

I.S.I. S G.DI VITTORIO
Anno Scolastico 2024/2025

Classe: 3SA

Docente: Professoressa D'Amico Marianna

LINGUA FRANCESE
PROGRAMMA SVOLTO

La brigade de cuisine.

Le stage au restaurant.

La mise en place et la position des éléments sur la table.

La mise en place.

Les outils.

Accueillir les clients.

Le plan du restaurant.

Le classement des restaurants.

La cuisine.

La Lorraine, une brasserie alsacienne.

Les outils pour le service.

L'équipement de la salle.

La tenue du personnel de salle.

La brigade de restaurant.

Les outils indispensables pour le chef cuisinier.

La tenue professionnelle du cuisinier.

GRAMMAIRE

Il faut, verbi impersonali.

Verbi del I gruppo, del II gruppo e verbi irregolari.

FIRMA

Marianna D'Amico

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Diritto e Tecniche Amministrative

3SA

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”)

ED

EDUAZI

Roma, 16/05/2025

Prof.ssa Alessandra Roscani



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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3^a Sala

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 6

Working in a restaurant; the service brigade; the waiter's uniform; service equipment and table setting; the phase of service and the "*mise en place*"; working in the front of house; hygiene rules.

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 Sala

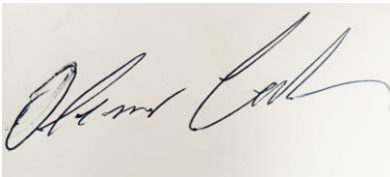
Concetto di: storia - filosofia - teologia

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, likely belonging to Prof. Alessio Cerulli, written on a light-colored background.

Anno Scolastico 2024-2025
Programma di matematica
Classe 3 Sala e vendita
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.
- Le posizioni reciproche tra retta e parabola.
- Problemi sulla parabola

La circonferenza

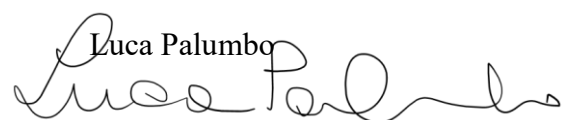
- Definizione di circonferenza come luogo geometrico
- Ricerca del centro e del raggio conoscendo l'equazione di una circonferenza
- Rappresentazione di una circonferenza nel piano cartesiano
- Ricerca dell'equazione di una circonferenza conoscendo centro e raggio
- Le posizioni reciproche tra retta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

Ladispoli (RM)

Programma

Anno scolastico 2024/2025

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.SSA CHIACCHIO GIOVANNA

Classe: 3SA

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.

- 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 DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Giuseppe di Vittorio"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Via Gaetano Federici, Ladispoli (RM)

Scienza e Cultura dell'alimentazione
Programma III SA A.S. 2024-25

Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI 3ED. - CONFEZIONE VOL. A + QUADERNO
OPERATIVO (LDM)
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE SERV. DI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA
VOLUME PER IL 3° e 4° , Silvano Rodato, Zanichelli Editore

Contenuti:

- Classificazione degli alimenti in base ai criteri funzionali.
 - Utilizzo delle tabelle di composizione chimica degli alimenti.
 - Dieta sana ed equilibrata
 - Realizzazione di un calcolo calorico-nutrizionale e del grado alcolico.
 - Utilizzazione corretta dei valori di Riferimento del Fabbisogno di Nutrienti ed energia (LARN) tenendo conto del sesso, delle diverse fasce d'età e delle situazioni fisiologiche.
 - Fabbisogno energetico e Metabolismo Basale.
 - Valutazione del peso corporeo.
 - Le nuove Linee guida per una sana alimentazione.
 - La doppia piramide alimentare-ambientale
 - Utilizzazione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Dieta Mediterranea, Dieta Vegetariana, Dieta Ipocalorica (argomenti svolti dalla supplente Tiziana Varricchio)

PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE:

CEREALI

- Descrivere la struttura e la composizione della cariosside.
- Descrivere gli aspetti nutrizionali dei cereali, anche in considerazione delle diete per celiaci.
- La fermentazione alcolica. Fermentazione dei cereali nei prodotti da forno lievitati e nella produzione della Birra

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

IL LATTE E I DERIVATI

- Generalità, composizione, sanificazione
- Classificazione dei diversi tipi di latte
- Latti adattati, latti speciali.
- Produzione dello yogurt: la fermentazione lattica
- Produzione dei formaggi: generalità, formaggi freschi e stagionati ed erborinati.

PRODOTTI ACCESSORI

Edulcoranti e dolcificanti: I polioli cenni

La Docente

Prof.ssa Maria Bracci

A handwritten signature in purple ink, appearing to read 'Maria Bracci', is positioned below the printed name.

Classe III sala A a.s. 2024/25

PROGRAMMA DI ITALIANO

Libro in adozione: A. Roncoroni-M.M. Cappellini-A. Dendi-Elena Sada-O. Tribulato, *La mia nuova letteratura: Dalle origini al Cinquecento*, Signorelli Scuola

Il Medioevo: alle origini della letteratura occidentale

Contesto storico e culturale del Basso Medioevo

La lingua: storia e lessico. Dal latino al volgare

Alle origini della letteratura occidentale

In Francia: le *Chansons de geste* e il romanzo cortese

La poesia provenzale

Le origini della poesia in Italia: la letteratura religiosa

La scuola siciliana

Resoconti di viaggio

Testi:

Francesco d'Assisi, *Cantico di frate Sole*

Lo stilnovo e la poesia comico-realistica

Il “dolce stil novo” della poesia italiana

La poesia comico-realistica

Testi:

Cecco Angiolieri, *S'i fosse foco, arderei 'l mondo*

Dante Alighieri

La vita e le opere.

Il pensiero e la poetica.

Testi:

La *Divina Commedia*

Percorso antologico da:

Inferno I

Inferno V (Paolo e Francesca)
Inferno XXXIII (Conte Ugolino)

Francesco Petrarca

La vita e le opere.
Il pensiero e la poetica.
Il Canzoniere.

Testi:
dal *Canzoniere*: *Chiare, fresche et dolci acque*

Giovanni Boccaccio

La vita e le opere.
Il *Decameron*.

Testi:
Dal *Decameron*:
Chichibio
Andreuccio da Perugia.

Ladispoli, 05 giugno 2025

Prof. Anna Gaspari



PROGRAMMA SALA E VENDITA 3SA A.S. 2024/25

Prof. Nespeca Glauco

- Ripasso ed approfondimento basi tecniche operative;
- Studio del vino, storia, produzione, servizio e decantazione, normativa italiana ed europea di classificazione;
- Il bar, composizione, declinazioni, brigata;
- Il cocktail: organigramma, attrezzature, tecniche di preparazione, categorie;
- Lo Champagne e lo spumante, storia e metodi di produzione;
- Gli aperitivi, caratteristiche, differenze e servizio;
- I liquori ed i distillati, studio e varianti per la realizzazione;
- Marchi di tutela;
- Prodotto tipico e sguardo sulla cucina regionale;
- Carta delle acque;
- L'importanza del magazzino;
- Food cost e prospettiva imprenditoriale;
- La cucina e le religioni.
- Educazione Civica: prospettiva etica ed ecosostenibile nella ristorazione, cittadinanza e costituzione; (5 ore)

PROGRAMMA DI STORIA

Libro in adozione: V. Calvani, *La storia intorno a noi*, 3. *Medioevo ed età moderna*, A. Mondadori scuola

La rinascita dopo il Mille:

- Il declino dell'agricoltura nell'Alto Medioevo
- Il Basso Medioevo comincia con una congiuntura positiva
- La riconquista delle terre incolte
- La rotazione triennale delle colture
- Il borgo e i borghesi
- Quattro grandi invenzioni: l'aratro pesante, il collare da spalla, il ferro da cavallo, il mulino

I Comuni e la vita urbana:

- I Comuni nascono democratici...
- ... ma diventano oligarchici
- Il paesaggio urbano e le torri, simbolo della nobiltà
- Le prime università
- Stili di vita: il cibo e le buone maniere

La lotta per le investiture e le Crociate

- Ottone I e il Privilegio Ottoniano
- Gregorio VII
- Lo scisma d'Oriente
- La Prima Crociata e la Reconquista spagnola
- I vantaggi economici delle Crociate

Il Papato, l'Impero e i Comuni

- Federico Barbarossa e la Lega lombarda
- Gli ordini mendicanti

Marco Polo e la peste

- Il viaggio di Marco Polo in Cina
- La peste nera

La stampa a caratteri mobili

La "scoperta" di nuovi mondi

- La nascita dell'impero turco-ottomano
- La "rotta occidentale" per le Indie e l'impresa di Cristoforo Colombo
- La "scoperta" dell'America
- I viaggi di Vasco da Gama e di Magellano

La conquista della'America

- I *conquistadores*
- Il crollo demografico

Il commercio triangolare: gli schiavi africani

Ladispoli, 05 giugno 2025

Prof. Anna Gaspari

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Anna Gaspari', with a stylized, cursive script.