

ISTITUTO “DI VITTORIO”

A.S. 23-24

Prof. Simone Depetris

CLASSE 3P

PROGRAMMA I.R.C.

- La Chiesa:

- Significato del termine: dall’ebraico *qal* e dal greco *ekklesia*;
- La Nascita della Chiesa il giorno della Pentecoste;
- I riti della prima comunità cristiana ed i 4 “pilastri” che la sostengono;
- La prima organizzazione della Chiesa;
- La figura di san Paolo e la sua “conversione”;
- Cristianesimo ed Impero Romano:
 - Le prime persecuzioni e le cause che le scatenarono;
 - La “Pace costantiniana”;
 - Gli editti di Galerio, Costantino e Teodosio;
- Eresia ed ortodossia:
 - Le eresie ed i primi quattro Concili ecumenici:
 - Nicea, Costantinopoli I, Efeso e Calcedonia;
- Il Cristianesimo alle origini dell’Europa:
 - La figura del Vescovo;
 - Gregorio Magno;
- Il monachesimo d’oriente e d’occidente;
- La problematica tra oriente e occidente: la scomunica reciproca e la ritrattazione del 1965;
- Le Crociate;
- La Chiesa tra crisi e rinnovamento:
 - Le eresie e l’inquisizione;
 - Gli ordini mendicanti;
- La riforma protestante e la controriforma cattolica.



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 3° PASTICCERIA
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: MACHADO, "SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE" -volume per il 3° anno, POSEIDONIA

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

- Definizione di alimento
- Classificazione degli alimenti
- I 5 gruppi alimentari
- I nutrienti: classificazione e funzioni

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALI: CEREALI E DERIVATI

- Caratteristiche generali
- Pseudocereali (grano saraceno, amaranto, manioca, quinoa, sagù)
- Cereali e pseudocereali gluten free
- Caratteristiche, valore nutrizionale e utilizzo nel settore dolciario.
- Il frumento: Classificazione
- Struttura anatomico-morfologica della cariosside
- Valore nutrizionale del frumento
- Sfarinati ottenuti dal grano duro (semole e semolati)
- Pastificazione
- Farine ottenute dal grano tenero (farina 00, 0,1,2 integrale, manitoba)
- Forza delle farine (deboli, medie, forti)

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: LATTE, YOGURT, FORMAGGI E UOVA

- **Il latte**

- Definizione tecnico-legale, merceologica e biologica
- Caratteristiche generali
- Lattogenesi e secrezione
- Razze da latte
- Profilo chimico-fisico e sensoriale
- Composizione chimica e valore nutrizionale
- Tipi di latte in commercio
- Il latte fermentato: lo yogurt

- **I formaggi**

- Aspetti generali
- Tecnologia di produzione del formaggio
- La classificazione dei formaggi
- Il valore nutritivo dei formaggi
- Processo produttivo della ricotta e utilizzo nel settore dolciario

- **Le uova**

- Struttura e composizione
- La freschezza
- La conservazione
- Valore nutritivo
- Cottura e proprietà tecnologiche

LE BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE

- Classificazione legale e merceologica della birra
- Materie prime utilizzate nel processo di birrificazione
- Tecnologia di produzione della birra
- Utilizzo della birra nel settore dolciario

DOLCIFICANTI E PRODOTTI DOLCIARI

- Lo zucchero
- Il miele
- I dolcificanti
- I prodotti dolciari

- Il gelato
- I dolci
- Il cioccolato

Data 02/06/24

Il Docente

Carlo D'Amico

PROGRAMMA DI LAB. ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA

A S. 2023/2024

CLASSE III P

MODULO	CONTENUTI
Le basi di pasticceria e panificazione	La pasta frolla e la biscotteria da forno Il pan di spagna La crema pasticcera e derivate La pasta sfoglia La pasta choux Impasti di base di arte bianca e derivati di pizzeria
La biscotteria da forno	Frollini classici da breakfast Biscotti variegati da prima colazione e pasticceria da tè Le crostate e le crostatine La biscotteria da buffet
I dolci al cucchiaio	Il tiramisù e le lavorazioni annesse Variante alle fragole Variante all'arancia
La pasticceria da cerimonia e ricorrenza	La torta mimosa Varianti al cioccolato Varianti alle fragole Varianti all'arance
La preparazione di un buffet salato	La tramezzeria e tartineria da catering La pizza frita Le pizzette da forno La pizza in teglia I bocconcini da buffet ripieni Le torte rustiche Varie tipologie di pane
La gelateria	Tecniche basi di gelateria Le creme della tradizione: crema, zabaione, stracciatella, cioccolato, zuppa inglese, pistacchio I giusti a base di frutta: fragola, banana, limone, ananas e pesca Le torte gelato basi: lo zuccotto tradizionale

Ladispoli 07/06/2024

DOCENTI

Prof. Paolo Ferranti

Prof. Ugo De Conciliis

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio – Ladispoli”

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – Prof. Pasquale Ricci

Classe III P

ELEMENTI DI TEORIA

1. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
2. SALUTE E BENESSERE;
3. ATTIVITA' FISICA E SEDENTARIETA';
4. GLI ESERCIZI “FUNZIONALI”;
5. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
6. PRINCIPI DELL'ALLENAMENTO;
7. ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO.

ATTIVITA' PRATICA

1. LA PALLAVOLO
2. IL CALCIO
3. L'ATLETICA LEGGERA E LE PRINCIPALI SPECIALITA'
4. IL PING-PONG
5. GLI ESERCIZI A CORPO LIBERO;
6. I TEST FISICI.

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3°A Pasticceria

A.S. 2023/2024

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo " Mastering Cooking and Service " , casa editrice Eli

UNIT 3

Working in a kitchen: The chef's uniform; The kitchen brigade; hygiene rules

UNIT 4

Kitchen and equipment: food preparation appliances and equipment; kitchen utensils

UNIT 11

The world of pastry: the pastry brigade; large equipment and appliances; small equipment and tools; bakeware and moulds; preparing a pastry recipe

UNIT 12

Basic ingredients: WheatFlour and Alternative flours (barley, rice, chestnut, rye, maize, spelt, buckwheat, oat; sweeteners

GRAMMAR: (dal libro di testo "TrackingGrammar")

Ripasso e studio delle forme verbali

Present tense: Presentsimple; Presentcontinuous; Past tense: Pastsimple; PastContinuous.

Ladispoli 08Giugno 2024

La Docente

Carmela Panzella



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



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

MIUR



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 Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

FRANCESE

CLASSE 3 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 tenue professionnelle.
- ✓ L'équipement de la cuisine.
- ✓ Les ustensiles de cuissons.
- ✓ Les ustensiles accessoires.
- ✓ Les outils indispensables pour le chef pâtissier.
- ✓ Les méthodes de cuisson.
- ✓ Les cuissons, définition et caractéristiques.
- ✓ Michel Husser et le restaurant "le Cerf".
- ✓ La Lorraine : une brasserie de légende.
- ✓ La farine, la farine de blé et autres farines.
- ✓ Le pain.
- ✓ Quatre recettes pour faire le pain : pain complet aux oignons, pain aux noix, pain aux fruits secs.
- ✓ Les croissants et les beignets.
- ✓ Les crêpes, les brioches, le pain au lait, les gaufres, les pancakes, les puddings.
- ✓ La brioche, le pain au lait.
- ✓ La pâtisserie classique, les ingrédients de base de la pâtisserie.
- ✓ L'œuf.
- ✓ La recette du Baklava.
- ✓ La pâte feuilletée.
- ✓ Les biscuits.
- ✓ Les intolérances alimentaires : maladie cœliaque.
- ✓ Le sucre
- ✓ Les gâteaux.

GRAMMAIRE :

- Verbi regolari in -ER chercher, jouer, adorer, aimer, chanter, danser (Presente, Imperfetto).
- Verbi regolari in IR Presente e Imperfetto, Modo Indicativo.
- Le Futur des verbes en -ER, en -IR et des verbes irréguliers.
- Le Passé Composé dei verbi regolari in ER, regolari in ER e dei verbi irregolari (etre, avoir, pouvoir, devoir, savoir, venir, faire, lire).
- L'accordo del participio passato con essere e avere.
- Verbi Rester, Choisir, Réussir.
- Verbi irregolari Essere e Avere coniugati al Presente, Imperfetto, Futuro, Passato Prossimo.
- Verbi irregolari Aller, Pouvoir, Devoir, Savoir.
- Il femminile degli aggettivi.

Ladispoli 08 giugno 2024

Prof. ssa D'Amico Marianna

A handwritten signature in cursive script, reading "Maria D'Amico".

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA

Classe III P– prof. Daniele Manzo

A.S.. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

- I rapporti e le proporzioni
- I calcoli percentuali
- L'interesse semplice e lo sconto commerciale
- L'attività economica
- Il concetto di azienda
- Le aziende turistiche
- Le imprese ristorative
- Elementi del contratto
- Il territorio
- Il comune, la regione, lo stato
- L'unione europea
- La funzione di intermediazione bancaria

Prof Daniele Manzo

Istituto d'Istruzione Superiore "G. Di Vittorio"

Programma Italiano 3 Pasticceria

- Contesto storico medievale e letteratura
- Il sistema feudale
- Eresie e ordini mendicanti
- Dal Comune alla Signoria
- La lettura allegorica del mondo
- L'aristotelismo medievale
- Alle origini della letteratura moderna
- Le origini della poesia in Italia: la letteratura religiosa
- Francesco d'Assisi
- Lo Stilnovo
- La poesia comico realistica
- Dante Alighieri: vita, poetica, opere
- La Divina Commedia: letture dall'antologia
- Francesco Petrarca: vita, poetica, opere
- Il Canzoniere
- Giovanni Boccaccio: vita, poetica, opere
- Il Decameron: letture dell'antologia
- Umanesimo e Rinascimento
- L'uomo al centro del mondo
- Niccolò Machiavelli: il Principe
- Ludovico Ariosto: caratteri generali
- Torquato Tasso: caratteri generali

Il docente

Claudio Carbonari



Programma storia 3 Pasticceria

- Il feudalesimo
- L'impero e la Chiesa
- La rinascita delle città e dei commerci
- Il Comune medievale
- Cibo della selva, cibo dei campi
- Mangiare nel medioevo
- La svolta alimentare dell'anno 1000
- Le eresie e la repressione della Chiesa
- La crisi del 300 e la peste
- Cibo in città
- Alimentazione e popolazione
- Pellegrini e mercanti
- La nascita della civiltà moderna
- Umanesimo e Rinascimento
- La rivoluzione della stampa
- La scoperta dell'America
- La riforma protestante e la reazione della Chiesa cattolica
- Il 500: l'età dello stato moderno
- La cucina rinascimentale
- La follia delle spezie
- Mondi alimentari fuori d'Europa
- La crisi economica del seicento
- L'espansione coloniale europea
- Il commercio degli schiavi africani
- Assolutismo e monarchia parlamentare
- La Francia del re sole
- L'epoca della rivoluzione scientifica
- Galileo Galilei
- Rivoluzione dei consumi e scambi alimentari
- La diffusione dei prodotti extra europei
- Cibi che viaggiano: storia della pasta

L'insegnante: Claudio Carbonari





“Ministero della Pubblica Istruzione”
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE D’ISTRUZIONE SUPERIORE
“DI VITTORIO”

Anno Scolastico 2023-2024
Programma di matematica
Classe 3 Pasticceria
Prof. Luca Palumbo

Recupero e potenziamento: Equazioni di primo grado, sistemi lineari (metodo di sostituzione, riduzione e Cramer)

- Le coordinate di un punto nel piano cartesiano, distanza tra due punti, punto medio di un segmento
 - L’equazione di una retta e rappresentazione nel piano cartesiano
 - Il parallelismo e la perpendicolarità tra rette nel piano cartesiano
 - Problemi di scelta
 - La parabola.
 - L’equazione di una parabola con asse parallelo all’asse delle Y.
 - Le posizioni reciproche tra retta e parabola.
 - Problemi sulla parabola
-
- Forma normale di un’equazione di II grado
 - Equazioni di II grado spurie e loro soluzione
 - Equazioni di II grado pure e loro soluzione
 - Formula risolutiva di un’equazione di II grado completa
-
- Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e con ripetizione, permutazioni semplici e con ripetizione, combinazioni semplici

Ladispoli, 7 giugno 2024

Il docente

Luca Palumbo