA**

*Le basi per un'alimentazione equilibrata*

Principi nutritivi e le loro funzioni. La classificazione funzionale degli alimenti in cinque gruppi l'INRAN. I principi dell'alimentazione equilibrata. La piramide alimentare. La formulazione di una dieta equilibrata: dieta equilibrata; valutazione del peso corporeo (indice di massa corporea); stima del fabbisogno energetico; definizione di metabolismo basale e livelli di attività fisica; fabbisogno dei nutrienti (le tabelle LARN); distribuzione dell'energia; distribuzione dei nutrienti. Le linee guida per una sana alimentazione italiana. Le tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti. Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto (UDA INTERDISCIPLINARE).

**ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE**

*Cereali e derivati*

Aspetti generali

Il frumento: struttura della cariosside e composizione chimica della cariosside

Il pane: gli ingredienti, la preparazione

Il riso: il processo di lavorazione, valore nutrizionale, categorie commerciali di riso

Il mais: valore nutrizionale ed impieghi

Le farine in pasticceria

**ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

*Le uova*

L'uovo di gallina: anatomia, composizione chimica e valore nutrizionale

Proprietà nutrizionali

Le uova in pasticceria

La valutazione della freschezza

Aspetti igienico-sanitari

*Il latte e i prodotti lattiero-caseari*

Definizione legale di latte alimentare. Aspetti igienico-sanitari del latte crudo, proprietà chimico-fisiche del latte. Composizione chimica e valore nutrizionale del latte

I latti naturali

I latti speciali

Il latte: etichettatura

La panna

I formaggi: la produzione, la classificazione, il valore nutrizionale, la conservazione, l'etichettatura

---

Il mascarpone

La ricotta

## **OLI E GRASSI**

Generalità

Il burro: caratteristiche chimico e nutrizionali, produzione

Gli oli vegetali

La margarina e i grassi vegetali idrogenati

L'olio di oliva: struttura e composizione chimica dell'oliva, la raccolta, tecniche di estrazione, composizione chimica, rettifica, aspetti nutrizionali, la conservazione, la classificazione, l'etichettatura

Gelato: ingredienti e classificazione

Additivi fisici: aspetti generali e tipologie

---

**SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

<b>Modulo</b>	<b>Unità</b>
1 Alimenti e alimentazione	1.1 Associazioni nutrienti – alimenti 1.1.1 Cenni a classificazione dei nutrienti 1.1.2 Classificazione degli alimenti 1.1.3 Associazione dei nutrienti agli alimenti e viceversa  1.2 Calcolo calorico 1.2.1 Tabelle e calcoli calorici 1.2.1.1 con scarto 1.2.1.2 senza scarto 1.2.1.2 di bevande alcoliche 1.3.1 Cenni alla storia dell'alimentazione umana 1.3.2 Cenni a ristorazione collettiva  1.4 Marchi di qualità e certificazioni nazionali e internazionali
2 Alimenti di origine animale	2.1 Il latte e i derivati 2.1.1 Definizione merceologica e norme di legge 2.1.2 Composizione e ruolo nutritivo 2.1.3 Processo produttivo 2.1.4 Trattamenti di risanamento 2.1.5 Latti speciali 2.1.6 Yogurt e latti fermentati 2.1.7 Formaggio 2.1.8 Grassi animali e oli vegetali: classificazione e produzione  2.2 La carne e i salumi 2.2.1 Definizione merceologica e norme di legge 2.2.2 La macellazione 2.2.3 Composizione e ruolo nutrizionale 2.2.4 Metodi di conservazione 2.2.5 Salumi crudi e cotti 2.2.6 Etichettatura  2.3 Le uova e i derivati 2.3.1 Definizione e struttura 2.3.2 Ruolo nutrizionale 2.4.3 Sistemi di allevamento 2.4.4 Classificazione e etichettatura 2.4.5 Valutazione di freschezza 2.4.6 Ovoprodotti 2.5 Frodi più comuni nei prodotti di origine animale  2.4 I prodotti ittici 2.4.1 Classificazione e filiera ittica 2.4.2 Crostacei, molluschi e echinodermi 2.4.3 Ruolo nutrizionale 2.4.4 Valutazione di freschezza 2.4.5 Sicurezza, tecniche di conservazione, reazioni avverse da prodotti ittici 2.4.6 Etichettatura 2.4.7 Lipidi negli alimenti (sia di origine animale che vegetale), acidi grassi essenziali e cenni alla dieta mediterranea
3 Alimenti di origine vegetale	3.1 Cereali e derivati 3.1.1 Classificazione 3.1.2 Composizione e ruolo nutrizionale 3.1.3 Frumento, riso, mais, cereali minori 3.1.4 Pseudocereali 3.1.5 Farine 3.1.6 Pane, pasta 3.2 I legumi 3.2.1 Classificazione

	<p>3.2.2 Composizione e ruolo nutrizionale  3.2.3 Amilosio, amilopectina, glutine, celiachia e cereali senza glutine  3.3.4 Fibra alimentare</p> <p>3.3 I prodotti ortofrutticoli  3.3.1 Metodi di coltivazione  3.3.2 Scelta, classificazione e conservazione  3.3.3 Composizione e ruolo nutrizionale  3.3.4 ortaggi, frutta  3.3.5 succhi di frutta, cenni a bevande analcoliche e acqua</p> <p>3.4 Erbe e spezie  3.4.1 esempi di erbe aromatiche e spezie e loro fitocomposti  3.4.2 utilizzo di erbe aromatiche e spezie in cucina e per l'aromatizzazione di bevande</p>
4 Bevande alcoliche	<p>4.3 Bevande alcoliche  4.3.1 Classificazione delle bevande alcoliche  4.3.2 Alcol e salute (unità alcoliche e cenni a metabolismo, intossicazione da metanolo, paradosso francese, antiossidanti del vino rosso)</p> <p>4.3.3 Vino e vinificazione  4.3.3.1 Uva: composizione e sostanze contenute  4.3.3.2 Tipi di vinificazione: in bianco, in rosso, rosato, termovinificazione, in continuo, macerazione carbonica  4.3.3.3 Fermentazione e tipi di lieviti  4.3.3.4 Fasi di produzione  4.3.3.5 Malattie e difetti del vino</p> <p>4.3.4 Birra  4.3.4.1 Ingredienti e fermentazione  4.3.4.2 Alta e bassa fermentazione  4.3.4.3 Classificazione e tipi di birre  4.3.4.4 Fasi di produzione</p> <p>4.3.5 Superalcolici: bevande distillate e liquorose  4.3.5.1 Tipi di distillazione  4.3.5.2 Classificazione</p>
5 Bevande nervine	<p>5.1 Bevande nervine  5.1.1 Classificazione delle bevande nervine  5.1.2 Caffè, the, bevande a base di cola (e alcaloidi in essi contenuti)  5.1.3 Bevande contenenti chinino  5.1.4 Cioccolato</p>
6 Additivi e dolcificanti	<p>6.1 Dolcificanti e prodotti dolciari: cenni a dolcificanti naturali e artificiali, cenni a additivi e nuove tendenze</p>

Attività di approfondimento/interdisciplinari: ricerche su prodotti tipici (pane, prodotti ittici, bevande alcoliche) esercitazioni con calcoli calorici su piatti e vini

Data, 22/06/2019

IL DOCENTE  
Prof.ssa Caterina Federica Quarello

**SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

- Esercitazioni a regime aerobico.
- Test motori: test di Cooper, di reattività.
- Esercitazioni e circuiti per migliorare le capacità condizionali (di resistenza, di forza, di velocità e di scioltezza).
- Circuiti per migliorare le capacità coordinative.
- Acrosport : figure e organizzazione di una coreografia a gruppo.
- Uso di piccoli attrezzi. Palle da: ritmica, basket, pallavolo, tennis; funicelle e cerchi.
- Stretching
- Conoscenza e pratica dei fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallamano, basket, baseball, ultimate, badminton, unihockey.
- Giochi di squadra: palla-prigioniera, dogball, touchball.
- Tornei di classe.
- Partecipazione ai campionati studenteschi di istituto e fasi provinciali nelle seguenti specialità: Corsa campestre e Badminton.
- Partecipazione alle "Fumagalliadi" (Giornata dello Sport d'Istituto).
- Lezioni di teoria: resistenza e badminton
- Sport come stile di vita.
- Uscita didattica sportiva: Ciaspolata

Data, 12/06/2019

IL DOCENTE  
Prof. ssa Elisabetta Galletti



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](mailto:lcrc02000l@istruzione.it) - PEC [lcrc02000l@pec.istruzione.it](mailto:lcrc02000l@pec.istruzione.it)

### A.S. 2018/2019

<b>Docente</b>	<b>Nicola Pace</b>
<b>Materia/e</b>	<b>Spagnolo</b>
<b>Classe</b>	<b>3^ D</b>

## 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

# **PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2018 /2019**

“Istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo”

**Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**Docente: Stefano Montanelli**

**Classe: 3 D art. PRODOTTI DOLCIARI**

**Indirizzo: ENOGASTRONOMICO**

LIBRO DI TESTO: Rif. Cataldo V.Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile “Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi 1” Hoepli ISBN 978-88-203-7226-2

## **1.Norme e tecniche di rappresentazione grafica**

- 1.1. Il foglio
  - 1.1.1. L'importanza dell'immagine nel settore dolciario
  - 1.1.2. I formati
- 1.2. Strumenti per il disegno
- 1.3. Elementi del disegno
  - 1.3.1. Tipologie di linee
  - 1.3.2. Le scritte
- 1.4. Lo schizzo
  - 1.4.1. Gli strumenti di lavoro
  - 1.4.2. Le tecniche
- 1.5. Principali metodi di rappresentazione
  - 1.5.1. Rappresentazioni in scale
  - 1.5.2. Proiezioni ortogonali
  - 1.5.3. Proiezioni assonometriche, ortogonali e cavaliere
  - 1.5.4. Sezioni
- 1.6. Il disegno di impianti
  - 1.6.1. Gli impianti idraulici
  - 1.6.2. Lettura di un impianto

## **2.Sistemi e organi per la trasmissione del moto**

- 2.1. Principi di statica
  - 2.1.1. La massa e la forza
  - 2.1.2. Il baricentro
  - 2.1.3. L'equilibrio statico
- 2.2. Principi di cinematica
  - 2.2.1. Il moto rettilineo uniforme
  - 2.2.2. Il moto rettilineo uniformemente accelerato
  - 2.2.3. Il moto circolare unifrome
  - 2.2.4. Il moto circolare uniformemente accelerato
- 2.3. Principi di dinamica
  - 2.3.1. I princpi della dinamica
  - 2.3.2. Il principio di Alembert e le forze di inerzia
  - 2.3.3. Lavoro, energia, potenza e rendimento
- 2.4. Le macchine semplici
  - 2.4.1. Le leve
  - 2.4.2. Le pulegge
- 2.5. La trasmissione del moto
  - 2.5.1. L'ingranaggio
  - 2.5.2. La cinghia

### **3.Circuiti pneumatici**

#### 3.1. Caratteristiche degli aeriformi

3.1.1. Proprietà degli aeriformi, Gas perfetti, Boyle, Gay Lussac.

3.1.2. La pressione

#### 3.2. Principi di pneumatica

3.2.1. Elementi fondamentali

3.2.2. Esempi di funzionamento

Casatenovo, 8 giugno 2019

Il docente:

Prof. Stefano Montanelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefano Montanelli', is written over a horizontal line.