



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Distretto scol. n°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 - Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

Fax. 06/99221829

mailto: info@isisdebegnac.net

I.P.S.A.R. - Via Eadertici, s.no

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

Fax. 06/9912174

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

FRANCESE

CLASSE 4 P

Prof.ssa D'Amico Marianna

Anno Scolastico 2023/2024

Libro di testo : *Saveurs & Cuisine, le français professionnel pour l'oenogastronomie*, M. Olivieri, P. Beaupart, Rizzoli Languages, 2021

- La pâtisserie classique et les ingrédients de base de la pâtisserie.
- Le Baklava.
- Les biscuits.
- Macarons citron romarin.
- Biscuits à la cuillère.
- Les intolérances alimentaires : maladie cœliaque.
- Dessert, pâtisseries et gâteaux.
- Les entremets.
- Les Charlottes et le Bavarois.
- Les stratégies pour conserver les aliments : les méthodes physiques.
- Bavarois au pistache.
- Bavarois de fromage blanc aux fruits confits.
- Les crêpes.
- Les sorbets et les glaces.

- Biscuits mousses et crèmes.
- La crème renversée.
- Les fruits et les autres fruits exotiques.
- Les fruits pochés, les fruits flambés, les coulis.
- Les tartes aux fruits.
- Les vins.
- Les meilleurs crémants avec de savoureux desserts.
- Les bars à Paris.
- Les nouveaux restaurants.
- Fiche technique du restaurant "Le Tilleul".
- L'œuf : tester la fraîcheur, les œufs biologiques, le taux de cholestérol, les modes de cuisson.
- Chef, onologues et professionnels de l'énogastronomie, François Adamski
- Le MOF et le Collège culinaire de France.
- Vin biologiques, le pays du bon vin ne néglige plus le BIO.

GRAMMATICA

- Presente Indicativo.
- L'Imperfetto dei verbi in -IR e in -ER.
- Passé Composé.
- Verbo **PRIER** al Presente, Imperfetto, Futuro, Passato Prossimo.
- Verbi **Être** e **Avoir**, Verbi **Devoir**, **Vouloir**, **Aller**, **Venir** in tutti i tempi studiati.

LA DOCENTE

Prof.ssa D'Amico Marianna

Marianna D'Amico

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio – Ladispoli"
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – Prof. Pasquale Ricci
Classe IV P

ELEMENTI DI TEORIA

1. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
2. SALUTE E BENESSERE;
3. ATTIVITA' FISICA E RELATIVI BENEFICI;
4. GLI ESERCIZI "FUNZIONALI";
5. ESERCIZI A CORPO LIBERO: LA SEDUTA DI ALLENAMENTO;
6. CINGOLO SCAPOLO-OMERALE, CINGOLO PELVICO, CORE ED ESECUZIONE PRATICA DI ESERCIZI CORRELATI;
7. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
8. PRINCIPI DELL'ALLENAMENTO;
9. ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO;

ATTIVITA' PRATICA

1. LA PALLAVOLO
2. ELEMENTI DI PALLACANESTRO
3. IL CALCIO
4. L'ATLETICA LEGGERA E LE PRINCIPALI SPECIALITA'
5. IL PING-PONG
6. LA PESISTICA
7. ESERCIZI BODY WEIGHT ED ESERCIZI DI COORDINAZIONE;
8. I TEST FISICI;

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI
Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Programmazione Diritto e Tecniche Amministrative
4P
A.S. 2023/2024

Prof.ssa Alessandra Roscani

Libro di testo adottato: C. De Luca e M.T. Fantozzi, *“Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva”* – Slide fornite dalla docente -

Modulo D: LE RISORSE UMANE

- Principali norme che regolano i rapporti di lavoro;
- Contratto di lavoro;
- Tipologie di contratti di lavoro CCNL;
- Definizione, tipologie e caratteri Organigramma

Modulo E: LE RISORSE TECNICHE

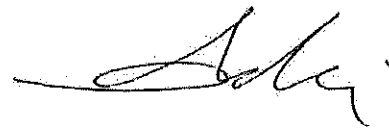
- Il patrimonio dell'impresa: elementi costitutivi Aspetto qualitativo e quantitativo
- Gli investimenti: immobilizzazioni (materiali, immateriali e finanziarie) e l'attivo circolante.
- Le fonti di finanziamento: il capitale proprio e il capitale di terzi (definizione e differenze)
- L'ammortamento: definizione e calcolo

MODULO G: LA GESTIONE ECONOMICO AMMINISTRATIVA

- L'aspetto economico della gestione: concetto di costo e di ricavo
- Il principio della competenza economica
- Ratei e risconti (attivi e passivi)
- Classificazione dei costi e dei ricavi (principali tipologie relative alle strutture ricettive)
- La struttura del Conto Economico

Roma, 04/06/2024

Prof.ssa Alessandra Roscani



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio"
VIA Y. De Begnac (Ladispoli)

Programma svolto di
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
A.S. 2023/2024 CLASSE 4° PASTICCERIA
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE B- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"

ALIMENTI, NUTRIZIONE ED ENERGIA

- Definizione di alimento
- Classificazione degli alimenti
- I nutrienti: classificazione e funzioni

I GLUCIDI

- Glucidi e fotosintesi
- Classificazione
- Monosaccaridi: proprietà, utilizzo e fonti alimentari
- Disaccaridi proprietà e utilizzo nel settore ristorativo-dolciario
- Polisaccaridi di maggior interesse (amido, cellulosa, e glicogeno)
- Digestione e assorbimento dei glucidi
- Intolleranza al lattosio
- Funzioni dei Glucidi
- Apporto giornaliero di glucidi
- Effetti da eccesso (aumento di peso, obesità)
- Effetti da carenza (marasma, perdita di peso, ritardi nella crescita)
- Fibra alimentare e benefici
- Dolcificanti utilizzati in pasticceria

I LIPIDI

- Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali
- Classificazione e nomenclatura degli acidi grassi
- Effetti della diversa natura dei legami chimici
- Grassi di origine vegetale e animale
- Acidi grassi essenziali: funzioni, rapporto tra omega 6 e omega 3
- Configurazione acidi grassi (Trans e cis)
- Importanza della configurazione
- Formazione degli acidi grassi trans (idrogenazione)
- Classificazione dei lipidi (semplici, complessi, strutturali e di deposito)
- I gliceridi
- Gli steroidi (fitosteroli e zoosteroli)
- L'importanza del colesterolo, colesterolo endogeno ed esogeno, trasporto del colesterolo nel sangue
- Struttura anatomico-morfologica delle lipoproteine
- Classificazione e ruolo delle lipoproteine
- Fitosteroli: struttura chimica, classificazione, proprietà e fonti alimentari
- Come gli acidi grassi influenzano la colesterolemia
- Lipidi complessi: glicolipidi (classificazione, struttura chimica, funzioni) fosfolipidi (glicerofosfolipidi, sfingofosfolipidi)
- Proprietà della lecitina ed utilizzo nel settore dolciario
- Fonti alimentari di lecitine
- Digestione e assorbimento dei lipidi
- Apporto giornaliero di lipidi
- Effetti da eccesso e da carenza

I PROTIDI

- Definizione, struttura chimico-molecolare
- Amminoacidi: classificazione e funzioni
- Amminoacidi essenziali
- Legame peptidico
- Classificazione e valore biologico delle proteine
- Enzimi
- Funzioni

Data 02/06/2024

Il Docente

Carlo D'Amico

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"VIA Y. DE BEGNAC"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI
a.s. 2023/2024

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 4A Pasticceria

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo "Mastering service and Cooking" Eli

Unit 11

Small equipment and tools; bakeware and moulds

Unit 12

Wheat flour, alternative flour; Sweeteners, leavening agents; cocoa and chocolate; milk and cream

Unit 13

Basic ingredients: Bread making; different types of pastry; custards and creams; meringues, mousses and Bavarian creams; the art of ice cream making; decorations; presenting a pastry recipe

Ladispoli 08/06/2024

La Docente

Carmela Panzella

Programma Italiano 4 Pasticceria

- il contesto storico: l'età napoleonica, il Risorgimento, il contesto sociale
- Ugo Foscolo: vita, poetica, opere
- Ultime lettere di Jacopo Ortis
- I Sepolcri
- I sonetti: Alla sera, In morte del fratello Giovanni, A Zacinto
- Il romanticismo: caratteri generali
- Il romanticismo e l'Illuminismo
- Romanticismo e Risorgimento in Italia
- Alessandro Manzoni: vita, poetica, opere
- I promessi sposi: letture dall'antologia
- Il 5 maggio
- Giacomo Leopardi: vita, poetica, opere
- I Canti

- L'infinito, Il sabato del villaggio, La quiete dopo la tempesta
- Le operette morali
- Dialogo della natura e di un islandese

Il docente

Claudio Carbonari



Programma di **Matematica** svolto nell'anno scolastico 2023/2024

Classe IV Pasticceria

Prof. Luca Palumbo

Recupero e potenziamento: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, sistemi lineari, equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.

Le funzioni di una variabile: generalità sulle funzioni, determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione, determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione

I limiti: approccio intuitivo al concetto di limite, intorno di un punto e dell'infinito, limite destro e sinistro di una funzione, calcolo di limiti di funzioni razionali e razionali frazionarie, asintoti.

Derivata: definizione di derivata di una funzione, significato geometrico della derivata, derivata di alcune funzioni elementari, teoremi sul calcolo delle derivate: derivata della somma, derivata del quoziente, determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente, massimi e minimi di una funzione.

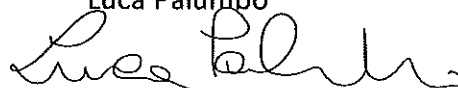
Studio di una funzione: studio e rappresentazione grafica di funzioni razionali e razionali frazionarie. Lettura del grafico di una funzione.

Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e con ripetizione, permutazioni semplici e con ripetizione, combinazioni semplici-

Ladispoli, 08 giugno 2024

Il docente

Luca Palumbo



Programma storia 4 Pasticceria

- Società ed economia nell'Europa del settecento
- Il movimento culturale dell'Illuminismo
- La prima rivoluzione industriale
- La rivoluzione americana
- Dalle 13 colonie agli stati uniti d'America
- La rivoluzione francese
- Le cause della rivoluzione
- Dalla monarchia costituzionale alla condanna a morte del re
- La Repubblica giacobina e il periodo del Terrore
- L'età napoleonica
- L'impero, il dominio sull'Europa e le riforme
- Il crollo dell'impero napoleonico
- Il congresso di Vienna e la Restaurazione
- I moti degli anni venti e trenta in Europa
- La diffusione dell'industria
- Il movimento operaio e le sue organizzazioni
- Il socialismo
- Le rivoluzioni europee del 48
- Il Risorgimento e l'unità d'Italia
- La prima guerra di indipendenza
- Il Piemonte guida l'unità
- La seconda guerra di indipendenza
- La spedizione dei Mille e la nascita del regno d'Italia
- Il nuovo Stato unitario
- Il brigantaggio
- I problemi sociali dell'Italia post-unitaria

- Il governo di Crispi e la crisi di fine secolo
- La civiltà di massa
- L'imperialismo
- La società di massa e la Belle époque

L'insegnante

Claudio Carbonari

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Carbonari', written in a cursive style.