



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.it

C.F. 91019170702

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17

CLASSE TERZA SEZ. F

Il senso religioso: ascolto brani musicali

Il soprannaturale

Il concetto di anima

L'affettività nel piano di Dio

Visione Film *Una settimana da Dio*

La religiosità occidentale differenze con l'orientale

Concetto di reincarnazione e resurrezione

La figura di San Giuseppe: religiosità e tradizione

Quaresima, carnevale ceneri

Il digiuno nelle religioni ed il senso della sua pratica

Il senso esistenziale e religioso del mangiare

La cena pasquale ebraica

Il senso della Pasqua

Concetto di miracolo

La pretesa cristiana

Documentario su Fatima il culto mariano

L'islam e il corano

Termoli, 6 giugno 2017

Idr

Di Salvo Gabriele

I.P.S.E.O.A. DI TERMOLI

CLASSE 3 F PASTICCERIA E SALA A.A. 2016/2017

PROGRAMMA SVOLTO DI ED. FISICA

PARTE PRATICA:

- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE
- POTENZIAMENTO ORGANICO ATTRAVERSO PRATICHE METODOLOGICHE DI TIPO AEROBICO ED ANAEROBICO (INTERVAL TRAINING ,CIRCUIT TRAINING E MARATON TRAINING)
- POTENZIAMENTO MUSCOLARE TRAMITE ESERCIZI A CORPO LIBERO ED A CARICO NATURALE, PRE-ATLETISMO
- SVILUPPO E CONSOLIDAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE ATTRAVERSO CIRCUITI PRE-ORDINATI
- SVILUPPO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI (FORZA, VELOCITA', RESISTENZA, MOBILITA' ARTICOLARE
- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ALCUNI GIOCHI DI SQUADRA (PALLAVOLO, PALLAPUGNO, CALCIO A CINQUE E DODGE BALL
- CORSA CAMPESTRE
- FONDAMENTALI DI RUGBY
- FONDAMENTALI DI BASEBALL
- EDUCAZIONE AL RITMO, GINNASTICA AEROBICA
- TEST DI COOPER, DEI TRENTA METRI, DELLE CAPACITA' COORDINATIVE , ELENKOV SEMPLIFICATO COGNITIVO-SPAZIALI ED A VALUTAZIONE TEMPORALE.

PARTE TEORICA:

- EDUCAZIONE ALIMENTARE,
- L'APPARATO LOCOMOTORE
- REGOLAMENTO DEI PRINCIPALI SPORT DI SQUADRA
- L'APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO
- IL DOPING

TERMOLI 18-05-2017

Memoranda Del Prof.
 Benedetta Frani
 Probban Alessandra

DOCENTE
DOMENICO PELLEGRINO

Domenico Pellegrino



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"
con
I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE 3°F Disciplina "PASTICCERIA"

Per la disciplina di pasticceria nell'anno scolastico 2016/2017 sono stati svolti i seguenti argomenti:

SEZIONE TEORICA:

Il processo produttivo di pasticceria, il sistema haccp, il sistema igienico sanitario, le uova, il latte, le farine, il glutine, la forza della farina, il burro, il cioccolato, il food cost di pasticceria, trattativa e comunicazione nella vendita in pasticceria.

SEZIONE PRATICA:

Il pandi spagna, la crema pasticcera, le guarnizioni di panna, le guarnizioni di cioccolato, le ganache, piccola pasticceria creativa, i sweet finger, le bavaresi, le mousse, la cioccolateria, le creme derivate, piccoli dessert al piatto.

SEZIONE FORMAZIONE EXTRACURRICOLARE:

Master sui lievitati, Master sullo zucchero artistico, Master sul cioccolato artistico.

Termoli 26 maggio 2017

Gli Alunni

Giorgio Puddu G.

Nicola Barone

Roberto Frascara

Il Docente

Prof. Maurizio Santilli

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA
CLASSE TERZA F
ANNO SCOLASTICO 2016-2017

La mentalità europea tra Alto e Basso Medioevo

Commerci e città

I Comuni

L'Impero, la Chiesa, i Comuni

Federico II

Gli Stati nazionali

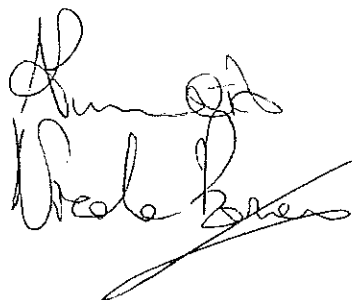
Le Signorie

Il Rinascimento

Riforma e Controriforma

Termoli, 05/06/2017


prof. Gabriele PALMA



ANNO SCOLASTICO 2016/2017

Classe III F

PROGRAMMA D' ITALIANO

Testo : Chiare lettere letteratura e lingua italiana- Medioevo ed Età moderna- P. Di Sacco-Ed. scolastiche B. Mondadori.

1) L'ALTO MEDIO EVO

Contesto storico, sociale, culturale e idee; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.
Forme letterarie, storia della lingua: latino e volgare.

2) L'ETA' CORTESE

Il contesto sociale: la società di corte, la cavalleria, gli ideali della società cortese, l'amore cortese.
Le forme di letteratura: le Chansons de geste, il Romanzo cortese, la Lirica provenzale.

3) L'ETA' COMUNALE IN ITALIA

L'evoluzione delle strutture politiche e sociali; mentalità, istituzioni culturali, intellettuali e pubblico.

La lirica del Duecento in Italia: la scuola siciliana, la scuola toscana di transizione, il "dolce stil novo", la poesia comico-parodica.

OPERE ANALIZZATE: Io voglio del ver la mia donna laudare (G. Guinizzelli); S'i fossi foco (C. Angiolieri).

4) DANTE ALIGHIERI

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere: la Vita nuova, le Rime, il Convivio, il De vulgari eloquentia, la Monarchia, la Commedia.

Da "La Vita nuova": La prima apparizione di Beatrice, Il saluto, Tanto gentile e tanto onesta pare.

Dalle Rime: Guido, i' vorrei che tu Lapo ed io.

Dalla "Monarchia": L'imperatore e il papa e i due fini della vita umana.

Dalla "Commedia": Inferno- canti I, III, V, VI, X, XIII, XXVI, XXXIII.

5) GIOVANNI BOCCACCIO

La vita, il pensiero, la poetica

Le opere del periodo napoletano e del periodo fiorentino(a grandi linee), il Decameron.

Dal "Decameron": il Proemio, la peste, la gentile brigata, Andreuccio da Perugia, Lisabetta da Messina, Federigo degli Alberighi, Chichibio cuoco, Nastagio degli Onesti

6) L'ETA' UMANISTICA

Contesto storico, sociale, culturale; le idee e la nuova visione dell'uomo e del mondo.

L'edonismo: analisi de" Il trionfo di Bacco e Arianna" (Lorenzo il Magnifico).

7) L'ETA' RINASCIMENTALE

Politica, economia e società, le idee; i centri e i luoghi di elaborazione culturale; rispetto delle regole e canoni letterari (Bembo). Forme e generi letterari: il trattato, la novella, il poema cavalleresco, la commedia, la poesia petrarchesca (a grandi linee).

8) NICCOLO' MACHIAVELLI

La vita, la formazione culturale, le opere politiche (a grandi linee). L'Epistolario.
IL Principe: caratteri generali.

Dall'Epistolario: La lettera a Francesco Vettori del 10 dicembre 1513

Gli alunni

La docente

Almondo Del Bonifè
Andrea Ferraro
Angelo Nissolo

Giulio Cliffe

Termoli 18/05/2017

**PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA e CULTURA
dell' ALIMENTAZIONE ANAL. E CHIM.**

CLASSE TERZA sezione F

Anno scolastico 2016/17

Docente : Lavinia Becci

DIETETICA E RISTORAZIONE

U.D.1 ELEMENTI DI DIETETICA

- Funzione degli alimenti.
- I cinque gruppi alimentari.
- Le linee guida dell'INRAN. Le tabelle LARN.
- Peso ideale.
- Formulazione di una dieta equilibrata.
- Esempi di diete: normocalorica, ipocalorica, ipercalorica.

U.D.2 LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Parte edibile. Acqua. Proteine. Glucidi. Protidi. Vitamine.Sali minerali.
- Criteri operativi di calcolo calorico-nutrizionale.
- Valutazione nutrizionale di alcuni prodotti di pasticceria.

U.D.3 LE UOVA

- Aspetti generali.
- Classificazione merceologica ed etichettatura.
- Struttura e composizione chimica delle uova.
- La freschezza delle uova .la conservazione delle uova. La cottura delle uova.
- Le caratteristiche nutritive delle uova.

U.D.4 IL LATTE

- Aspetti generali.
- Composizione chimica e valore nutritivo del latte .
- I microrganismi del latte. I trattamenti di risanamento.
- Tipi di latte in commercio. I lattici fermentati.
- Lo yogurt.
- La crema di latte, il mascarpone, la ricotta .

U.D.5 CEREALI E DERIVATI.

- Aspetti generali. La cariosside.
- Il frumento. La molitura del frumento.
- Gli sfarinati di grano tenero, gli sfarinati di grano duro.
- La panificazione.
- Il riso.
- Il mais
- i cereali minori.
- la celiachia.
- Cultura e tradizione.

U.D.6 DOLCIFICANTI E PRODOTTI DOLCIARI:

- Lo zucchero, varietà commerciali caratteristiche nutrizionali.
- Il miele, varietà commerciali e valore nutritivo.
- I dolcificanti naturali, i dolcificanti artificiali.
- I prodotti da forno.

LABORATORIO DI CHIMICA

- Il laboratorio di chimica. Norme di sicurezza.
- Vetreria e strumenti di misura.
- Metodo sperimentale e misura delle grandezze.
- Determinazione della percentuale di umidità in un campione di farina.
- Determinazione della presenza di amido nella farina.
- Determinazione della presenza di proteine nella farina.
- Determinazione delle ceneri nella farina.
- Determinazione del glutine.

- Osservazione al microscopio delle varie tipologie di amido.
- Saggio al biureto
- Il latte : determinazione della densità, acidità titolabile.
- Saggio di Nessler
- Riconoscimento degli zuccheri riducenti con saggio di Fehling"
- Titolazione dell'acido acetico
- La cromatografia

Termoli 18/5/2017



Firma alunni



Anna Francesca Bellino
Lara Muscochio

Disciplina: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Anno scolastico: 2016/2017

Classe – sezione: TERZA F

Docente: CIAMBRELLI ANTONIO

Libro di testo: INESISTENTE (MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE)

CONTENUTI SVOLTI

UD1 – RICHIAMI E POTENZIAMENTO

Unità di misura	Sistemi Internazionali
Trasmissione del calore	Conduzione Convezione Irraggiamento
Energie alternative	Sistemi termotecnica per la produzione di energia Fotovoltaico Solare termico Biomasse (cenni, liquide, solide e gassose)

UD2 – ELEMENTI DI MACCHINE

statica	Richiami di statica Equilibrio alla rotazione Equilibrio alla traslazione Vincoli e reazioni vincolari
vettori	Rappresentazione grafica di una o più forze Composizione di una o più forze (graficamente) Operazione tra vettori

UD3 -- MACCHINE

cinematica	Richiami di cinematica Moto rettilineo uniforme Moto rettilineo uniformemente accelerato Moto circolare Accelerazione angolare
energia	Forze classificazione Forza di pressione Forze di attrito Lavoro di una forza Potenza di una forza Rendimento Energia potenziale Energia cinetica

Antonio Ciambrelli

Maria Fiorenza Bellino
Rosa Maria Viti
Mario Francesco Terzani

dinamica	Richiami di dinamica I, II, III principio Inerzia di una massa
----------	--

UD4 – MACCHINE DEL SETTORE

idrostatica	Principi di idrostatica Principi di idrodinamica Peso specifico Pressione idrostatica Principio dei vasi comunicanti Determinazione della portata in funzione della velocità e della sezione Energia di un liquido in movimento
-------------	--

Al Galbi

[Handwritten signature]

ALUNNI

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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 3Fp 2016-2017

Libro di testo **COOK BOOK CLUB** Cibelli-D'Avino, Clitt

Topics:

MODULE 1: Welcome to Enogastronomy; the basic of my workplace, Involve all yourself in your career; catering sectors & possible professional careers after school training; My workplace: HACCP; Safety check list; The kitchen brigade and specific duties; Job search, The Application letter, CV, Cooking and preparation methods: air – fat – liquid; Food preparation techniques: cutting, mixing, adding, moving, separating; recipes; British breakfast.

Grammar:

Present continuous, past simple, present perfect, future with going to, comparatives and superlatives

General topics:

Food, school, hobbies and seasonal activities, festivals and special occasions, talking about childhood, mystery solving

TERMOLI 18/05/2017

GLI ALLIEVI

Giorgia Paudolfi
M. Falcone Bellino
Romano
Nicola Barone

DOCENTE

Maria Antonietta Perrotti

PROGRAMME DE LANGUE FRANÇAISE

A. S. 2016/2017

Classe : III F

Prof.ssa Daniela Scalera

Les aliments et leurs catégories. Les boissons
Les magasins et les commerçants
Les quantités et les contenants.
Expressions linguistiques pour faire les courses : dialogues
Les repas de la journée
Les adverbes de quantité et le partitif.
Le présent de l'indicatif.
L'impératif affirmatif et négatif.


La brigade de cuisine
Le rôle de chaque chef de partie.
La brigade de pâtisserie et les rôles des chefs., la tenue vestimentaire
Le chef pâtissier.
Les équipements de la cuisine
Les ustensiles de cuisson et de préparation et leur usage.
Les ustensiles de la pâtisserie
Verbes de la préparation et méthodes de cuisson.

La carte et le menu : les parties qui les composent.
Cartes et menus en Italie et en France

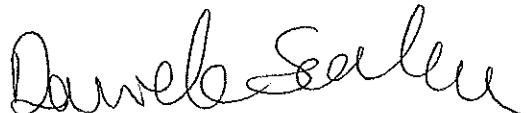
Introduction à la pâtisserie: définition, ingrédients de base et les autres ingrédients
Les pâtes de base: classement.
Les pâtes friables : La pâte brisée, La pâte sablée : recettes et types de desserts.
La pâte feuilletée: les 3 méthodes de préparation: rapide, simple, inversée. La pâte phyllo. Recette et types de desserts : strudel et Baklava
La pâte à choux
Les pâtes levées et pétries
La pâte à croissant et la pâte danoise.
Les pâtes battues : à madeleines, à génoise, à biscuits
La pâte à beignets, à crêpes
Les desserts de Noël
Les desserts italiens et français de Carnaval

Termoli, 19 mai 2017

Les élèves


Maria Francesca Scelena
Margherita Mastrolia

Le professeur





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.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA CLASSE IIIIF SALA E PASTICCERIA
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

RECUPERO DELLE CONOSCENZE DEL BIENNIO: Equazioni di primo grado a coefficienti interi e frazionari, semplificazione di espressioni algebriche e prodotti notevoli.

SISTEMI DI PRIMO GRADO: Metodo di sostituzione, Cramer, confronto, riduzione e risoluzione di semplici sistemi di primo grado a tre incognite

PIANO CARTESIANO: Il metodo delle coordinate, distanze tra punti, punto medio di un segmento, equazione di una retta, intersezioni tra rette e cenni all'interpretazione geometrica dei sistemi di I grado, aree e perimetri di semplici figure piane (triangoli, quadrati e rettangoli).

Gli studenti

Dofne Piroe

Luca Piroe

Alessandro Del Bonifacio

Il docente
(Professor PAOLO LUCA)

Termoli, li 19/05/2017