

Istituto Statale di Istruzione Superiore **Giuseppe di Vittorio** Ladispoli (RM)

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: diritto e tecniche amministrative

Anno scolastico: 2023/24

Docente: Giovanni Cianciaruso

Classe III Sezione KB

Programma svolto

1. Ripassiamo un po' di diritto e di economia

- L'attività economica
- Lo Stato nell'attività economica

2. Imparo a conoscere la realtà del territorio

- La mia città è un Comune
- Il Comune fa parte di una Regione
- La Regione fa parte dello Stato
- L'Italia fa parte dell'Unione Europea (UE)

3. Il mercato turistico

- L'attrattività turistica di un territorio
- Il mercato del turismo
- Gli effetti del turismo
- Le caratteristiche della domanda turistica
- Le caratteristiche dell'offerta turistica
- L'analisi della domanda e dell'offerta

4. Le aziende dove potrò lavorare

- Che cos'è un'azienda?
- Le imprese turistiche, una realtà in evoluzione
- Le imprese ricettive
- Le imprese ristorative
- Che cos'è un contratto?
- Le imprese di viaggi
- Gli operatori pubblici e le associazioni del turismo
- Lavorare nell'impresa turistica

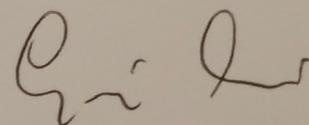
5. Imparo a conoscere l'impresa

- La definizione di impresa
- Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- La ditta, il marchio, l'insegna
- L'impresa individuale e l'impresa familiare
- Il contratto di società
- Le società di persone

- Le società di capitali
 - Le società cooperative
6. Come fare per avviare un'impresa
- I requisiti per l'avvio di un'impresa
 - Le formalità amministrative
 - L'investimento di un capitale
7. Imparo a fare acquisti e vendite
- Gli acquisti dai fornitori
 - Il contratto di compravendita
 - Il contratto di somministrazione
 - La fattura elettronica
 - L'imposta sul valore aggiunto (IVA)
8. Le vendite ai clienti
- Le vendite dei servizi alberghieri
 - Le vendite dei servizi ristorativi
 - Le vendite delle imprese di viaggi
 - I tour operator (TO)
9. Imparo a conoscere le banche e i mezzi di pagamento
- Le operazioni delle banche
 - I pagamenti elettronici
 - Gli assegni
 - La cambiale

Ladispoli lì, 5 giugno 2024

prof. Giovanni Cianciaruso



PROGRAMMA DI MATEMATICA
Classe III KB
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Libro di testo: Leonardo Sasso-Ilaria Fragni **COLORI DELLA MATEMATICA**
Ed. bianca vol. A PETRINI

GEOMETRIA ANALITICA

La retta

Piano cartesiano; coordinate di un punto; equazione di una retta in forma implicita ed esplicita; grafico di una retta e casi particolari; significato del coefficiente angolare e del termine noto; appartenenza di un punto ad una retta; intersezione tra due rette; condizione di parallelismo e perpendicolarità tra rette.

ALGEBRA

Ripasso prodotti notevoli e scomposizioni di polinomi.

Ripasso equazioni di primo grado.

Equazioni di secondo grado complete, pure e spurie.

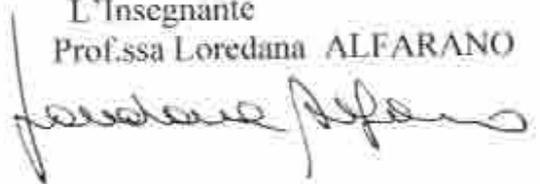
Disequazioni di primo grado intere e frazionarie.

Disequazioni di grado superiore al primo scomponibili in polinomi di primo grado.

Sistemi di disequazioni.

Ladispoli, 4 giugno 2024

L'Insegnante
Prof.ssa Loredana ALFARANO





Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA DI ITALIANO

III KB A.S. 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

1. IL MEDIOEVO: LA POESIA ITALIANA DEL DUECENTO

- Il "ritardo" della letteratura italiana
- La poesia religiosa dell'Italia centrale
- L' "amor cortese" alla corte di Federico II: la Scuola Siciliana
- I poeti siculo-toscani
- Il "dolce stil novo"
- Guinizzelli e la donna angelicata
- Lo Stilnovo "laico" di Cavalcanti
- I poeti "giocosi" e la parodia dell'amor cortese

Francesco d'Assisi: Cantico di Frate sole; Guido Guinizzelli: Al cor gentil reppara sempre amore; Guido Cavalcanti: S' i' fosse fuoco, arderei 'l mondo

2. DANTE ALIGHIERI

- Vita, opere, poetica
- *Rime: Guido, i' vorrei che tu e Lapo ed io (Rime, 9)*
- *Vita Nuova: Tanto gentile e tanto onesta pare (XXVI)*
- *Convivio*
- *De vulgari eloquentia*
- *De Monarchia*
- *La Divina Commedia: Inferno (canti I, II, III, IV, V, VI, XIII, XIV, XV, XXXIV), Purgatorio (canti I e XXXIII), Paradiso (canti I e XXXIII)*

3. FRANCESCO PETRARCA

- Vita, opere, poetica
- *L'epistolario*
- *Secretum*

- *Canzoniere: Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono (1); Erano i capei d'oro a l'aura sparsi (90)*

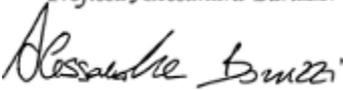
4. GIOVANNI BOCCACCIO

- Vita, opere, poetica
- *Decameron: Un quadro di morte: Firenze devastata dalla peste (introduzione alla I giornata); Federigo degli Alberighi (V, 9); Chichibio e la gru (VI, 4).*

5. UMANESIMO E RINASCIMENTO (introduzione)

Libro di testo: *La scoperta della letteratura, edizione blu*, volume 1; P. Di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori (Pearson) con *Antologia della Divina Commedia*.

Ladispoli, 10 Giugno 2024

Prof.ssa Alessandra Baruzzi


ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIUSEPPE DI VITTORIO "-LADISPOLI
A.S. 2023-2024

Materia: Scienze Motorie

Docente: Tito Maria Pia

Classe: 3kb

RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI DI BASE Es. a corpo libero di mobilità, di potenziamento, di stretching Potenziamento capacità aerobiche: corsa di resistenza e sue variazioni Es. di potenziamento, equilibrio e coordinazione con piccoli attrezzi Circuito di coordinazione e potenziamento. Es. palle mediche di potenziamento braccia e gambe. Andature atletiche Es. reattività e rapidità. La velocità.

GIOCHI SPORTIVI Palla pugno: fondamentali e gioco Pallavolo: Es. fondamentali individuali e a coppie. Palleggio Bagher. Servizio dall'alto. Regolamento e gioco. Basket: fondamentali e gioco Calcetto: fondamentali e piccole partite Badminton : esercizi di diritto e rovescio Giochi tradizionali : Palla guerra ed elaborazione del regolamento Tennis: alcuni semplici fondamentali Tchouball: fondamentali e gioco Pickleball: fondamentali e gioco con esperto Acrogym

PARTE TEORICA In relazione con l'agenda 20/30 sul punto 3 il doping, codice Wada, passaporto biologico



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA DI STORIA

III KB A.S. 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

1. L'EUROPA ALLA FINE DEL PRIMO MILLENNIO

- Europa e Mediterraneo nel X secolo
- Il Feudalesimo
- Al vertice della società cristiana
- Un mondo chiuso nelle campagne
- L'Impero e la chiesa

2. LA RIPRESA ECONOMICA E L'ESPANSIONE EUROPEA

- Crescita economica ed espansione agricola
- L'Europa alle crociate
- La Reconquista e l'espansione nell'Europa nord-orientale

3. LA RINASCITA DELLE CITTÀ E DEI COMMERCII

- L'Italia al centro dei commerci europei
- La città, centro di produzione, scambio e consumo
- Il mercato mondiale e i traffici europei
- La società dei mercanti
- L'impero mongolo e l'Europa

4. L'ITALIA DEI COMUNI

- Il comune medievale
- I comuni italiani
- Il conflitto fra Barbarossa e i comuni
- Approfondimento: “Mangiare nel Medioevo”

5. DAI POTERI UNIVERSALI ALLE MONARCHIE FEUDALI

- Le eresie e la repressione della chiesa
- Francescani e domenicani
- Da Federico II alla crisi dell'Impero
- L'affermazione delle monarchie feudali
- La fine del potere universale del Papa

6. LA CRISI DEL TRECENTO E LA PESTE

- La crisi e le sue cause
- La peste colpisce l'Europa
- Le conseguenze della crisi e le rivolte sociali

7. MONARCHIE EUROPEE E STATI REGIONALI ITALIANI

- La guerra dei Cent'anni
- Le monarchie della penisola iberica
- Signorie e stati regionali in Italia
- Gli stati centro-orientali e il quadro europeo

8. IL RINASCIMENTO

- L'Umanesimo alle corti delle signorie italiane
- Una rivoluzione culturale: il Rinascimento
- La rivoluzione della stampa

9. L'EUROPA SCOPRE IL MONDO

- La "scoperta" dell'America
- Le civiltà amerinde
- Le civiltà asiatiche
- Le conquiste portoghesi e l'impero spagnolo
- Il genocidio delle popolazioni amerinde

10. LA RIFORMA PROTESTANTE E LA REAZIONE DELLA CHIESA CATTOLICA

- La riforma di Lutero
- Le altre chiese riformate
- La reazione della chiesa cattolica
- Le conseguenze sociali e politiche della Riforma

11. IL CINQUECENTO: L'ETÀ DELLO STATO MODERNO

- Dalle monarchie feudali allo stato moderno
- Il quadro delle monarchie europee
- L'Italia, terra di conquista delle monarchie europee
- Il progetto di Carlo V: restaurare l'impero cristiano
- Intolleranza e guerre di religione

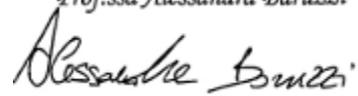
- Lo scontro tra la Spagna cattolica e l'Inghilterra anglicana
- L'economia europea nel Cinquecento
- Approfondimento: "La cucina rinascimentale"

12. L'ECONOMIA DEL SEICENTO

- La crisi economica del Seicento
- Paesi in declino, paesi in ascesa
- L'espansione coloniale europea e i conflitti commerciali
- Il commercio degli schiavi africani

Libro di testo: *La nostra avventura, edizione rossa*, volume 1; G. De Vecchi, G. Giovannetti, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori (Sanoma).

Ladispoli, 10 Giugno 2024

Prof.ssa Alessandra Baruzzi


ISTITUTO STATALE D' ISTRUZIONE SUPERIORE

"GIUSEPPE DI VITTORIO" - LADISPOLI

A.S. 2023-2024

Materia: Francese

Docente: Pettine Fabiana

Classe: III KB - Enogastronomia

Libro: "Saveurs. Cuisine et service", Olivieri M., Beaupart P., RIZZOLI LANGUAGES

- **Révision grammaire:**
 - Présent des verbes (1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème} groupe)
 - Adjectifs possessifs
 - Adjectifs démonstratifs
 - Gallicismes
 - Forme négative
 - Pronoms relatifs simples
- **Section 1: "Les chefs et les autres"**
 - La brigade de cuisine
 - La tenue vestimentaire du personnel de cuisine
 - L'organisation d'une cuisine
 - Les équipements
 - Les ustensiles (de cuisson, de pâtisserie, accessoires, petit outillage, couteaux)
- **Section 2: "Le menu, s'il vous plaît!"**
 - Menus à prix fixe et menus à la carte
 - Composition du menu
- **Section 3: "Pour ouvrir l'appétit"**
 - Les hors-d'oeuvre
 - Les potages
 - Les fonds et les sauces
 - Les condiments
- **Section 4: "les plats de résistance"**
 - Les poissons (catégories, préparation, modes de cuisson)
 - Les viandes (classification et modes de cuisson)
 - Les garnitures
- **UDA: "la cucina della regione Lazio"**

- Travail un groupe: réalisation et exposition d'un menu complet basé sur les produits de la région italienne de Lazio.

- **Vision de vidéos de recettes sur le site internet de TV5 Monde et exercices de compréhension en ligne**

Ladispoli, 06/06/2024

La docente: **PETTINE Fabiana**

Fabiana Pettine

ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c.
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: Isabella Gargiulo

Classe 3KB

A.S. 2023/2024

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo " Mastering cooking and service", casa editrice Eli:

Unit 1: the catering industry

The world of hospitality

Types of catering

Commercial versus welfare catering

Unit 3: Working in a kitchen

The kitchen brigade

Kitchen stations

A chef's uniform and hygiene rules

Unit 4: kitchen and equipment

Equipment

Food preparation appliances

Cooking appliances

Refrigerating appliances

Cookware

Ripasso e studio dei seguenti argomenti di grammar:

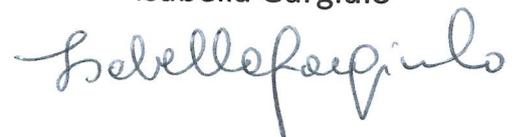
Present simple, present continuous, past simple, present perfect

UDA interdisciplinare: create a complete menu based on the typical products of the Italian region Latium (Lavoro di gruppo presentato in power point)

Ladispoli, 30 maggio 2024

La docente

Isabella Gargiulo

A handwritten signature in cursive script, reading 'Isabella Gargiulo', positioned below the printed name.

PROGRAMMA DI LAB. ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

A S. 2023/2024

CLASSE III KB

MODULO	CONTENUTI
Il personale, la cucina, la sicurezza ed il menù	I requisiti e lo stile professionale del cuoco. L'ambiente di cucina Le attrezzature e la manutenzione L'igiene professionale e l'HACCP Tempi e temperature per la sicurezza igienica Le contaminazioni alimentari La predisposizione dei menù Le tipologie di menù
Le materie prime in cucina: utilizzazione e criteri di scelta	La qualità dei prodotti alimentari Surgelati, congelati e prodotti ready to eat e ready to heat Gli ingredienti di base Carni, salumi e formaggi I tagli delle carni da macello La valutazione delle carni
Le tecniche di base della cucina	Tecniche di preparazione e di conservazione Metodi di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura Classificazione delle tecniche di cottura
Pasticceria ed arte bianca	Introduzione tecniche di base Impasti lievitati e le loro applicazioni (pasta brioche, pasta choux, le pastelle, paste friabili, pasta, impasti per panificazione
La scheda ricetta	Importanza della scheda tecnica per la gestione della ricetta

Esercitazioni pratiche

- Lasagna al forno con ragù alla bolognese ed impasto pizza in teglia
- Tataro di salmone, cannelloni di ricotta e zucca, scaloppine al vino bianco con patate duchessa, torta tenerina, grissini
- Dischi di polenta con caponata di verdure e crema al parmigiano, ravioli e fettuccine bicolore, arista di maiale al forno, pasta sablée, pizza nel ruoto
- Zucchine ripiene, tortelloni ferraresi, polpette al sugo con patate naturali, torta della nonna monoporzione, panini, pizza tonda

- Gnocchi di zucca e ricotta, flan di bietola, pollo alla cacciatora, patate sabbiose, dolci di carnevale, baguette
- Carciofo “spqr”, ravioli di ricotta aromatizzata con burro e salvia, arista di maiale con contorno di insalata di puntarelle e mela annurca.
- Fagottini di pasta brisèè e pizzette varie, risotto con crema di zucchine e crudo croccante fiori eduli, e gelè di limone, arista con insalata di puntarelle e patate noisette, piramide di panna cotta all'arancia su letto di zabaione con salsa ai lamponi e crumble di shortbread.
- Tonnarelli all'amatriciana, orecchiette ai carciofi, parmigiana di melanzane, tortino al cioccolato
- Preparazione panini napoletani, farfalle integrali ai carciofi, babà, taglio, pulizia e cottura dei carciofi per la sagra
- Supplì, Sartù di riso, parmigiana di melanzane monoporzione, patate arrosto, torta caprese, pane (rosette), pizza alla pala
- Focaccia barese, panini napoletani, ciceri e tria, fusilli al ragù di coda, coda alla vaccinara, bignè, torta caprese al limone

Ladispoli 07/06/2024

IL DOCENTE

Prof. Ugo De Conciliis

ISIS “Via Y, De BEGNAC” – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2023-2024)

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: III KB

N° alunni avvalentesi: 15

ARGOMENTI TRATTATI

- Introduzione alla Bibbia (commento di alcuni versetti della Genesi)
- Il Natale: origine e simbologie
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Storia del cristianesimo: la cristianità medievale (panoramica)
- Educazione alla sessualità: aspetti relazionali ed etici
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori

Prof. Carlo Narducci

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Giuseppe di Vittorio"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Via Gaetano Federici, Ladispoli (RM)

Scienza e Cultura dell'alimentazione
Programma III KB A.S. 2023-24

Libro di testo:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
VOLUME PER IL 3° ANNO ED. 2020, Machado Amparo, Ed. Poseidonia

Contenuti:

- Classificare gli alimenti in base ai criteri funzionali.
 - Saper utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti.
 - Dieta sana ed equilibrata
 - Realizzare un calcolo calorico-nutrizionale e del grado alcolico.
 - Utilizzare correttamente i valori di Riferimento del Fabbisogno di Nutrienti ed energia (LARN) tenendo conto del sesso, delle diverse fasce d'età e delle situazioni fisiologiche.
 - Illustrare le nuove Linee guida per una sana alimentazione.
 - La doppia piramide alimentare-ambientale
 - Elaborare diete equilibrate.
 - Piatto del mangiar sano
 - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

 - Ristorazione scolastica
 - Ristorazione aziendale
 - Ristorazione nelle residenze per anziani
 - La sostenibilità nella ristorazione
- Richiami di HACCP

PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE:

Prodotti ortofrutticoli:

- Classificare i prodotti ortofrutticoli secondo parametri merceologici.
- Illustrare gli aspetti nutrizionali dei prodotti ortofrutticoli.
- Descrivere i principali metodi di conservazione impiegati per i prodotti ortofrutticoli.

Cereali:

- Descrivere la struttura e la composizione della cariosside.
- Descrivere gli aspetti nutrizionali dei cereali, anche in considerazione delle diete per celiaci.
- Indicare gli aspetti qualitativi dei cereali anche in relazione alle proprietà tecnologiche.

Legumi:

- Descrivere le caratteristiche botaniche e il valore nutrizionale dei legumi.
- Illustrare i metodi di conservazione dei legumi.
- Descrivere tecniche e accorgimenti necessari per la cottura dei legumi.
- Indicare aspetti qualitativi dei legumi.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Le Uova:

- Classificare le uova dal punto di vista merceologico.
- Descrivere la struttura e la composizione dell'uovo.
- Illustrare le caratteristiche nutrizionali dell'uovo e degli ovoprodotti.
- Individuare i metodi di conservazione e cottura più adeguati per ridurre le perdite nutrizionali e garantire la sicurezza alimentare.
- Valutare la freschezza e la qualità delle uova.

La carne:

- Descrivere i vari tessuti che costituiscono la carne.
- Illustrare la filiera della carne.
- Illustrare le caratteristiche nutrizionali di carni fresche e trasformate.
- Individuare i metodi di conservazione e cottura più adeguati per ridurre le perdite nutrizionali e garantire la sicurezza alimentare.
- Descrivere le caratteristiche delle carni di qualità.

UDA INTERDISCIPLINARE: La cucina regionale del Lazio

Realizzare in gruppi un menu completo che si basi su prodotti tipici del Lazio.

Il menù dovrà essere bilanciato dal punto di vista dei nutrienti secondo i LARN.

Per ogni portata dovrà essere prodotta la scheda tecnica contenente gli ingredienti, il procedimento di preparazione e l'etichetta nutrizionale completa di Kcal, Glucidi,

Lipidi, Proteine e Sodio, riferita a 100 g di prodotto (tabelle di composizione dei nutrienti CREA-NUT)

Inoltre dovranno essere individuati nelle ricette le materie prime o preparazioni tutelate dai marchi di qualità e, se tali preparazioni devono essere realizzate secondo delle specifiche procedure indicate nei relativi disciplinari di produzione, ricercare ed allegare al lavoro questi ultimi. (link MASAF <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3338>)

Ove presenti è bene riportare in etichetta Nutritional Claims ed Health Claims

La Docente

Prof.ssa Maria Bracci

A handwritten signature in purple ink, appearing to read 'Maria Bracci', is positioned below the typed name.