

Letteratura italiana (CLASSE 3P- alberghiero)

La letteratura italiana medioevale

- L'età cortese e le sue forme letterarie in Italia
- La letteratura italiana nell'età comunale
- La letteratura religiosa francesca e domenicana
- La prosa italiana del duecento
- La lirica italiana del duecento
- La figura dell'intellettuale italiano nell'età comunale
- La tradizione comico-realistica e popolare italiana
- Dante Alighieri
- Francesco Petrarca
- Giovanni Boccaccio
- La letteratura italiana nell'età umanistica
- Il poema epico-cavalleresco italiano
- La letteratura italiana nell'età rinascimentale
- La trattistica italiana sul comportamento
- La poesia petrarchista
- La prosa narrativa italiana
- L'anticlassicismo italiano
- Ludovico Ariosto e l'Orlando furioso

DIVINA COMMEDIA

- Inferno, canti e personaggi principali

LADISPOLI, LI 31-05-2025

IL DOCENTE

prof. Antonio Gismondi

Programma storia classe 3 pasticceria

- L'impero carolingio, il feudalesimo, la chiesa e l'impero nel basso medioevo
- Crescita demografica ed espansione agricola dopo il mille, le crociate e la Reconquista
- Le repubbliche marinare e lo sviluppo dei commerci, la città e la società dei mercanti
- I comuni, Federico Barbarossa
- I movimenti ereticali e la crisi della Chiesa, nel XIII secolo
- Federico II e l'Impero
- La guerra dei cent'anni
- Le scoperte geografiche e il nuovo mondo
- Bonifacio VIII e lo scisma d'occidente
- Il Rinascimento e la rivoluzione della stampa
- La scoperta dell'America
- Le popolazioni amerinde, Maya e Aztechi
- La riforma protestante e controriforma cattolica
- Il concilio di Trento e la controriforma
- Guerre di religione in Francia e in Inghilterra

prof. Antonio Gismondi

LADISPOLI LI 31 MAGGIO 2025

Anno Scolastico 2024-2025
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 equazioni di secondo grado

- 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

Il piano cartesiano

- Le coordinate di un punto nel piano cartesiano, distanza tra due punti, punto medio di un segmento

La retta nel piano cartesiano

- 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

- Definizione di parabola come luogo geometrico.
- L'equazione di una parabola con asse parallelo all'asse delle Y.
- Rappresentazione nel piano cartesiano di una parabola individuando la concavità, il vertice, le eventuali intersezioni con gli assi e ulteriori punti.
- Ricerca dell'equazione di una parabola passante per tre punti o conoscendo il vertice e il passaggio per un punto
- Le posizioni reciproche tra retta e parabola.
- Problemi sulla parabola

La circonferenza


- Definizione di circonferenza come luogo geometrico
- Ricerca del centro e del raggio conoscendo l'equazione di una circonferenza
- Rappresentazione di una circonferenza nel piano cartesiano
- Ricerca dell'equazione di una circonferenza conoscendo centro e raggio
- Le posizioni reciproche tra retta e circonferenza

L'ellisse

- Definizione di ellisse come luogo geometrico
- Ricerca dei vertici, degli assi e dei fuochi conoscendo l'equazione di una ellisse
- Rappresentazione di una ellisse nel piano cartesiano

Ladispoli, 6 giugno 2025

Il docente

Luca Palumbo


ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"VIA Y. DE BEGNAC"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3° Pasticceria

a.s. 2024/2025

Prof.ssa Carmela Panzella

**Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo " Mastering Cooking and Service Premium",
casa editrice Eli:**

Unit 1

The catering industry; Hospitality and catering; knowing the different types of catering;

Unit 3

The kitchen brigade and the kitchen stations; the chef's uniform; hygiene rules; small equipment and tools

Unit 9

Food preparations and appliances; bakeware and moulds

Grammar revision: Present simple and present continuous; past simple, past continuous and used to.

Ladispoli, Giugno 2025

La Docente

Prof.ssa Carmela Panzella



I.S.I. S G.DI VITTORIO

Anno Scolastico 2024/2025

Classe: 3P

Docente: Professoressa D'Amico Marianna

Libro di testo: *"Passion Chef et Pâtissier", Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie*. Autori: Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour.

LINGUA FRANCESE

PROGRAMMA SVOLTO

- Premier jour de stage.
- Bienvenue à la Cabane aux Coquillages.
- La brigade de cuisine.
- La brigade de pâtisserie.
- La tenue professionnelle du chef.
- La tenue professionnelle du pâtissier.
- Présenter les plats : menus et carte.
- Les bistrots et les pâtisseries.
- Les trattorias et les pizzerias.
- Les itinéraires gastronomiques dans le Nord de l'Italie: la Ligurie, le Piémont, la Vallée d'Aoste, la Lombardie, la Vénétie.
- Le lexique des locaux et de l'équipement de la cuisine.
- Chaque outil à sa place.
- A chaque chef son outil.
- Les outils en cuisine.
- Le pâtissier : un chef, mille outils.
- Les normes européennes de sécurité alimentaire : l'HACCP.
- Esthétique et innovation : la nouvelle cuisine française.
- Qualité et tradition : la cuisine italienne.
- Visite dans une cuisine étoilée.
- Les locaux et l'équipement de la cuisine.

GRAMMATICA:

- Verbi regolari in -ER coniugati al Présent, Imparfait, Futur.
- Verbi regolari in IR coniugati al Presente, Imperfetto e Futuro.

- Verbi irregolari ALLER e VENIR al Presente, Imperfetto e Futuro.
- L'Imperativo Presente dei verbi in ER e in IR.
- Verbi del III gruppo: Aller, venir, être, avoir, devoir, pouvoir, savoir.
- Verbi verser, ajouter, laver, éplucher, émincer, égoutter, saler, remplir, saisir, choisir, obéir, réfléchir, fournir etc.
- La forma negativa.
- La forma interrogativa e gli avverbi interrogativi.
- Aggettivi possessivi e pronomi possessivi.
- Le preposizioni di luogo e le preposizioni articolate.

FIRMA

Maria D'Amico

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Diritto e Tecniche Amministrative

3P

A.S. 2024/2025

Libro di testo adottato: C. De Luca e M.T. Fantozzi, “Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva”

Prof.ssa Alessandra Roscani

MODULO	UNITÀ DIDATTICHE
Il Mercato Turistico	Concetto di turismo; Elementi essenziali del turismo; Tipologie di turismo Caratteristiche della domanda turistica Caratteristiche dell’offerta turistica Arrivi, presenze, indice di permanenza media, capacità ricettiva, indice di occupazione e indice di rotazione
L’AZIENDA	Definizione di azienda e analisi degli elementi costitutivi Tipologie di aziende Differenza azienda e impresa Le imprese ricettive: classificazioni (alberghiere ed extralberghiere)
L’IMPRESA	La nozione di imprenditore secondo il Codice Civile Il soggetto giuridico e il soggetto economico La ditta, il marchio e l’insegna La forma giuridica dell’impresa Il contratto di società: definizione e caratteri principali Tipologie di società: società di persone e di capitali, società cooperative Requisiti per l’avvio di un’impresa
OPERAZIONI DI COMPRAVENDITA	Il contratto di compravendita Il contratto di somministrazione La fattura elettronica IIDdt L’Iva, la base imponibile e il calcolo della fattura

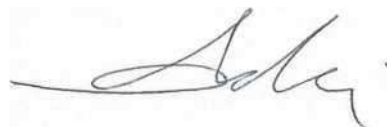
EDUCAZIONE CIVICA

4 H

Educazione alla legalità e contrasto alle mafie (conoscere le origine e lo sviluppo della mafia in Italia e nel mondo) (Proiezione e discussione critica del film “ I cento passi”)

Roma, 16/05/2025

Prof.ssa Alessandra Roscani



PROGRAMMA TEORICO E PRATICO
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE "PASTICCERIA "
CLASSE : 3° PASTICCERIA
A.F: 2024/2025
DOCENTE: Prof Paolo Ferranti

1. le regole igienico sanitarie del settore di appartenenza
2. la deontologia professionale
3. gli ingredienti principali di pasticceria ed arte bianca
4. le basi di pasticceria
5. le basi di arte bianca
6. le torte da banco
7. le torte monoporzione
8. la pasticceria da forno
9. la biscotteria
10. gli impasti di pizzeria
11. gli impasti base di panificazione



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 SVOLTO DI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe: 3 Pasticceria
AS 2024-2025

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: Alma Plan, La nuova alimentazione- Prodotti dolciari, Plan Edizioni

I MACRONUTRIENTI: CLASSIFICAZIONE, FUNZIONI E FABBISOGNO

- Glucidi, protidi, lipidi

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

- Gli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- I gruppi alimentari
- La dieta sana ed equilibrata
- Il fabbisogno energetico
- La ripartizione giornaliera dei macronutrienti;
- Il calcolo calorico nutrizionale
- Linee guida CREA per una sana alimentazione
- Il piatto della salute
- La Dieta mediterranea
- La ristorazione collettiva
- I prodotti DOP, IGP e STG

I PRODOTTI CEREALICOLI

- I cereali
- Il frumento
- Le farine e gli impasti
- I derivati dei cereali: la pasta, il pane

I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

- Le uova: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- Il latte: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- lo yogurt: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- Il burro: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- Il mascarpone: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- I formaggi: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali

GRASSI DI ORIGINE VEGETALE

- Olio extravergine di oliva: produzione e caratteristiche nutrizionali
- Margarina: produzione e caratteristiche nutrizionali
- Il cacao: produzione e caratteristiche nutrizionali

Ladispoli, 26 maggio 2025

In fede,
prof.ssa Francesca Arigliani

A handwritten signature in black ink, reading "Francesca Arigliani". The script is cursive and fluid, with the first name and last name clearly distinguishable.



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE Superiore Giuseppe Di Vittorio

Ladispoli (RM)

Programma

Anno scolastico 2024/2025

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.SSA CHIACCHIO GIOVANNA

Classe: 3P

Contenuti e attività svolte:

- Sport individuali e di squadra (pallavolo, calcio, badminton,) quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.
- La correlazione tra mangiar bene e stare in forma,
- Attività di riscaldamento generale e stretching.
- il palleggio.

- Nozioni teoriche:

- Regolamenti dei giochi sportivi praticati,
- Alimentazione equilibrata,

Metodologie e strumenti:

- Lezioni pratiche in spazi esterni.
- Lezioni teoriche in aula con uso di video, schede, discussioni guidate.
- Approccio cooperativo e partecipativo, con valorizzazione del contributo personale degli studenti.

***Competenze Di Educazione Civica**

Educazione alla salute e al benessere, punto 3 Agenda 2030.

Prof.ssa Chiacchio Giovanna

ISTITUTO D ISTRUZIONE SUPERIORE
VIA I. DE BEGNAC

Programma a.s. 2024-2025

Prof. Carlo Narducci / Prof. Alessio Cerulli

Classe: 3 Pasticceria

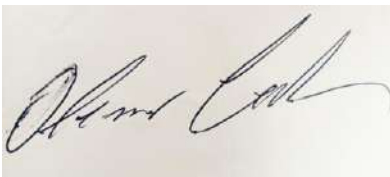
Concetto di: storia - filosofia - teologia

Introduzione alla filosofia e alla teologia

Principi d'ermeneutica biblica: Genesi

Dibattito su: i valori nella cultura contemporanea

Prof. Carlo Narducci
Prof. Alessio Cerulli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alessio Cerulli', is written on a light-colored rectangular background.