

Programmi Unificati 3KA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Ministero dell'Istruzione e del Merito

I.S.I.S. "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.isidivittorio.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) rurale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059006

I.P.S.A.R. - Via Federici, 99 Cod. mecc. RMRH05901Q

Indirizzo		Alberghiero					Classe 3ª sez A a.s. 2024/2025
Docente		Filippo Gennaretti					
Materia		Enogastronomia settore cucina					
Moduli		h.	Unità didattiche Contenuti	Obiettivi	Scelte metodologiche	Collegamenti interdisciplinari	Prove di verifica
n°	Nome						
	Fondi di cucina e salse; Principali metodi di cottura e conservazione	8	Preparazione di base. Analisi dei principali fondi,loro composizione: Classificazione delle salse calde e fredde,madri e derivate,emulsionate,vellutate. Tecniche di preparazione e il loro specifico utilizzo in cucina. Studio dei principali metodi di cottura con approfondimento dell'azione del calore	Le principali preparazioni di base. Le principali salse madre e derivate; Salse emulsionate(calde e fredde); Principali metodi di cottura:azione del calore sugli alimenti; Cottura per concentrazione,espansione e mista	Presentazione globale del modulo.	Francese, Alimentazione	Libri di testo,schede lavoro, ricerche d'approfondimento, verifiche orali e pratiche

	Le carni da macello, frattaglie e selvaggina	12	<p>Analisi delle qualità morfologiche (grado di grasso, età, sesso alimentazione);</p> <p>Analisi delle qualità organolettiche (colore, odore, sapore);</p> <p>Suddivisione delle carni da macello nelle categorie (bovini, equini, suini, ovini, caprini);</p> <p>Studio dei tagli e loro utilizzo specifico;</p> <p>Distinzione in selvaggina da pelo e da penna;</p> <p>Principali metodi di cottura;</p> <p>Frattaglie bianche e rosse, caratteristiche e uso;</p>	<p>Classificazione delle carni;</p> <p>Definizione e struttura delle carni da macello, macellazione e frollatura;</p> <p>Caratteristiche morfologiche, organolettiche e merceologiche;</p> <p>I tagli; tagli del vitello, del manzo, del maiale, agnello e il loro utilizzo;</p> <p>Metodi di cottura, preparazione e servizio;</p> <p>Classificazione della selvaggina tempi e metodi di cottura;</p> <p>Distinzione delle frattaglie e loro uso in cucina,</p>	Presentazione globale del modulo.	Alimentazione	<p>Libri di testo, fonti online, lezioni frontali con presenza docente di Alimentazione.</p> <p>Spiegazione laboratorio.</p> <p>Verifiche orali pratiche</p>
	Prodotti Ittici	12	<p>Individuazione delle diverse qualità di pesci;</p> <p>Molluschi e crostacei, classificazione e caratteristiche;</p> <p>Valutazione della freschezza, pulizia, spellatura e filettatura del pesce;</p> <p>Distinzione delle varie specie e metodi di cottura abbinabili, i court-buillon;</p> <p>Tecniche di preparazione e presentazione</p>	<p>I pesci di acqua dolce e salata;</p> <p>Freschezza e conservazione;</p> <p>Classificazione, pulizia, preparazione e cottura</p>	Presentazione globale del modulo.	Alimentazione	<p>Libri di testo, fonti online, lezioni frontali con presenza con il docente di Alimentazione.</p> <p>Verifiche orali e pratiche</p>

	Il menù: strutturazione ed evoluzione. Storia della nascita della cucina.	8	Analisi dei criteri gestionali e tecnici per la stesura di un menù; Analisi dei principali eventi storici che hanno modificato o aiutato la nascita della cucina classica e moderna; Studio dei diversi tipi di pasti e menù ciclico; Strutturazione dei diversi menù adattabili alle diverse offerte della ristorazione; Stesura dei menù per banchetti e buffet;	Evoluzione del menù; Regole di stesura di un menù e di una "carta" tipo; Inserimento di prodotti ancora non conosciuti. Il menù e la "carta" nei vari tipi di ristorazione tradizionali; Il buffet;	Presentazione globale del modulo.	Francese	Libri di testo,schede lavoro,lezioni frontali,verifiche orali
	Organizzazione e dell'area di produzione	8	Ambienti e struttura divisione in aree	Composizione architettonica	Presentazione globale del modulo.	Francese, alimentazione	Libri di testo,schede lavoro,lezioni frontali spiegazioni durante l'esercitazioni pratiche

	La lievitazione e la pasticceria	10	<p>Concetto di lievitazione e analisi della formazione del glutine; Contributo dei principali ingredienti nelle paste lievitate(farine,zucchero,grassi,latte); Classificazione delle sostanze lievitanti:lievito di birra e lievito chimico; Preparazione di alcune paste lievitate; Stadi di cottura dello zucchero; Paste per foderare,montate e lievitate; le creme più importanti; Decorazione elementi decorativi</p>	<p>La lievitazione,formazione del glutine,sostanze lievitanti; Prodotti base di pasticceria; Cottura dello zucchero e sue lavorazioni; Impasti più usati in pasticceria; Creme di base,bavaresi e soufflè dolci; Glassatura e decorazioni delle torte</p>	Presentazione globale del modulo.	Alimentazione, francese	<p>Libri di testo, Spiegazioni in laboratorio durante l'attività pratica ,verifiche orali e pratiche</p>
--	----------------------------------	----	--	--	-----------------------------------	-------------------------	---

	Le uova e le sue classificazioni.	8	<p>Classificazione e caratteristiche delle uova in commercio; Classificazione in base alla freschezza, in base alla sua grandezza ed in base alla sua provenienza; Acquisto e conservazione delle uova ,utilizzo gastronomico e corretta collocazione nei menù; Importanza del codice di tracciabilità e come leggerlo.</p>	<p>Struttura delle uova e loro classificazione; Conservazione e presentazione. Caratteristiche di freschezza e normativa. Classificazione.</p>	Presentazione globale del modulo.	Alimentazione	<p>Libri di testo, informazioni da scaricare on line ,lezioni frontali con i collega di Alimentazione, spiegazione in laboratorio durante l'attività pratica, verifiche orali</p>
--	-----------------------------------	---	--	---	-----------------------------------	---------------	---

	Cucina Nazionale suddivisione della cucina in regioni. Diversificazioni tra cucina nazionale e regionale.	8	Elaborazioni esercitazioni speciali	di <p>Questi due ultimi blocchi tematici non sono veri e propri argomenti a sé ma, rappresentano un appendice alla programmazione, essi saranno trattati nel corso dell'anno scolastico, durante lo svolgimento delle attività pratiche.</p> <p>Il primo blocco tematico sarà analizzato sviluppando di volta in volta piatti della cucina nazionale e regionale ,con l'ausilio di lavoro autonomo per ricercare i prodotti a marchio di ogni singola Regione. Questo lavoro servirà anche in ambito di Educazione civica per conoscere la legislazione vigente in materia di prodotti a marchio.</p> <p>Il secondo blocco tematico sarà trattato sfruttando, soprattutto, le occasioni in cui nell'istituto saranno organizzati banchetti , buffet o masterclass.</p>	Presentazione globale del modulo.	Educazione civica	Libri di testo,schede lavoro, lavoro autonomo di ricerca online, lezioni frontali verifiche orali e pratiche
--	--	---	--	---	-----------------------------------	-------------------	--

Ladispoli, 10/06/2023

IL DOCENTE
Filippo Gennaretti

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Filippo Gennaretti', written over the printed name.

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

Programma di Storia 3 KA- A.S. 2024-2025

UdA 1. La ripresa del Basso Medioevo

- 1. La rinascita dopo il Mille**
- 2. Il comune e la vita urbana**
- 3. La lotta per le investiture e le crociate**
- 4. Il papato, l'Impero e i Comuni**

Uda 2 Il Tramonto Del Medioevo

- 1. Monarchie nazionali e signorie regionali**
- 2. Umanesimo e Rinascimento**

Uda 3 I Nuovi Orizzonti Del Cinquecento

- 8. La scoperta di nuovi mondi**
- 9. La scoperta dell'America**
- 10. Riforma e Controriforma**

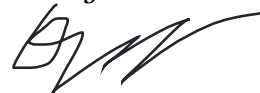
Uda 4 Il Seicento e "lo stato moderno"

- 11. Guerre di religione e Stato assoluto in Francia**
- 12. La Spagna cattolica contro l'Inghilterra anglicana**

Testo in uso: *La storia intorno a noi: 3 Medioevo ed Età moderna* - V. Calvani – A. Mondadori ed. Scuola

Per le tre ore di ed. civica si è svolta la seguente tematica: conoscenza del proprio territorio.

Il docente
Angela Di Sabatino



ISTITUTO PROFESSIONALE SUPERIORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'
ALBERGHIERA "G. DI VITTORIO" LADISPOLI - ROMA

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ANNO SCOLASTICO 2024 - 25

CLASSE III KA

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.

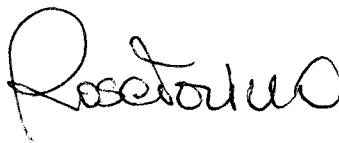
NUCLEO 2 I MEZZI DI PAGAMENTO

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 LINGUA FRANCESE
CLASSE 3^ KA AS 2024/25
Prof.ssa Dina Cerroni

TESTI: A) SAVEURS et CUISINE Rizzoli
B) EN MODE GRAMMAIRE Rizzoli

À) UNITÉ 1 Dans la cuisine :

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

UNITÉ 2 Menu et carte:

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

UNITÉ 3 Pour commencer les repas

Les hors-d'œuvre froids et chauds
Les bowls

B) I pronomi soggetto e il presente di Être e Avoir

I pronomi personali tonici
Il presente indicativo dei verbi in -ER + Aller
Particolarità ortografiche del presente dei verbi in -ER
Il presente indicativo dei verbi regolari in -Ir (2^ gruppo)
I numeri cardinali (da 0 a 1 miliardo)
I numeri ordinali

LADISPOLI, 05/06/2025

L'INSEGNANTE

Prof.ssa Dina Cerroni

dina cerroni

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3°KA

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 KA

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

Programma di Italiano 3 A 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.

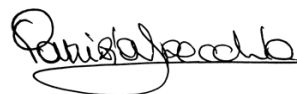
"Pagine di Letteratura. Dalle origini al Cinquecento. Tutta la letteratura che serve", vol. 1, editore C. Signorelli Scuola (testo integrato per percorsi facilitati).

Programma di educazione civica

Educazione al volontariato e cittadinanza (3 h)

Ladispoli, 27 maggio 2025

L'insegnante
Patrizia Specchio

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patrizia Specchio', with a horizontal line underneath.

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"DI VITTORIO"

Anno Scolastico 2024-2025

**Programmi svolti di
matematica**

Classe III sez. KA Alberghiero

Docente: Mihaela Viorica Grama

GEOMETRIA ANALITICA

La retta : piano cartesiano – coordinate di un punto , equazioni di una retta in forma implicita ed esplicita , grafico di una retta e casi particolari , coefficiente angolare e del termine noto , appartenenza di un punto ad una retta , intersezione tra due rette intersezione con le assi del piano cartesiano , condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette.

La parabola : equazioni della parabola con asse parallelo all'asse y , grafico di una parabola , il vertice di una parabola, il fuoco di una parabola, l'asse di simmetria e la direttrice , l'intersezione con le assi del piano cartesiano , trovare punti appartenenti alla parabola , parabole in posizioni particolari.

ALGEBRA

Ripasso equazioni di primo grado e i sistemi di due equazioni con due incognite : metodo sostituzione , confronto e riduzione.

Ripasso equazioni di secondo grado .

Calcolo con radicali.

Equazioni di secondo grado complete , pure, spurie.

Ladispoli , 30.05.2025

L'insegnante Grama Mihaela Viorica

^{Firmato}
Grana
GRANA MIHAELA VIORELA



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





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 (SLA) 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: 3KA
AS 2024-2025

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: SILVANO RODATO, ALIMENTAZIONE OGGI, CLITT EDITORE

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
- Dieta mediterranea, dieta vegana, dieta vegetariana
- Celiachia, intolleranza al lattosio, diabete di tipo 1 e 2

I PRODOTTI CEREALICOLI

- I cereali
- Il frumento
- La molitura del frumento
- I derivati dei cereali: la pasta, il pane, il riso

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
- I formaggi: sistemi di produzione e caratteristiche nutrizionali
- Carne e pesce: caratteristiche nutrizionali

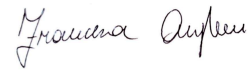
GRASSI DI ORIGINE VEGETALE

- 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, appearing to read 'Francesca Arigliani', is written over a faint, light blue rectangular grid background.