

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3°KB

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; types of restaurant

Unit ??

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

Unit 6

Small and big equipment, food preparations and appliances;

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

Ladispoli, Giugno 2025

La Docente

Prof.ssa Carmela Panzella



ISTITUTO D ISTRUZIONE SUPERIORE
VIA I. DE BEGNAC

Programma a.s. 2024-2025

Prof. Carlo Narducci / Prof. Alessio Cerulli

Classe: 3 KB

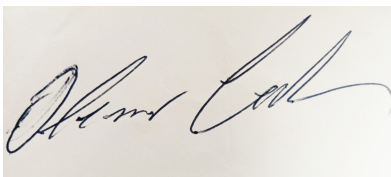
Concetto di: storia - filosofia - teologia

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 shown on a light-colored background.

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

ANNO SCOLASTICO 2024 - 25

CLASSE III KB

DOCENTE: ROSA TORINO

Testo di riferimento:

Titolo: "DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA" - Ed. LIVIANA –

UDA 0 BENVENUTO IN TERZA!

NUCLEO 1 RIPASSIAMO INSIEME UN PO' DI MATEMATICA

1.1 i rapporti e le proporzioni; 1.2 i calcoli percentuali diretti; 1.3 l'interesse semplice e il montante; 1.4 lo sconto commerciale e il valore attuale.

NUCLEO 2 RIPASSIAMO INSIEME UN PO' DI DIRITTO E DI ECONOMIA

2.1 l'attività economica; 2.2 lo stato nell'attività economica.

UDA A IMPARO A CONOSCERE LA REALTA' DEL TERRITORIO

NUCLEO 1 IL LUOGO DOVE VIVO

1.1 La mia città è un comune; 1.2 il comune fa parte di una regione; 1.3 la regione fa parte dello stato; 1.4 l'Italia fa parte dell'UE.

NUCLEO 2 IL MERCATO TURISTICO

2.1 l'attrattività turistica di un territorio; 2.2 il mercato del turismo; 2.3 gli effetti del turismo; 2.4 le caratteristiche della domanda turistica; 2.5 le caratteristiche dell'offerta turistica; 2.6 l'analisi della domanda e dell'offerta.

NUCLEO 3 LE AZIENDE DOVE POTRO' LAVORARE

3.1 Che cos'è un'azienda? 3.2 le imprese turistiche, una realtà in evoluzione; 3.3 le imprese ricettive; 3.4 le imprese ristorative; 3.5 le imprese di viaggi; 3.6 gli operatori pubblici e le associazioni del turismo; 3.7 lavorare nell'impresa turistica.

UDA B IMPARO A CONOSCERE L'IMPRESA

NUCLEO 1 LE VARIE FORME DI IMPRESA

1.1 la definizione di impresa; 1.2 il soggetto giuridico e il soggetto economico; 1.3 la ditta, il marchio e l'insegna; 1.4 l'impresa individuale e l'impresa familiare; 1.5 il contratto di società; 1.6 le società di persone; 1.7 le società di capitali; 1.8 le società cooperative.

NUCLEO 2 COME FARE PER AVVIARE UN'IMPRESA

2.1 i requisiti per l'avvio di un'impresa; 2.2 le formalità amministrative; 2.3 l'investimento di un capitale.

UDA C IMPARO A FARE ACQUISTI E VENDITE

NUCLEO 1 GLI ACQUISTI DAI FORNITORI

1.1 il contratto di compravendita; 1.2 il contratto di somministrazione; 1.3 la fattura elettronica; 1.4 l'imposta sul valore aggiunto (IVA).

NUCLEO 2 LE VENDITE AI CLIENTI

2.1 le vendite dei servizi alberghieri; 2.2 le vendite dei servizi ristorativi; 2.3 le vendite delle imprese di viaggi; 2.4 i tour operator

UDA D IMPARO A CONOSCERE LE BANCHE E I MEZZI DI PAGAMENTO

NUCLEO 1 LE OPERAZIONI DELLE BANCHE

1.1 che cosa sono le banche? 1.2 le operazioni di raccolta; 1.3 le operazioni di impiego.

NUCLEO 2 I MEZZI DI PAGAMENTO

2.1 i pagamenti elettronici; 2.2 gli assegni, 2.3 la cambiale.

PROGRAMMA DI ED. CIVICA: h 4 ed. alla legalità e contrasto alla mafia

Ladispoli, lì 04.06.2025

DOCENTE: Prof.ssa Rosa Torino

Programma di Italiano 3 B K

a.s. 2024-2025

La nascita della letteratura italiana

La letteratura religiosa

San Francesco D'Assisi, *"Il Cantico di frate Sole"*

La Scuola siciliana

Lo Stilnovo

Guido Guinizzelli, *"Io voglio del ver la mia donna laudare"*

Dante Alighieri: vita, opere e poetica

Dante Alighieri, *"Tanto gentil e tanto onesta pare"*

La Divina Commedia. Struttura dell'opera. L'allegoria.

"Nel mezzo del cammin di nostra vita": l'inizio del viaggio (Inferno, Canto I, vv. 1-27)

Francesco Petrarca: vita, opere e poetica

Il Canzoniere. Struttura dell'opera. I temi. Lingua e stile.

Francesco Petrarca, *"Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono"* (da Canzoniere, I)

Francesco Petrarca, *"Solo et pensoso"* (da Canzoniere, XXXV)

Giovanni Boccaccio: vita, opere e poetica

Il Decameron. Struttura dell'opera. I temi. Lingua e stile.

Giovanni Boccaccio, *"Lisabetta da Messina"* (da Decameron, giornata IV, novella 5)

Giovanni Boccaccio, *"Chichibio"* (da Decameron, giornata VI, novella 4)

Giovanni Boccaccio, *"Nastagio degli Onesti"* (da Decameron, giornata V, novella 8)

Libro di testo:

Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, *"1000 pagine di letteratura. Dalle origini a oggi"*, vol. U, editore C. Signorelli Scuola.

"Pagine di Letteratura. Dalle origini al Cinquecento. Tutta la letteratura che serve", vol. 1, editore C. Signorelli Scuola (testo integrato per percorsi facilitati).

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. DI VITTORIO"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Programma di Storia 3 B K

a.s. 2024-2025

La rinascita dopo l'anno 1000
La nascita del Comune
La Chiesa, l'Impero, i Comuni
Crisi ed evoluzioni nel Trecento
La trasformazione delle monarchie nazionali
L'Italia degli Stati regionali
L'età del Rinascimento
Alla scoperta di un nuovo mondo

Libro di testo:

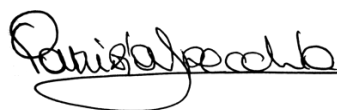
V. Calvani, *"La storia intorno a noi. Medioevo e età moderna"*, vol. 3, editore Mondadori A. Scuola
V. Calvani, *"Percorsi facilitati di storia. Didattica inclusiva"*, editore Mondadori Education spa

Programma di educazione civica

Educazione al volontariato e cittadinanza (3 h)
Conoscenza storica del territorio (3 h)

Ladispoli, 27 maggio 2025

L'insegnante
Patrizia Specchio



PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe III KB

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

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; equazione della retta passante per due punti; equazione della retta passante per un punto e parallela o perpendicolare ad una retta data; rette parallele agli assi; punto di intersezione tra due rette; condizione di parallelismo e perpendicolarità.

Problemi di scelta.

La parabola

Definizione ed equazione di una parabola; vertice, intersezione con gli assi cartesiani e rappresentazione grafica.

ALGEBRA

Ripasso prodotti notevoli e scomposizioni di polinomi.

Ripasso equazioni di primo grado.

Equazioni di secondo grado intere complete, pure e spurie.

Disequazioni di primo grado intere e frazionarie.

Ladispoli, 29 maggio 2025

L'Insegnante
Prof.ssa Loredana ALFARANO



OBIETTIVI:

Coordinazione oculo-manuale
Rinforzo arti inferiori e superiori
Aumentò socialità nel gruppo classe

ATTIVITÀ:

Giochi sportivi (calcio, pallavolo, badminton)
Lancio del vortex
Lezioni sul taekwondo e pugilato

STRUMENTI:

Porticine da calcetto
Rete da pallavolo
Colpitori da maestro
Vortex
Racchette e volano
Palloni da calcetto e pallavolo

EDUCAZIONE CIVICA:

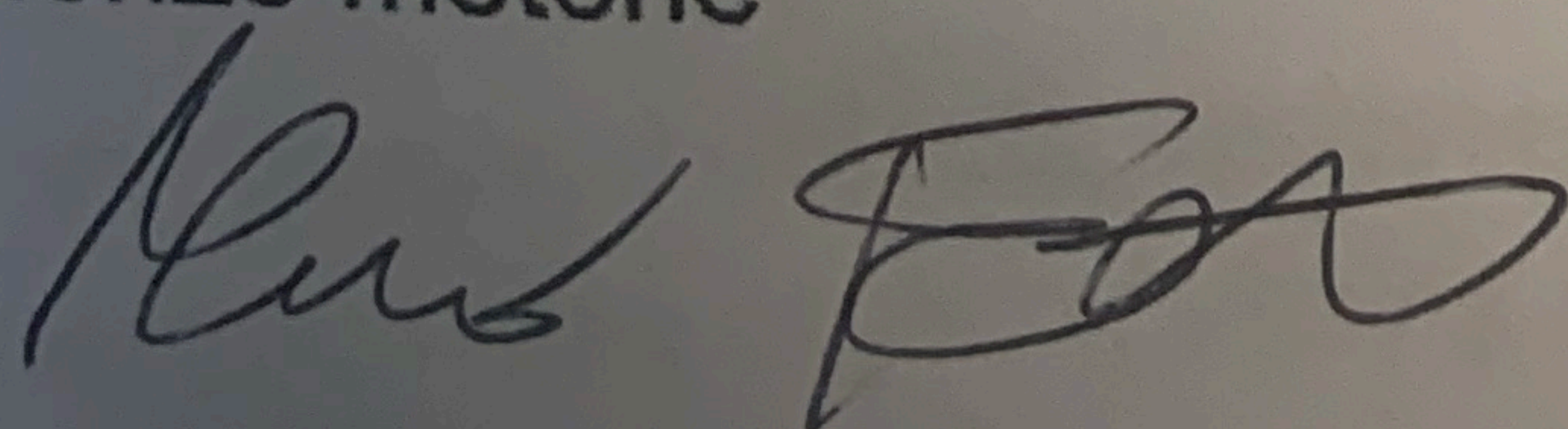
Come comportarsi nella nostra società civile in base ai regolamenti ministeriali nella scuola rapportati alle leggi statali che intervengono nella vita degli alunni

DOCENTE:

Marco Ferretti

MATERIA:

Scienze motorie





Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

Disciplina	Lingua francese
a.s.	2024/2025
Classe	3KB
Docente	Cardella Giuseppina
Libro di testo e materiali	<ul style="list-style-type: none">SAVEURS & CUISINE. Le français professionnel pour l'œnogastronomie, Mariella Olivieri e Philippe Beaupart, Rizzoli Education, 2021.EN MODE COMMUNICATION, di Bidaud Grange, Rizzoli languages, 2021.

1. Révision de grammaire

- Les verbes en -ER au présent, à l'imparfait et au futur
- Les verbes en -IR au présent, à l'imparfait et au futur : GROSSIR, CHOISIR, AIMER CUISINER, REUSSIR, ENTRER, FERMER, SALIR, TRAVAILLER, DEMANDER, RENPLIR.
- Verbes irréguliers du troisième groupe : ALLER, VENIR, ETRE, AVOIR, DEVOIR, POUVOIR, SAVOIR

2. Le chef et les autres

- La brigade de cuisine
- La tenue vestimentaire du personnel de cuisine
- L'organisation et l'implantation d'une cuisine
- Les équipements et les ustensiles

3. Le menu, s'il vous plaît !

- Menu à prix fixe et menu à la carte
- La composition du menu

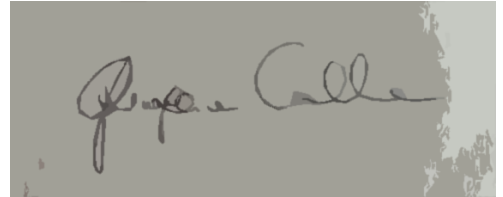
4. Les services du menu

- Pour ouvrir l'appétit : les hors d'œuvre ; les potages ; les fonds et les sauces ; les condiments et les piments.
- La tielle sétoise: recette
- Les plats de résistance : les viandes et ses modes de cuisson ; les poissons, les fruits de mer et ses modes de cuisson ; les garnitures.
- Le riz cantonnais: recette.
- Pour terminer le repas : les fromages et les étapes de sa production (caillage, moulage, pression etc.) ; les entremets ; les fruits

- Le tiramisu : recette

Ladispoli, 27/05/2025

La docente
Giuseppina Cardella

A handwritten signature in dark ink on a light background. The signature is written in a cursive style and appears to read "Giuseppina Cardella".



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

Materia:	Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof.:	Riccardo Mattolin
Libro adottato:	Alimentazione Oggi A, scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Terza Edizione. Silvano Rodato.

Programma:

- 1) Alimentazione equilibrata e linee guida alimentari. I 5 gruppi primari, dieta equilibrata.
- 2) Cereali e derivati e tuberi: i cereali maggiori (riso, frumento, mais), i cereali minori (orzo, avena, miglio, segale, sorgo), gli pseudo cereali (quinoa, grano saraceno, amaranto), la patata, il topinambur e la manioca.
- 3) I prodotti ortofrutticoli: gli ortaggi e i frutti, la stagionalità, la gamma, la cottura, il valore nutritivo, la classificazione dei frutti e tecniche di conservazione.
- 4) I legumi: prodotti principali (fagioli, ceci, piselli, lenticchie, fave, soia, lupini) e derivati (hummus, tofu, bevanda vegetale a base di soia).
 - Approfondimento: ribollita toscana, fagioli neri in salsa piccante.
- 5) Carne e prodotti derivati: la carne (tessuto muscolare, adiposo e connettivo), in quinto quarto, colore, sapore e finezza, la macellazione, la classificazione (per animali e per tagli), frollatura e conservazione.
 - focus su: concetto di pH, fattori che influenzano la crescita batterica
- 6) I prodotti di salumeria: insaccati e non insaccati. La produzione del prosciutto crudo con particolare attenzione al prodotto Parma DOP.
 - Focus su: concetto di sicurezza e sostenibilità.
- 7) Cenni su pesci azzurri e sul loro connubio tra prevenzione e ricette di cucina.

27/05/2025

Prof. Riccardo Mattolin

Riccardo Mattolin

**MIM**Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

Docente: Prof. Salvatore Esposito		Anno Scolastico 2024/2025	
Programma di Enogastronomia Classe 3KB			
Unità 1 – Il personale, la cucina, la sicurezza			
		<ul style="list-style-type: none">➤ Il personale di cucina e l’organizzazione del lavoro➤ Livelli di responsabilità e ruoli➤ Organizzazione del personale e organigramma➤ L’impianto di cucina➤ I percorsi in cucina➤ Suddivisione in settori della cucina➤ La sanificazione in cucina➤ Le attrezzature e la manutenzione➤ La sanificazione dell’attrezzatura➤ Gli utensili e la manutenzione➤ La coltelleria➤ Materiali e utensili di cottura➤ Scelte e abitudini alimentari➤ La Gastronomia Europea	
Unità 2 – Gli ingredienti di base			
		<ul style="list-style-type: none">➤ I prodotti dei campi➤ Farine e amidi➤ Uova, latte e sostituti➤ Le sostanze grasse (olio, burro e margarina)➤ Erbe aromatiche e spezie➤ I cereali e i legumi	

Unità 3 – Carni, salumi e formaggi

- La classificazione delle carni
- La valutazione della qualità delle carni
- I tagli delle carni da macello
- I salumi: qualità e difetti
- I formaggi: qualità e utilizzazione in cucina

Unità 4 – Le tecniche di base della cucina

- Il taglio degli alimenti
- Preparazioni di base: i complementi delle ricette
- Procedimenti di base comuni alle ricette
- La tecnica della salatura
- Le marinate e le siringature
- La tecnica della fermentazione
- L'essiccazione in cucina
- L'affumicamento in cucina
- L'abbattimento della temperatura e lo scongelamento dei prodotti
- La conservazione sottovuoto in cucina

Unità 5 – Tecniche di cottura

- Classificazione delle tecniche di cottura
- La temperatura al cuore degli alimenti
- Cotture in un grasso
- Cotture in un liquido
- Cotture in umido
- Cotture a calore secco
- Cotture con protezione e cottura a microonde

Unità 6 – Finitura del piatto, servizio e cucina del benessere

- La finitura dei piatti: tecniche di presentazione
- Il servizio di cucina
- Gli stili di servizio di sala
- Principi di abbinamento cibo-vino
- La cucina del benessere

Unità 7 – Fondi, salse e guarnizioni

- I fondi
- Il processo di legatura
- Le salse calde – fredde – madri e derivate
- Salse emulsionate calde e fredde
- Altre salse fredde
- Le guarnizioni: i complementi classici dei piatti

Unità 8 – Antipasti, uova e contorni

- Introduzione
- Gli antipasti freddi
- Gli antipasti caldi
- Finger food
- La cottura delle uova
- I contorni

Unità 9 – I primi piatti

- Le minestre brodose
- Le paste saltate
- Le paste gratinate
- Risi e cereali in chicchi

Unità 10 – I secondi a base di prodotti ittici

- Le preparazioni preliminari dei pesci
- Le preparazioni preliminari dei crostacei e dei molluschi
- Tecniche di cottura e ricette

Unità 11 – I secondi a base di carne

- Le preparazioni preliminari
- Tecniche di cottura e ricette

Unità 12 – Pasticceria e arte bianca

- Introduzione e tecniche di base
- Impasti lievitati e loro applicazioni
- Altri impasti e loro applicazioni
- Creme, salse e composti di base
- Mousse, bavaresi, semifreddi e gelati
- I dessert alla frutta
- La cottura dello zucchero

Unità 13 – Percorso didattico

- Cucine d'Italia: una sfida con penne e fornelli
- Profilo energetico nutrizionale del piatto
- Organizzazione del lavoro per realizzare il menu
- Food cost del piatto
- Scheda valutazione della gara

Prof. Salvatore Esposito

