

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 3KA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

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.

La parabola

Parabola: equazione della parabola con asse parallelo all'asse y ; grafico di una parabola; parabole in posizioni particolari.

ALGEBRA

Ripasso equazioni di primo e secondo grado.

Disequazioni di primo grado intere e frazionarie.

Soluzione di una disequazione di secondo grado con il metodo grafico.

Ladispoli, 4 giugno 2024

L'Insegnante

(Prof. Marco Clericuzio)

Marco Clericuzio

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

Materia: Scienze Motorie

Docente: Tito Maria Pia

Classe: 3KA

Es. a corpo libero di mobilità, di potenziamento, di stretching Es. di allungamento dorso-lombare. 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.

Acrosport a gruppi GIOCHI SPORTIVI Pallavolo: Es. fondamentali individuali e a coppie. Palleggio Bagher. Servizio dall'alto. Regolamento e gioco. Pallacanestro: Es. fondamentali individuali, a coppie, a tre. Palleggio. Tiro. Arresto e tiro. Passaggio. Palla tamburello: il diritto e il rovescio, gioco Calcetto: piccole partite Badminton : esercizi di diritto e rovescio Pallamano: fondamentali Frisbee: 4 lezioni con tecnico Giochi tradizionali : Palla guerra ed elaborazione del regolamento

Uscita didattica presso zero gravity.



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 ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

A. S. 2023/2024

CLASSE: 3 KA

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none">- L'autocontrollo e il sistema HACCP- La sicurezza sui luoghi di lavoro- L'igiene degli alimenti- I metodi di conservazione
I prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">- I prodotti a km 0- Prodotti bio e novel food- I marchi di qualità dei prodotti alimentari: DOP, IGP, STG, PAT
Gli ingredienti di base	<ul style="list-style-type: none">- I cereali, le farine e gli amidi- Uova, latte e derivati- Le sostanze grasse- Zuccheri e dolcificanti
Carni, salumi e formaggi	<ul style="list-style-type: none">- Le tipologie di carni: avicoli, bovini, suini, ovini e selvaggina- La qualità delle carni da macello- I metodi di conservazione e l'etichettatura- Il quinto quarto- I salumi: caratteri generali, produzione, metodi di conservazione- I formaggi: caratteri generali, produzione, metodi di conservazione
Gli ortaggi e i prodotti agricoli	<ul style="list-style-type: none">- Ortaggi da frutto, foglia, fiore, fusto, radice, bulbo, seme e tubero: classificazione, identità merceologiche e metodi di preparazione- I legumi- Funghi e alghe- Erbe aromatiche e spezie

Pasticceria e arte bianca	<ul style="list-style-type: none"> - Gli zuccheri e i dolcificanti - Gelati e semifreddi: i bilanciamenti - I grassi animali e vegetali - Le uova e le preparazioni montate - Gli amidi e le farine - La lievitazione e la maglia glutinica
----------------------------------	---

ARGOMENTI DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

Antipasti:
Insalata di cachi e melagrana, Involtini di cavolo e zucca, Strudel con porro e speck, Sformatino di patate, Involtini di verza, Caprese finger food, Melanzane a beccafico, Parmigiana di melanzane
Contorni:
Patate sabbiose, Zucca trifolata, Insalata di finocchi e arance, Fagioli all'uccelletto, Spinaci alla romana, Zucca al forno, Ciambotta di verdure, Insalata di cavolo viola, Insalata di fagioli alla romana, Insalata di puntarelle, Carciofi al gratin, Patate 'mpacchiate, Carciofi alla romana, Ratatouille di verdure, Finocchi gratinati, Pommes Anna, Sformatino di carciofi
Primi piatti:
Gnocchi di zucca, Gnocchi alla romana, Pasta e fagioli, Ciceri e tria, Canederli, Pici all'aglione, Ravioli alla valtellinese, Agnolotti del plin, Tortellini
Secondi piatti:
Pollo alla cacciatora, Bombette pugliesi, Bracirole napoletane al sugo, Omelette francese, Cotoletta alla bolognese, Coda alla vaccinara, Brasato di manzo al Barolo, Arista di maiale al latte, Rotolo di pollo farcito, Coniglio all'ischitana
Rosticceria e panificazione:
Focaccia morbida pugliese, Pan di spagna salato farcito, French toast, Avocado toast, Baci di dama salati, Mozzarella in carrozza
Pasticceria:
Crostata di ricotta e visciole, Pasticciotti leccesi, Strudel di mele, Carrot cake, Cinnamon rolls, Fritti di carnevale: frappe e castagnole, Babà al rhum, Bignè classici e craquelin, Tiramisù, Tortino al cioccolato con ragù di frutti rossi, Sorbetto al limone

Ladispoli 11/06/2024

IL DOCENTE
Prof. Erra Marco



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.istatdiovittorio.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, 50e Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 3KA

AS 2023-2024

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: MACHADO AMPARO, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 1
POSEIDONIA

I MACRONUTRIENTI: CLASSIFICAZIONE, FUNZIONI E FABBISOGNO

- I glucidi
- I protidi
- I lipi

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

- Gli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- I gruppi alimentari
- La dieta sana ed equilibrata
- Il peso ragionevole, il tipo morfologico, il BMI
- Il fabbisogno energetico
- La ripartizione giornaliera dei macronutrienti;
- Linee guida per una sana alimentazione
- Il piatto della salute
- Il calcolo calorico nutrizionale

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE

- La ristorazione
- La ristorazione scolastica
- La ristorazione aziendale
- La ristorazione nelle residenze per anziani
- La sostenibilità nella ristorazione
- La sostenibilità delle filiere agroalimentari e lo spreco alimentare
- Approfondimento: lo street-food

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- Classificazione e caratteristiche nutrizionali degli ortaggi
- Classificazione e caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura
- Classificazione e caratteristiche nutrizionali dei funghi

I PRODOTTI CEREALICOLI

- I cereali
- Il frumento
- La molitura del frumento
- I derivati dei cereali

- Approfondimento: la pasta di Gragnano IGP

I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

- Il pesce: classificazione e caratteristiche nutrizionali
- La carne e i salumi: classificazione e caratteristiche nutrizionali
- Approfondimento: i salumi DOP del territorio italiano
- Approfondimento sulle "proteine del futuro": la carne sintetica, il pesce vegetale, gli insetti edibili
- Approfondimento sulla iodoprofilassi attraverso l'alimentazione

GLI OLI

- Olio extravergine di oliva: produzione e caratteristiche nutrizionali
- Il punto di fumo degli oli

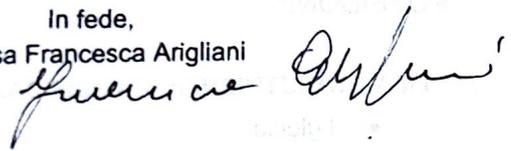
IL VINO

- La vinificazione
- Approfondimento: gli effetti dell'alcol sulla salute

Ladispoli, 30 maggio 2024

In fede,

prof.ssa Francesca Arigliani



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“G. DI VITTORIO”

INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI SNC, LADISPOLI

PROGRAMMA DI INGLESE

CLASSE 3° ENOGASTRONOMIA SEZ. A

A.S. 2023/2024

Prof.ssa Mariagrazia Passerini

LIBRO DI TESTO:

“Mastering Cooking & Service” – C. E. Morris – ELI

Module 1: The Catering industry

The world of hospitality

Commercial and welfare catering

Types of restaurants

The restaurant: location and layout

Services and facilities

Module 3: Working in a Kitchen

The kitchen brigade

Kitchen stations

A chef's uniform and hygiene rules

Module 4: Kitchen and Equipment

Kitchen design and areas

Equipment

Food preparation appliances

Cooking appliances

Kitchen utensils

Knives

GRAMMATICA

Struttura della frase inglese (frase affermativa, interrogativa, negativa)

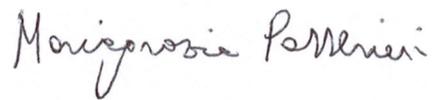
Present simple VS Present Continuous

UDA INTERDISCIPLINARE “LA CUCINA DELLA REGIONE LAZIO”:

Write and talk about your favourite recipe

Ladispoli, 12/06/2024

Prof.ssa Mariagrazia Passerini



PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe 3KA

Ripasso:

-L'attività economica (produzione, fattori produttivi, scambio e mercato, consumo, risparmio e investimento)

-Lo Stato nell'attività economica (spesa pubblica, deficit, titoli di Stato)

Gli Enti pubblici territoriali. Lo Stato e gli organi costituzionali. L'Unione Europea.

Il mercato turistico. Le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica. La capacità ricettiva e l'indice di occupazione. La capacità produttiva e l'indice di rotazione.

L'azienda: definizione e tipologie. Le imprese turistiche. Le imprese ricettive. Le imprese ristorative. Le imprese di viaggi. Lavorare nell'impresa turistica.

Le varie forme di impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. La ditta, il marchio e l'insegna. Il contratto di società, le società di persone, le società di capitali e le società cooperative.

I requisiti per avviare un'impresa e l'investimento di un capitale.

Il contratto di compravendita. Il contratto di somministrazione. La fattura elettronica. L'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA).

Ladispoli, 07/06/2024

Prof.ssa Esposito Lucrezia Orsola

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe 3KA

Educazione alla legalità e contrasto alle mafie:

- Il concetto di legalità come fondamento dei valori della nostra democrazia.
- Il rispetto delle regole come base e valore per realizzare un'ordinata convivenza civile.
- Le origini e lo sviluppo della mafia in Italia.
- Le principali organizzazioni italiane di stampo mafioso
- I più importanti campi d'azione e settori di interesse economico della criminalità organizzata.
- I principali organismi statali antimafia.

Ladispoli, 07/06/2024

Prof.ssa Esposito Lucrezia Orsola

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE 3^A KA AS 2023/24
Prof.ssa Dina Cerroni

TESTI: A) Olivieri-Beupart « Saveurs et cuisine » Rizzoli
B)F. Bidaud « Ma grammaire de français » Rizzoli

A) UDA 1 INSPIRATION CUISINE

SECTION 1 Les chefs et les autres

Étapes 1,2,3,4 et 5:

Je serai chef, la brigade de cuisine, la tenue vestimentaire, l'organisation et l'implantation d'une cuisine. Les équipements, les ustensiles.

SECTION 2 Le menu, s'il vous plaît !

Étapes 1 et 2:

Menu à prix fixe et menu à la carte. La composition d'un menu.
La cuisine régionale française et italienne.

UDA 2 LES SERVICES DU MENU

SECTION 3 Pour ouvrir l'appétit

Étapes 1:

Les hors-d'œuvre

B): GRAMMAIRE:

I pronomi soggetto e il presente di Être e Avoir

I pronomi personali tonici

Il presente indicativo dei verbi in -ER + Aller

Particolarità ortografiche dei verbi del 1^o gruppo.

I verbi del 2^o gruppo in -IR.

I verbi irregolari del 3^o gruppo in -IR (con una, due e tre radici)

Aggettivi e pronomi possessivi.

LADISPOLI, 11.06.2024

L'INSEGNANTE
PROF.SSA DINA CERRONI

Libro di testo: *La scoperta della letteratura. Dal Medioevo al Rinascimento*, con antologia della *Divina Commedia*, Paolo Di Sacco, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

Sezione 1. Il Medioevo

- Contesto storico. Il Basso Medioevo
- Contesto culturale

Lezione 1. La visione religiosa e il simbolismo

Lezione 2. Le corti e la <<cortesia>>

Lezione 5. La trasformazione linguistica: dal latino al volgare

La nuova letteratura di Francia

- La nuova letteratura di Francia

1. Il contesto: la letteratura in volgare esordisce in Francia

2. I poemi carolingi: le <<gesta>> di Carlo Magno

3. I romanzi cavallereschi: le storie di re Artù

4. La lirica provenzale: l'amor cortese

- La poesia italiana del Duecento

1. Il <<ritardo>> della letteratura italiana

2. La poesia religiosa dell'Italia centrale

3. L'<<amor cortese>> alla corte di Federico II: la Scuola siciliana

4. I poeti siculo-toscani

5. Il <<dolce stil novo>>

6. Guinizzelli e la donna angelicata

7. Lo Stilnovo <<laico>> di Cavalcanti

Lettura e parafrasi di:

- *Cantico di frate Sole*, Francesco d'Assisi;
- *Io m'aggio posto in core a Dio servire*, Giacomo da Lentini;

Dante Alighieri: vita e opere, ritratto letterario; la *Divina Commedia*.

Lettura e parafrasi:

- *Guido, i' vorrei che tu Lapo ed io*, da *Rime*;
- Canto I, Canto III, Canto V, *Inferno*, da *Divina Commedia*.

Francesco Petrarca: vita e opere, ritratto letterario; il *Canzoniere*.

Lettura e analisi: *La salita al monte Ventoso*, da *l'Epistolario*;

Lettura e parafrasi: *Solo et pensoso i più deserti campi*, da *Canzoniere*.

Giovanni Boccaccio: vita e opere, ritratto letterario; il *Decameron*

Lettura e analisi della novella: *Lisabetta da Messina*, da *Decameron*

Libro di testo: *La nostra avventura. Dal Medioevo all'Europa moderna*, Volume 1, Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

Unità 1. La civiltà del Basso Medioevo

Capitolo 1. L'Europa alla fine del primo millennio

1. Europa e Mediterraneo nel X secolo
2. Il Feudalesimo
3. Al vertice della società cristiana
4. Un mondo chiuso nelle campagne
5. L'Impero e la chiesa

Capitolo 2. La ripresa economica e l'espansione europea

1. Crescita economica ed espansione agricola
2. L'Europa alle crociate
3. La *Reconquista* e l'espansione nell'Europa nord-orientale

Capitolo 3. La rinascita delle città e dei commerci

1. L'Italia al centro dei commerci europei
2. La città, centro di produzione, scambio e consumo
3. Il mercato mondiale e i traffici europei
4. La società dei mercanti

Capitolo 4. L'Italia dei comuni

1. Il comune medievale
2. I comuni italiani
3. Il conflitto fra Barbarossa e i comuni

Unità 2. La crisi del Medioevo

Capitolo 5. Dai poteri universali alle monarchie feudali

1. Le eresie e la repressione della chiesa
2. Francescani e domenicani
3. Da Federico II alla crisi dell'Impero
4. L'affermazione delle monarchie feudali
5. La fine del potere universale del papa

Capitolo 6. La crisi del Trecento e la peste

1. La crisi e le sue cause
2. La peste colpisce l'Europa
3. Le conseguenze della crisi e le rivolte sociali

Capitolo 7. Monarchie europee e stati regionali italiani

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

Unità 3. La nascita della civiltà moderna

Capitolo 8. Il Rinascimento

1. L'Umanesimo alle corti delle signorie italiane
2. Una rivoluzione culturale: il Rinascimento
3. La rivoluzione della stampa

Capitolo 9. L'Europa scopre il mondo

1. La "scoperta" dell'America
2. Le civiltà amerinde
4. Le conquiste portoghesi e l'Impero spagnolo

Capitolo 10. La riforma protestante e la reazione della chiesa cattolica

1. La riforma di Lutero
2. Le altre chiese riformate
3. La reazione della chiesa cattolica
4. Le conseguenze sociali e politiche della Riforma

Capitolo 11. Il Cinquecento: l'età dello stato moderno

1. Dalle monarchie feudali allo stato moderno
2. Il quadro delle monarchie europee
3. L'Italia, terra di conquista delle monarchie europee
4. Il progetto di Carlo V: restaurare l'impero cristiano

Unità 4. Cenni: l'Europa del Seicento