

Programma di lingua e civiltà francese III D

Indirizzo servizi enogastronomici

Anno scolastico 2016 – 2017 IPSEOA “FEDERICO DI SVEVIA” TERMOLI

Docente: prof.ssa Gialluca Eleonora

PASSION SALLE ET BAR, Editrice San Marco.

Photocopies.

Je suis commise de rang à « L'Esprit Gourmand »

La brigade de restaurant.

La tenue professionnelle.

Le comportement en salle.

Maître d'hôtel, histoire d'une profession.

À la découverte de la restauration française.

Voyage dans la tradition italienne.

Communiquer avec la brigade.

Le mobilier et l'équipement de salle.

Les outils pour le service.

La mise en place et les couverts spéciaux.

Prendre la réservation.

Bienvenue dans notre restaurant.

Carte ou menu ?

Le sommelier.

L'art de servir le vin.

Le choix du verre.

Prendre un pot en France.

L'apéritif dînatoire en Italie.

~~Au Sud-ouest de la France.~~

Les boissons non alcoolisées

Envie de cocktails : « Les types de cocktails » - « Les outils du barman ».

La bière artisanale entre tradition et mode.

Grammaire

Le temps présent des verbes réguliers – La forme négative – La forme interrogative –  
Les adjectifs possessifs – Les pronoms possessifs – Les prépositions des lieux – Les  
articles contractés – Le temps présent des verbes irréguliers – L'impératif – L'article  
partitif – Les adverbes de quantité – Les pronoms personnels complément – Le temps  
passé composé – L'imparfait.

Faire communication :

- Présenter un restaurant et ses caractéristiques.
- Décrire la salle de restaurant.

Termoli 05/06/17

Prof.ssa Eleonora Gallico

Gli alunni

Del Grande Marco

Netizia Di Saeto

Cianmarco Mariucci



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

con



# Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente

86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: [cbrh010005@istruzione.it](mailto:cbrh010005@istruzione.it)

[www.alberghierotermoli.it](http://www.alberghierotermoli.it)

C.F. 91019170702

**INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17**

**CLASSE TERZA SEZ. D**

Il senso religioso: ascolto brani musicali e letture poesie

Il soprannaturale

Il concetto di anima

L'affettività nel piano di Dio

Il senso della festa dei Santi

Le posizioni umane di fronte alla trascendenza

L'importanza dello studio e del lavoro (dialogo)

Analisi del Discorso della montagna

Resurrezione e reincarnazione

La religiosità occidentale ed orientale

Il senso del digiuno nelle religioni e differenze

La figura di San Giuseppe: il lavoro

La cena pasquale ebraica

La Pasqua cristiana

La pretesa cristiana

Le apparizioni di Fatima (documentario)

Il culto mariano

Termoli, 6 giugno 2017

Idr

Di Salvo Gabriele

## ITALIANO – Programma svolto nell'anno scolastico 2016-17 Classe IIID

- 1) **Il Medioevo: contesto storico** (Crisi dell'Europa e ripresa dopo l'anno Mille; Impero e papa-  
to, le due istituzioni "universali"; La rinascita delle città e il movimento comunale; L'ascesa del nuovo ceto borghese; La lotta dei comuni contro l'impero; Guelfi e ghibellini; All'inizio del Duecento il tentativo di Federico II; Il Basso Medioevo e la crisi di impero e papato; I comuni italiani si trasformano in signorie; La crisi generale del Trecento; Da un'epoca all'altra).
- 2) **La cultura religiosa e il simbolismo** (Le convinzioni del Medioevo; Tutto il sapere viene finalizzato a Dio).
- 3) **Le corti e la "cortesia"** (Il ruolo delle corti feudali; La cultura signorile; La "cortesia" e il mito letterario dell' "amor cortese"; Un inizio di cultura "laica").
- 4) **La nuova cultura laica dell'età medievale** (Un'inedita figura di intellettuale urbano; La richiesta di un sapere più ampio; sopravvivenze e capolavori della cultura religiosa tradizionale).
- 5) **Le origini** (Nuove lingue per il popolo; Una lenta trasformazione dal tronco del latino; I primi documenti delle lingue volgari; Le prime letterature volgari nascono in Francia).
- 6) **Autori e generi del Duecento e del Trecento** (Sintesi).
- 7) **Poesia e prosa del Duecento** (La poesia religiosa dell'Italia centrale; La Scuola siciliana e la ripresa dell'amor cortese; I poeti siculo-toscani; I primi passi della prosa italiana; Il decisivo contributo di Dante).
- 8) **Francesco d'Assisi** (Cantico di frate sole).
- 9) **La "lirica d'arte" nella letteratura delle origini.**
- 10) **Dante Alighieri** (La famiglia, gli studi, il primo incontro con Beatrice; Il periodo del "traviamento"; il conflitto con il papa e la condanna; I primi anni dell'esilio; Al servizio dell'Imperatore; gli ultimi anni tra Verona e Ravenna). **La poetica e le opere precedenti la Divina Commedia** (Dante al principio e al centro della nostra letteratura; La lirica dantesca: le rime, la Vita nuova e l'esperienza dello Stilnovo; Dante creatore della prosa italiana: il nuovo pubblico del Convivio; La difesa del volgare nel "De vulgari eloquentia"). **La Vita nuova** (Un'autobiografia poetica). **Il Convivio** (Un'enciclopedia di vaste ambizioni culturali). **Il De vulgari eloquentia** (Il trattato sulla lingua volgare). **La Divina Commedia** (Comedia e "stile comico"; Unità nella molteplicità: la Commedia come libro; Il viaggio nell'oltretomba; Allegoria e messaggio morale: Dante poeta-profeta; Il "contrappasso"; Struttura dell'Inferno, del Purgatorio e del Paradiso; CANTO I DELL'INFERNO).

- 11) **Francesco Petrarca** (La giovinezza e la formazione culturale; Avignone, Laura, i Colonna; La crisi spirituale e il ritiro a Valchiusa; La laurea poetica e una nuova crisi interiore; L'amicizia con Boccaccio; Gli ultimi anni di Arquà). La poetica. L'umanesimo di Petrarca. Il **Canzoniere** (Un titolo insieme umile e superbo; Dai "frammenti" al libro; Un breviario laico; "Rime in vita" e "Rime in morte" di Laura; Le date del romanzo d'amore; Un diario nel tempo; La figura di Laura; La finzione narrativa; L'interiorità al centro dell'attenzione; Il fascino dell'introspezione e di tutto ciò che è umano; Il miracolo linguistico del Canzoniere). Lirica **"Benedetto sia 'l giorno, e 'l mese, e l'anno"**.
- 12) **Giovanni Boccaccio** (Tra realtà e romanzo biografico; Figlio illegittimo di un ricco mercante; L'esperienza napoletana; Il ritorno a Firenze; Gli impegni civili e l'amicizia con Petrarca; Tra viaggi, studi e una crisi spirituale; Il culto di Dante e l'epilogo). Il **Decameron** (Un libro modello; Le caratteristiche dell'opera: titolo, finalità, struttura; Boccaccio e la vita contemporanea; I "mondi" narrativi del Decameron e le sue figure umane; I temi: amore, fortuna, intelligenza; La "letteratura mezzana" e l'ideologia laica; Tra epopea del mondo mercantile e nostalgia dell'antica "cortesia"; L'invenzione linguistica al servizio di un nuovo realismo stilistico). Novella **"Chibio e la gru"**.
- 13) **Umanesimo e Rinascimento** (Caratteri generali).
- 14) **Niccolò Machiavelli** (Situazione storica. La vita. La fondazione della moderna scienza politica e la sua autonomia dalla morale; Un'esortazione ad agire: la risposta alla crisi storica italiana; La poetica di Machiavelli: l'osservazione spregiudicata della realtà). Il **Principe** (L'origine e la dedica; La "verità effettuale" e la malvagità dell'uomo; Il principe e lo stato; "Virtù" e "Fortuna"; La struttura e i contenuti). Lettura cap. VII **Cesare Borgia**.

Firma alunni

Firma docente

Galcons Matteo  
Zanelli Francesco  
Pieroso Carmem



*Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione*

con

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e  
l'Ambiente**

*86039 Termoli*



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: [cbrh010005@istruzione.it](mailto:cbrh010005@istruzione.it)

[www.alberghierotermoli.it](http://www.alberghierotermoli.it)

C.F. 91019170702

**INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17**

**CLASSE TERZA SEZ. D**

Il senso religioso: ascolto brani musicali e letture poesie

Il soprannaturale

Il concetto di anima

L'affettività nel piano di Dio

Il senso della festa dei Santi

Le posizioni umane di fronte alla trascendenza

L'importanza dello studio e del lavoro (dialogo)

Analisi del Discorso della montagna

Resurrezione e reincarnazione

La religiosità occidentale ed orientale

Il senso del digiuno nelle religioni e differenze

La figura di San Giuseppe: il lavoro

La cena pasquale ebraica

La Pasqua cristiana

La pretesa cristiana

Le apparizioni di Fatima (documentario)

Il culto mariano

Termoli, 6 giugno 2017

Idr

Di Salvo Gabriele



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**  
*con*  
**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente**  
**86039 Termoli**



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875  
706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
www.alberghieroTermoli.gov.it  
C.F. 91019170702

**Asse dei linguaggi**

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE CLASSE 3 D 2016-2017**

Libro di testo **WINE AND DINE CLUB** Cibelli-D'Avino, Clitt

**Topics:**

Welcome to enogastronomy, Involving yourself in your career, Catering sectors, the Big Employer, My workplace: the basics, H.A.C.C.P., My uniform, Job search, The Application letter, CV, Food & Beverage operations, The meal service sequence, Cocktail and cocktail making, Mixology, Spirits and cocktails, Bartending tools. General grammar revision: Past Simple, Future with *going to*, comparatives and superlatives, present perfect, Present Continuous for future tense.

TERMOLI, 18/05/2017

GLI ALLIEVI

Leonardo  
...  
...  
...

DOCENTE

Maria Antonietta Perrella

## Programma svolto

Anno scolastico 2016-17  
Classe III Sez. D  
Prof. ssa Fusco Giovanna

Materia: STORIA

### Argomenti:

#### Modulo 1

Il Medioevo: scansione temporale  
Ottone I: il Sacro romano impero germanico  
Il conflitto tra papa e imperatore  
La lotta per le investiture  
Il Concordato di Worms  
Lo scisma tra le Chiese d'Oriente e d'Occidente

#### Modulo 2

Le nuove forme di organizzazione del lavoro e il superamento del sistema curtense  
La crescita della popolazione e lo sviluppo agricolo  
La Reconquista  
L'espansione territoriale nell'Europa nord-orientale  
Il Mediterraneo orientale: le crociate  
*Ieri e Oggi: "Guerra santa e Jihad"*

#### Modulo 3

La rinascita delle città dopo il Mille  
I grandi bacini di traffico  
La ripresa dei commerci, gli strumenti finanziari, la nascita delle Università  
La nascita del comune medioevale  
La nascita di una nuova classe sociale, le corporazioni

#### Modulo 4

Federico I Barbarossa e i comuni  
*La fine dell'Universalismo medievale:*  
Federico II e la crisi dell'Impero  
L'affermazione delle monarchie feudali  
La crisi del Papato: cattività avignonese e Scisma d'Occidente

#### Modulo 5

La crisi del Trecento: cause e conseguenze  
Il passaggio dal Comune alle Signorie, Approfondimenti: le Signorie  
La nascita degli Stati regionali  
La pace di Lodi  
Le esplorazioni europee da B. Diaz (1488) a F. Magellano (1519-1522)  
Il Trattato di Tordesillas (1494)

Data 13/05/2017

Alunni

Luca Di Francesco  
Luca P. P. P.  
Maria Del Grande

Insegnante

Fusco Giovanna





**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
con  
Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente  
86039 Termoli**



**Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2**

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
WWW.ipssartermoli.it  
C.F. 91019170702

## **PROGRAMMA SVOLTO**

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
-SETTORE SALA E VENDITA-**

**CLASSE III SEZ. D – SALA E VENDITA-**

**A/S 2016/2017**

**I.T.P ALBERTO PELUSI**

## **1- PROFESSIONE RISTORAZIONE**

### **LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE**

- Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato;
- La ristorazione tradizionale e alberghiera (Ristoranti di lusso, trattorie, agriturismi e ristorazione alberghiera);
- La neoristorazione (Bar, la classificazione dei bar, snack bar, fast food, sistemi di servizio nei fast food, Street food);
- Le nuove tendenze del settore;

### **LAVORARE NELLE AZIENDE RISTORATIVE**

- L'organizzazione aziendale;
- L'operatore di sala (Le figure professionali nella ristorazione);
- Il barman (mansioni e gerarchia), il Bartender;
- Le nuove figure professionali (food and beverage manager, Wedding planner, Banqueting manager, wine manager, ecc.);

## **2- IL LAVORO DI SALA**

### **IL CICLO DEL CLIENTE**

- La prenotazione;
- L'accoglienza (simulazione di accoglienza in sala), le tre fasi dell'accoglienza;
- Il cliente al tavolo (sistemazione del cliente e presa della comanda);
- Il servizio in sala (regole per un corretto servizio in sala);
- Il congedo;
- Gli stili di servizio (all'italiana, alla Russa, all'Inglese, alla Francese e a buffet);
- L'uso della comanda cartacea e informatizzata (simulazione presso azienda Birrofficina di Termoli);

### **ATTREZZATURE E MISE EN PLACE DEL TAVOLO**

- Il tovagliato (Il tovagliolo, il coprimalta e la tovaglia), il tovagliato di servizio (tovagliolo di servizio, frangini e canovacci);
- La posateria (requisiti, manutenzione e tipologia);
- La porcellana (requisiti, manutenzione e tipologia);
- La cristalleria (requisiti, manutenzione e tipologia);

- La mise en place di base e per un menu à la carte;

### **3- IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI, FORMAGGI, INSALATE:**

#### **IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI**

- Le tipologie di antipasti (Freddi, caldi, magri e grassi);
- Antipasti classici particolari (antipasti di lusso: Salmone affumicato, caviale, foie gras, ostriche e aragosta);

#### **IL SERVIZIO DEI FORMAGGI**

- La classificazione dei formaggi;
- Il taglio e il servizio dei formaggi;
- Abbinamento formaggi – vini. Abbinamento formaggio- frutta e miele)

#### **SERVIZIO DELLE INSALATE**

- La classificazione delle insalate (semplici, miste e composte);
- Il servizio delle insalate (al carrello, a buffet, ecc.);
- Le salse di accompagnamento (Vinaigrette, Citronette, Mimosa, ecc.);

### **4- ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA**

#### **SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI**

- I prodotti ittici;
- La filettatura del pesce (filettatura dell'orata);
- La trinciatura dei crostacei (solo teorico), la trinciatura dell'astice e aragosta);

#### **LA TRINCIATURA DELLA CARNE**

- Trinciare il pollame. Il Taglio del pollo;

#### **LA CUCINA DI SALA**

- Cucinare in sala;
- L'attrezzatura (lampada a gas e padella flambè), manutenzione e utilizzo;
- Le tecniche di cottura alla lampada (tecniche per la preparazione dei primi piatti e dessert e tecniche per la preparazione dei secondi piatti);

- Preparazione di alcuni piatti alla lampada: Crepes Suzette, Pesche flambè, Spaghetti alla Carbonara, Farfalle al salmone, Suprema di pollo Voronoff;
- Mise en place del tavolo di servizio per preparazioni flambè;

## **5- I VINI**

### **IL SERVIZIO DEL VINO**

- L'attrezzatura del servizio del vino;
- Apertura della bottiglia;
- Il servizio a tavola;
- Servizio di alcuni vini durante le esercitazioni di sala;

### **LA SOMMELLERIE**

- La figura professionale del sommelier;
- L'analisi organolettica del vino;
- L'esame visiva, olfattiva e gusto-olfattivo;
- Degustazione di alcuni vini con scheda AIS;
- Le sensazioni finali;

## **6- MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO**

### **COCKTAIL E ATTREZZATURE**

- Definizione e classificazione delle bevande miscelate;
- I bicchieri e le attrezzature (coppa da cocktail, tumbler, flute, Ballon, calce distillati giovani);
- Barman e Bartender;
- La mise en place del banco o dell'open bar (bar setting o set up);
- La cultura del bere consapevole;

### **LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE**

- Le linee guida per la creazione di un cocktail (base alcolica, personalità e tonalità);
- Le tecniche di miscelazione (shake & strain, stir & strain, muddle e build);

- Le decorazioni e le guarnizioni (guarnizioni a base di frutta e il glass rimming "bordatura o crosta");
- La realizzazione di cocktail inediti e internazionali (cocktail inediti; Liberty, Marco's, Tropical Kiwi, Erika cocktail, cocktail IBA: Americano, Negroni, Dry Martini, White Lady, Sidecar, Bellini, Mimosa, Garibaldi, Champagne Cocktail, Kamikaze, Cosmopolitan, Alexander, Grasshopper, Black Russian).

## 7- U.D.A

### LE ACQUE MINERALI

- La classificazione delle acque minerali;
- L' idrosommelier;
- L'ADAM (associazione degustatori acque minerali);
- La carta delle acque minerali;
- La degustazione dell'acqua minerale;
- I bicchieri e la giusta temperatura di servizio;
- Le acque aromatizzate;
- I water bar;
- I cocktail a base di acqua minerale;

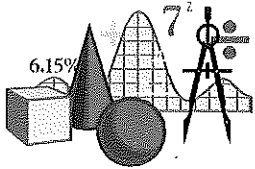
TERMOLI, 18 MAGGIO 2017

L'INSEGNANTE

APW

GLI ALUNNI

Della Mella  
Merloni Giacomina  
Prospetto

	ANNO SCOLASTICO *** 2016-2017
	MATEMATICA
	<b>I.P.S.S.A.R. – I.P.S.A.A.</b> <b>“FEDERICO di SVEVIA” - TERMOLI</b> <i>Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera</i> <i>Via Foce dell’Angelo - Termoli</i>



# PROGRAMMA

## Matematica ed Informatica

(A. S. 2016/2017)

Classe TERZA Sez. D

(Prof. Antonio MUCCIACCIO)

## PROGRAMMA

**Unità n.00: RACCORDO PROGRAMMA ANNI-PRECEDENTI (ripasso).**

Algebra elementare: le operazioni e le espressioni algebriche nei vari insiemi numerici. Calcolo letterale: prodotti notevoli e risoluzione di espressioni letterali. Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado.

### MODULO n.01 [Algebra]

**Unità n.01: EQUAZIONI e SISTEMI DI EQUAZIONI LINEARI.**

Definizione. Esempi. Forma generale e procedimento risolutivo. Risoluzione di una equazione di primo grado (esempi ed esercizi diversificati). Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado. Sistemi di equazioni lineari: risoluzione (metodo di sostituzione, ...). Schematizzazione e risoluzione di problemi di primo grado con l'ausilio di sistemi. Disequazioni lineari: risoluzione (cenni/approccio).

**Unità n.02: EQUAZIONI e SISTEMI DI EQUAZIONI DI SECONDO GRADO (cenni).**

Definizione. Equazioni quadratiche ad una incognita. Forma generale e formula risolutiva. Risolvibilità e discriminante. Equazioni complete ed incomplete (equazioni pure e spurie). Risoluzione di una equazione di secondo grado (esempi ed esercizi diversificati). Schematizzazione e risoluzione di problemi di secondo grado.

### MODULO n.02 [Geometria analitica]

**Unità n.01: GEOMETRIA ANALITICA. PIANO CARTESIANO. LA RETTA. LA PARABOLA (cenni).**

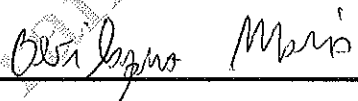
Concetto e definizione di un 'sistema di riferimento'. Il Piano Cartesiano e la rappresentazione di 'luoghi geometrici'. Il segmento: distanza fra due punti, punto medio. Concetto di linearità. Studio della retta: retta passante per due punti, retta passante per un punto e coefficiente angolare assegnato. Fasci di rette. Rette parallele, rette perpendicolari, rette 'particolari' e rette in posizioni particolari. Asse di un segmento. Esempi. Esercizi e problemi diversificati. La parabola: forma analitica (forma generale) e descrizione geometrica [cenni].

**Unità n.99: LABORATORIO E ATTIVITÀ DIVERSIFICATE (Approfondimenti).**

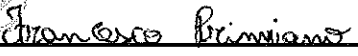
- *Giocare con i numeri: esercizi di logica matematica e psico-attitudinali !!!*
- *Modelli e problemi: analisi e caratterizzazione di situazioni problematiche (elementi caratteristici e loro rappresentazione). Esempi ed esercitazioni diversificate per tipologia e livelli di difficoltà.*

TERMOLI, 18 Maggio 2017


Gli allievi


---

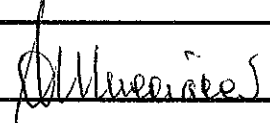
  


---



Il professore

Antonio Mucciaccio


---

# **Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**

## **Programma disciplinare**

### **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE**

**Anno scolastico 2016/17**

**Classe III D servizi di sala e vendita**

---

#### **1. STRUMENTI OPERATIVI**

- Rapporti e proporzioni
- Percentuali e calcolo proporzionale
- Imposta sul valore aggiunto
- La fattura
- Lo scorporo dell'IVA
- La ricevuta fiscale
- Il documento di trasporto
- I titoli di credito
- La cambiale
- Gli assegni
- Definizione di interesse e montante
- Lo sconto
- Montante e valore attuale

#### **2. CARATTERISTICHE DEL TURISMO**

- Le nuove tendenze della ristorazione moderna
- Mutamenti sociali odierni
- La domanda e l'offerta di beni e servizi
- L'equilibrio di mercato
- Ristorazione e turismo
- Turismo enogastronomico

#### **3. L'IMPRESA E SOCIETA'**

- Definizione di impresa, azienda e imprenditore
- Soggetto giuridico e soggetto economico
- I segni distintivi dell'impresa
- Società di persone e società di capitali
- Le cooperative



#### 4. LE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

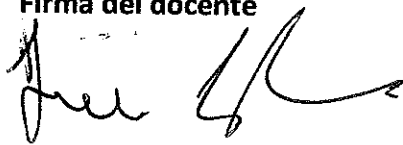
- Le strutture ricettive
- La classificazione alberghiera
- Le catene alberghiere
- L'agriturismo
- Le imprese di viaggio
- L'attività di intermediazione

#### 5. LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Le imprese di ristorazione
- Classificazione della ristorazione commerciale
- Alta ristorazione
- Ristorazione rapida
- Ristorazione alberghiera
- Ristorazione sui mezzi di trasporto passeggeri
- Servizi per la ristorazione collettiva

Termoli, 19 Maggio 2017

Firma del docente



Rescitti Chiara  
Zuwardi Francesco  
Giana Pasquonetti



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
con

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e  
l'Ambiente  
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582  
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it  
WWW.ipssartermoli.it  
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO IN SCIENZA DEGLI ALIMENTI  
A.S. 2016-17  
CLASSE 3D

ELEMENTI DI DIETETICA

GLI ALIMENTI  
I PRINCIPI NUTRITIVI  
LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI  
I 5 GRUPPI DI ALIMENTI  
LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI  
LA FORMULAZIONE DI UNA DIETA EQUILIBRATA  
LA DISTRIBUZIONE DELL'ENERGIA E DEI NUTRIENTI  
I LARN  
LE LINEE GUIDA DELL'INRAN  
CALCOLO DEL GRADO ALCOLICO DI UNA BEVANDA

BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE

- LE ACQUE MINERALI
- I SUCCHI DI FRUTTA
- LE BIBITE
- LE BEVANDE NERVINE

BEVANDE ALCOLICHE E FERMENTATE

- LA BIRRA
- IL VINO

BEVANDE LIQUOROSE

Termoli, 25.05.2017

prof.ssa Ensa Litterio

Alunni

*Vittorio Jaccossa*  
*Signorile Daniele*