

**PROGRAMMA DIDATTICO
TECNICA DEI SERVIZI DI CUCINA
PROF. PALMIERI MATTEO
CLASSE 3 SEZIONE G
ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

1) IL CONCETTO DI ALIMENTO ; LE CLASSIFICAZIONI ALIMENTARI IN BASE ALLE PROPRIETA' NUTRITIVE, ORIGINE COMMERCIALE; ALLE MODERNE TECNOLOGIE, RICERCA SCIENTIFICA , IN BASE AL TRATTAMENTO DI CONSERVAZIONE;

2) I PRODOTTI ALIMENTARI DI QUALITA' NELLA RISTORAZIONE. LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI D.O.P. , DEI PRODOTTI I.G.T., DEI PRODOTTI S.T.G.-A.S., DEI PRODOTTI P.A.T. . LE FRODI ALIMENTARI .

3) I FONDI , LE GLASSE E GLI ESTRATTI. COMPOSIZIONE DELLE PREPARAZIONI ED UTILIZZAZIONI.

4) LE MARINATE. CLASSIFICAZIONI ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

5) I COURT BOUILLON . COMPOSIZIONI ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

6) LE FARCE DI CUCINA . CLASSIFICAZIONI , TIPOLOGIE E UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

7) I SALI PROFUMATI . COMPOSIZIONE BASE ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

8) GLI OLI PROFUMATI . COMPOSIZIONI ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

9) LE SOSTANZE ADDENSANTI , PASTELLE E PANATURE. TIPOLOGIE ED UTILIZZAZIONI.

10) I BURRI COMPOSTI. TIPOLOGIE ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE.

11) LA SALAMOIA E LO SCIROPPO . COMPOSIZIONE BASE ED UTILIZZAZIONI GASTRONOMICHE .

12) LA DUXELLES . COMPOSIZIONE BASE ED UTILIZZAZIONE GASTRONOMICA.

13) DEFINIZIONE DI OLIO DI OLIVA. PROCESSO DI ESTRAZIONE . CLASSIFICAZIONE TIPOLOGICA.

14) I PRODOTTI ITTICI . CLASSIFICAZIONI DI CARATTERE GENERALI. VARIETA ' E METODI DI COTTURA DEI PRODOTTI ITTICI.

15 RIPETIZIONE ED APPROFONDIMENTI VARI SUGLI SPAZI CULINARI , SULL'IGIENE CULINARIA, SULLA SICUREZZA CULINARIA, SULL'ORGANIZZAZIONE CULINARIA , SUGLI ALIMENTI DI BASE, SULLE PREPARAZIONI DI BASE .

A SUPPORTO DELL' ATTIVITA' DIDATTICA PROPOSTA SONO STATI SVILUPPATE NUMEROSE ATTIVITA' LABORATORIALI DI SEGUITO ALLEGATE.

GLI ALUNNI

*Luigi Ribbene
Cristina Maria Pin
Maurizio Elia Antonellis*

IL DOCENTE

Palmieri Matteo

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI NOVEMBRE CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

N.1

UOVA AFFOGATE ALLA FIORENTINA
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VIENNESE

GIORNO 8-11

N.2

UOVA AFFOGATE ALLA PORTOGHESE
MALLOREDDUS ALLA BOSCAIOLA
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA BOLOGNESE

GIORNO 14-11

N.3

UOVA AFFOGATE ALLA FORESTIERA
MALLOREDDUS ALLA CARBONARA
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VALDOSTANA

GIORNO 15-11

N.4

CANNELLONI ALLA FIORENTINA
SCALOPPINA DI MAIALE ALLA PIZZAIOLA
PASTA GENOVESE AL CACAO

GIORNO 21-11

N.5

CANNELLONI GRITTI
SCALOPPINA DI MAIALE AL PEPE VERDE
PASTA GENOVESE ALLE MANDORLE

GIORNO 22-11

N.6

CANNELLONI ALL'ORTOLANA
SCALOPPINA DI MAIALE CON OLIVE E CAPPERI
PASTA GENOVESE ALLA TURCA

GIORNO 28-11

N.7

QUICHE DI CIPOLLE
RISOTTO CON FUNGHI
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA LOMBARDA

GIORNO 29-11

N.8

QUICHE DI ZUCCHINE
RISOTTO ALLA MANTOVANA
SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA SICILIANA

GIORNO 5- DICEMBRE

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI DICEMBRE CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | | |
|---|-----------------|-----------|
| N.1 QUICHE DI ZUCCHINE RISOTTO ALLA MANTOVANA SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA SICILIANA | LUNEDI' | 5 |
| N.2 QUICHE LORRAINE RISOTTO ALLA SORRENTINA SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA BOSCAIOLA | MARTEDI' | 7 |
| N.3 FUSILLI CON CREMA SAIN-GERMAIN FILETTO DI ORATA IN CROSTA DI MAIS PASTICCINI TARTUFATI | LUNEDI' | 12 |
| N.4 ORECCHIETTE DUBARRY FILETTO DI CEFALO GRATINATO ALLE MANDORLE PASTICCINI ALLA FRUTTA | MARTEDI' | 13 |
| N.5 STROZZAPRETI CON ZUCCA ALLA MANTOVANA FILETTO DI SPIGOLA ALLE ERBE PASTICCINI AL COCCO | LUNEDI' | 19 |
| N. 6 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UN PRIMO PIATTO A BASE DI PASTA FRESCA A SCELTA CON INGREDIENTI PREVISTI NEL PANIERE; | MARTEDI' | 20 |

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI GENNAIO CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | |
|---|--------------------|
| N.1 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UNA PREPARAZIONE A BASE DI PASTA FRESCA CON INGREDIENTI PREVISTI NEL PANIERE | LUNEDI' 9 |
| N.2 CREPES DI RICOTTA E FUNGHI ROLLATA DI POLLO ALLE MANDORLE VOL AU VENT DI FROLLA ALLA FRUTTA | MARTEDI' 10 |
| N.3 CREPES DI RICOTTA E ZUCCHINE ROLLATA DI POLLO ALLA FORESTIERA VOL AU VENT DI FROLLA ALLA FRUTTA | LUNEDI' 16 |
| N.4 CREPES DI RICOTTA E SPINACI ROLLATA DI POLLO ALLA FORNAIA VOL AU VENT DI FROLLA ALLA FRUTTA | MARTEDI' 17 |
| N.5 GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO POLIPI IN UMIDO ALLA LUCIANA ECLAIRS ALLA PASTICCERA | LUNEDI' 23 |
| N.6 GNOCCHI DI PATATE ALLA PIEMONTESE SEPIE IN UMIDO CON PISELLI ECLAIRS CHANTILLY | MARTEDI' 24 |
| N.7 GNOCCHI DI PATATE ALLA VEGETARIANA TOTANI IN UMIDO CON FUNGHI ECLAIRS AL CACAO | LUNEDI' 30 |
| N'8 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UNA PREPARAZIONE A BASE DI PASTA FRESCA CON INGREDIENTI PREVISTI NEL PANIERE | MARTEDI' 31 |

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI FEBBRAIO CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | |
|---|--------------------|
| N.1 CREPES DI RICOTTA E FUNGHI ROLLATA DI POLLO ALLE MANDORLE VOL AU VENT DI FROLLA ALLA FRUTTA | LUNEDI' 13 |
| N.2 STROZZAPRETI CON ZUCCA ALLA MANTOVANA FILETTO DI SPIGOLA ALLE ERBE PASTICCINI AL COCCO | MARTEDI' 14 |
| N.3 INSALATA DI SEPIE E PATATE ALLA NAPOLETANA ANELLI ALLA CARRETTIERA MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E SALMONE | LUNEDI' 20 |
| N.4 INSALATA DI TOTANI E SEDANO ALLA FRANTOLIANA FETTUCCHINE CON VONGOLE ALL'ADRIATICA ATTEREAUX DI SALMONE | MARTEDI' 21 |
| N.5 INSALATA DI POLPO ED ORTAGGI AGLI AGRUMI TONNARELLI CON COZZE E PATATE BAULETTI DI SALMONE SPEZIATI | LUNEDI' 27 |
| N.6 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UN PRIMO PIATTO ITTICO A SCELTA IN BASE AL PANIERE DISPONIBILE; | MARTEDI' 28 |

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI MARZO CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | | |
|---|-----------------|-----------|
| N.1 UOVA ALLA TARTARA TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE ROLLATA DI POLLO AFFOGATO CON PISELLI | LUNEDI' | 6 |
| N.2 UOVA ALLA RUSSA FARFALLE ALLA LUCULLUS CONIGLIO AFFOGATO CON FUNGHI | MARTEDI' | 7 |
| N.3 UOVA AURORA GARGANELLI ALL'IMOLESE BAULETTI DI TACCHINO AFFOGATI CON PATATE | LUNEDI' | 13 |
| N.4 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UNA PREPARAZIONE ITTICA ALLA GRIGLIA | MARTEDI' | 14 |
| N.5 QUENELLES DI GAMBERI ED ERBE ARANCINI ALLA SICILIANA BOCCONCINI DI TACCHINO IN FRICASSEA CON FUNGHI | LUNEDI | 20 |
| N.6 QUENELLES DI MERLUZZO ED ASPARAGI ARANCINI ALLA ROMANA BPOCCONCINI DI VITELLO IN FRICASSEA CON PEPERONI | MARTEDI' | 21 |
| N.7 QUENELLES DI PANGASIO ED OLIVE ARANCINI ALLA FORESTIERA BOCCONCINI DI MAIALE IN FRICASSEA CON PISELLI | LUNEDI' | 27 |
| N.8 ELABORAZIONE IN TRIADE DI UNA PREPARAZIONE DI RISOTTO A SCELTA LIBERA IN BASE AL PANIERE DISPONIBILE | MARTEDI' | 28 |

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI APRILE CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | | |
|--|--------------------------------------|-----------|
| N.1 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA; | LUNEDI' | 3 |
| INSALATA DI TOTANI E SEDANO GARGANELLI ALLO SCOGLIO CON CREMA DI ZAFFERANO ORATA FARCITA DI TARTARE DI ASPARAGI E COULIS DI PEPERONI | D'ADDARIO MONTANARO PIEMONTESE | |
| N.2 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | MARTEDI' | 4 |
| CALAMARI FARCITI PARMENTIER TAGLIATELLE ALLA PIRATA POLPI IN PURGATORIO | SCANZANO FAGIOLI PISCONE | |
| N'3 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | LUNEDI' | 10 |
| COCKTAIL TRICOLORE MAREMONTI GNOCCHI CON GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE TURBANTE DI SPIGOLA ALLE ERBE E COULIS DI ASPARAGI | ZEOLI PIEMONTESE NANNI | |
| N'4 | MARTEDI' | 11 |
| PIZZETTE CON FUNGHI RAVIOLI DI CARNE AL POMODORO SUPREMA DI POLLO ALLA MARESCIALLO | | |
| N. 5 | LUNEDI' | 24 |
| PIZZETTE VEGETARIANE TORTELLINI DI CARNE ALLA CREMA SUPREMA DI POLLO MARYLAND | | |
| N.6 (MAGGIO) | MARTEDI' | 2 |
| PIZZETTE MARGHERITA CALZONCINI DI CARNE AURORA SUPREMA DI POLLO ALL'INGLESE | | |

PROGRAMMA ESERCITAZIONI DEL MESE DI MAGGIO CLASSE 3 G ENOGASTRONOMIA

| | |
|--|-------------------------------------|
| N.1 SIMULAZIONE ESAME QUALIFICA | MARTEDI' 2 |
| INSALATA DI SEPIE E PATATE FILETTO DI CEFALO GRATINATO ALLA FORNAIA FARFALLE CON GAMBERI E ZUCCHINE | COLELLA BISCOTTI MASCOLO |
| N. 2 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | LUNEDI' 8 |
| COCKTAIL TRICOLORE MAREMONTI GNOCCHI CON GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE TURBANTE DI SPIGOLA ALLE ERBE E COULIS DI ASPARAGI | ZEOLI PIEMONTESE NANNI |
| N. 3 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | MARTEDI 9 |
| ORECCHIETTE ALLA CARBONARA DI TONNO TAGLIATA DI TONNO CON CIPOLLE IN AGRODOLCE BAULETTI DI SALMONE ALLE ERBE PARMENTIER | DI LELLA PIGNATELLI KASEMI |
| N.4 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | LUNEDI' 15 |
| CARPACCIO DI SPADA CODE DI GAMBERO IN CROSTA DI PAPAVERO TACCOZZE AL RAGU' DI SPADA MEDITERRANEO | BACILE DI TULLIO PARLETTA |
| N. 5 SIMULAZIONE D'ESAME DI QUALIFICA | MARTEDI 16 |
| CHITARRELLI ALLO SCOGLIO RAVIOLI DI RICOTTA E ZUCCHINE ALLA CREMA DI GAMBERI FUSILLI CON PESCATRICE E FUNGHI CON CREMA DI FAVE | D'APOTE DANILA (ESTERNO 3 A) |
| N.6 | MARTEDI' 23 |
| ATTIVITA' LABORATORIALE ESERCITATIVA RIGUARDANTE PREPARAZIONI CULINARIE ADATTE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE (CELIACHIA) | |



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. G

Il senso religioso: ascolto brani musicali
Il soprannaturale
Il concetto di anima
L'affettività nel piano di Dio
Visione Film *Gran Torino*
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

Tolucio Pio Portito
Zuli Rebecca
Celina Maria Pia

Idr

Di Salvo Gabriele

ISTITUTO ALBERGHIERO "F. di SVEVIA" DI TERMOLI
PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
a.s. 2016/2017 CLASSE 3 Sez. G

OBIETTIVI EDUCATIVI RAGGIUNTI:

- Conoscenza ed utilizzo del proprio corpo;
- presa di coscienza dei vissuti corporei relativi all'attività fisica al fine di accrescere il numero di esperienze motorie, anche in rapporto alle scelte della normale vita di relazione;
- comprensione dei fenomeni fisiologici che avvengono durante un movimento, un esercizio o un gioco;
- assunzione di un comportamento leale e aperto alla collaborazione e alla accettazione dei compagni durante le attività;
- rispetto dell'ambiente e delle regole della comunità scolastica.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

L'azione di consolidamento e di sviluppo delle conoscenze e delle abilità degli studenti è proseguita al fine di migliorare la loro formazione motoria e sportiva. Gli studenti hanno acquisito una più ampia capacità di lavorare con senso critico e creativo e una consapevolezza di essere attori di ogni esperienza corporea vissuta.

Attività pratiche svolte:

Consolidamento delle capacità motorie

1) Consolidamento delle capacità coordinative

- capacità di equilibrio (obiettivi minimi)
- capacità di combinazione motoria
- capacità di orientamento (obiettivi minimi)
- capacità di differenziazione spazio-temporale

Potenziamento fisiologico

1. Velocità

- velocità di frequenza (obiettivi minimi)
- velocità di reazione

2. Forza

- esercizi a carico naturale (obiettivi minimi)
- esercitazioni con piccoli e grandi attrezzi

3. Resistenza

- di breve durata (obiettivi minimi)
- di lunga durata

4. Mobilità articolare

- colonna vertebrale
- tutte le altre articolazioni

Consolidamento del carattere e sviluppo della socialità

1. Preacrobatica

- esercizi ai grandi e piccoli attrezzi
- giochi con regole e assunzione di ruoli (obiettivi minimi)

2. Giochi di squadra

- organizzazione di tornei
- attività in ambiente naturale (obiettivi minimi)

Conoscenza e pratica delle attività sportive

1. Conoscere i fondamentali individuali dei giochi sportivi e di alcune specialità dell'atletica leggera.

- palleggio passaggio e tiro nel calcio a 5

- palleggio passaggio e tiro nella pallacanestro
- fondamentali della pallamano
- 2. Conoscere le regole dei giochi sportivi
- pallamano
- tecniche e regolamenti dell'atletica leggera
- calcio a 5
- badminton fondamentali individuali:

Partecipazione alle attività del Centro Sportivo Scolastico:

(corsa campestre, progetto calcio a 5 valorinrete, atletica leggera, badminton e pallavolo).

Argomenti teorici svolti:

- Apparato muscolare e osseo;
- apparato cardio-circolatorio;
- atletica leggera: gare e concorsi;
- il doping e l'alcool.

INDICAZIONI METODOLOGICHE

Le esercitazioni hanno mirato al rafforzamento strutturale dell'apparato locomotore e al miglioramento fisiologico dell'apparato cardio-vascolare e respiratorio. Gli alunni hanno percepito il movimento e le esercitazioni come forma di comunicazione sociale attraverso gli spazi fisici (campi di gioco e ambiente naturale), gli spazi psicologici (rapporti interpersonali, gare, tornei) e gli spazi personali e relazionali (conoscenza delle proprie capacità, accettazione degli altri).

Attività extrascolastiche: attivazione del Centro Sportivo Scolastico; esperienze con classi parallele a scopo sportivo.

Moduli (linee generali)

SETTEMBRE

OTTOBRE

- potenziamento delle capacità motorie

NOVEMBRE

- potenziamento fisiologico consolidamento degli sm
verifiche

DICEMBRE

- potenza aerobica, il mezzofondo e il calcio a 5

GENNAIO

- resistenza e potenza aerobica, corsa campestre,
Pallamano (verifiche)

FEBBRAIO

- fondamentali della pallavolo e tattiche di gioco

MARZO

- giochi di gruppo e il getto del peso nella atletica leggera

APRILE

- utilizzo dei piccoli attrezzi e getto del peso (verifiche)

MAGGIO

- i fondamentali del calcio a 5, tornei e gare sportive
il mezzofondo (Giochi Studenteschi)

GIUGNO

- verifiche finali.

Le verifiche formative e sommative sono state fatte attraverso mezzi di attuazione quali test, griglia di valutazione e, soprattutto, osservazioni effettuate durante lo svolgimento della normale attività didattica.

L'insieme dei risultati ottenuti tramite le varie verifiche ha contribuito a formulare le valutazioni quadrimestrali e finali. Per quanto concerne gli obiettivi minimi di apprendimento, i criteri di valutazione sono stati quelli stabiliti dal Consiglio di classe.

TERMOLI, 18. 05. 2017

Il Docente

U. R.

GLI ALUNNI:

Roberto P. Parlatto
Carlo S. Sposito

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE 3° G

ANNO SCOLASTICO 2016/17

INS. CITTADELLA Giulio

STRUMENTI OPERATIVI

1. *Rapporti e proporzioni*
2. *Percentuali e calcolo proporzionale*
3. *L'Imposta sul Valore Aggiunto (IVA)*
4. *La fattura*
5. *Lo scorporo dell'IVA*
6. *La ricevuta fiscale*
7. *Lo scontrino fiscale*
8. *Il documento di trasporto (DDT)*
9. *I registri IVA*
10. *I titoli di credito*
11. *La cambiale*
12. *Gli assegni*
13. *Altri strumenti di pagamento*
14. *L'interesse semplice*
15. *Lo sconto*
16. *Montante e valore attuale*

CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO

- 1. Alcuni mutamenti sociali*
- 2. Le nuove tendenze della ristorazione moderna*
- 3. Alcuni aspetti economici*
- 4. La domanda e l'offerta di beni e servizi*
- 5. Il prezzo e l'equilibrio di mercato*
- 6. Ristorazione e turismo*
- 7. La bilancia dei pagamenti*
- 8. I "turismi"*
- 9. Il turismo enogastronomico*

GLI ALUNNI

Zoli Rubee

Fabrizio Pio Polito

Karem Re

L'INSEGNANTE

Ciller



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

con Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole
"FEDERICO DI SVEVIA"
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

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE .

CLASSE 3G

a.s. 2016-17

Testo utilizzato: Zanotti-Paour, *Passion Restauration*, ed. San Marco.

Le restaurant

- Bienvenue à "L'Escale"
- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle
- Brasseries et bistros
- Trattorias et pizzerias

En cuisine

- Visite en cuisine
- Plan d'un restaurant
- Les locaux et l'équipement de la cuisine
- Chaque outil à sa place
- A' chaque chef son outil
- La cuisson des aliments
Les différentes méthodes de cuisson
- La nouvelle cuisine
- La cuisine traditionnelle italienne

Qu'est-ce qu'on mange ?

- Le menu et la carte
- Le menu italien et le menu français

Sono state studiate le principali strutture linguistiche presenti nei testi e come si scrive una ricetta.

Insegnante

M. M. M. M.

Alunni

Luca Zoli

Enrico Per Portella

Pigame M. M.

Il docente



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

CK02PDL01/0

Programma di
“Scienza e Cultura dell’Alimentazione”
Enogastronomia settore-cucina

Classe III Sez G

ANNO SCOLASTICO 2016/17

IPSEOA "Federico di Svevia"
 Programma realizzato di " Scienza e cultura dell'alimentazione"
 Classe III Sez: G
 Anno scolastico 2016/17

Prof.ssa **FRATIANNI ALESSANDRA**

| UdA | CONTENUTI |
|--|---|
| <p>UdA 1 Dietetica e ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica • Le tabelle di composizione degli alimenti | <p>Il consumo degli alimenti nell'ambito dei cinque gruppi alimentari secondo l' I.N.R.A.N</p> <p>Tabelle di composizione degli alimenti: parte edibile, proteine, lipidi, glucidi, energia, micronutrienti, e colesterolo</p> <p>Il profilo calorico e nutrizionale del piatto, la scheda calorica e nutrizionale del menu</p> |
| <p>UdA 2 Gli alimenti di origine animale</p> | <p>LA CARNE: la filiera produttiva della carne, i tessuti della carne, la rigidità cadaverica, la frollatura, le caratteristiche nutritive della carne, la cottura.</p> <p>I PRODOTTI ITTICI: aspetti generali, la classificazione dei prodotti ittici, valore nutritivo del pesce, la freschezza del pesce, le contaminazioni dei prodotti ittici, la conservazione, la cottura.</p> <p>LE UOVA: aspetti generali, struttura e composizione chimica delle uova, freschezza, caratteristiche nutritive.</p> |
| <p>UdA 3 Gli alimenti di origine vegetale</p> | <p>CEREALI E DERIVATI: aspetti generali, il frumento composizione chimica e valore nutritivo;</p> <p>La produzione degli sfarinati; il pane e la panificazione, valore nutritivo del pane.</p> <p>La pasta alimentare, la pastificazione, il valore nutritivo della pasta.</p> |

Termoli ,

Gli alunni

Pescare Lorenza
Colletta Maria Pia
Fagioli Francesca

Il Docente
M. Ft

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA
CLASSE TERZA G
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

Fagioli Francesca
Mammol' Elia Pierantonio

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO
CLASSE TERZA G
ANNO SCOLASTICO 2016-2017

La lirica e la prosa del Duecento in Italia
La scuola siciliana
I poeti siculo-toscani
Gli stilnovisti

Dante Alighieri, la vita, le opere,
La Commedia, struttura e lettura di un canto

Francesco Petrarca, la vita, le opere,
Il Canzoniere

Giovanni Boccaccio, la vita, le opere,
Il Decameron

Termoli, 05/06/2017


prof. Gabriele PALMA

Fagioli Francesca
Mormel Elze Antonia



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
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE: 3G Enogastronomia

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

DOCENTE: Angela Celeste De Curtis

• **Unit 0 - Module 1**

Welcome to enogastronomy

Food & Wine trails

Involve all yourself in your career

Catering sectors & possible Professional careers after school training

The Big Employer

Contract Catering

• **Unit 1 – Module 1**

My workplace

HACCP

Safety check list to avoid or reduce the risks to safety on duty

Kitchen layout & equipment

Heavy Kitchen Equipment

The main appliances

• **Unit 3 – Module 1**

The kitchen Brigade & specific duties

Grammar

Use of Shall

Prepositions

Past Simple

Present Perfect

Wh questions

Linkers

The auxiliary verbs

The prepositions of place

Will

The main cooking verbs and actions

Termoli, 19/05/2017

Gli alunni



Fagioli Francesca

La Docente

Angela Celeste De Curtis





Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

con Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole

“FEDERICO DI SVEVIA”

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

PROGRAMMA SVOLTO di MATEMATICA

prof.ssa **SERIO GIOVANNA**

classe III G – a.s. 2016-2017

RIPASSO: EQUAZIONI LINEARI

- Uguaglianze ed identità
- Definizione di equazione
- Principi di equivalenza
- Procedimento risolutivo delle equazioni numeriche intere di primo grado

LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

- Equazioni complete e incomplete
- Formula risolutiva
- Scomposizione di un trinomio di secondo grado
- Relazione tra i coefficienti e le soluzioni

IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA

- Richiami sul piano cartesiano
- Distanza tra due punti
- Punto medio di un segmento
- L'equazione della retta nel piano cartesiano
- Il coefficiente angolare (*nel quotidiano: la pendenza di una strada*)
- Rette parallele e rette perpendicolari

SISTEMI LINEARI

- Sistemi di due equazioni in due incognite
- Sistemi determinati, indeterminati e impossibili (significato algebrico e geometrico)
- Metodo di sostituzione

CALCOLO DEL FOOD COST

TERMOLI, 17/05/2017

Docente

Giovanna Serio

Studenti

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE ANNO SCOLASTICO 2016/2017

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: ANTONELLA CIAMARRA

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1: STRUMENTI OPERATIVI

- 1- Rapporti e proporzioni
- 2- Percentuale e calcolo proporzionale
- 3- L'imposta sul valore aggiunto (IVA)
- 4- La fattura
- 5- Lo scorporo dell'IVA
- 6- La ricevuta fiscale
- 7- Lo scontrino fiscale
- 8- Il DDT
- 9- I registri IVA
 - Registro delle fatture emesse
 - Registro dei corrispettivi
 - Registro degli acquisti
 - Calcolo dell'IVA da versare all'Erario
- 10- I titoli di credito
 - Caratteristiche dei titoli di credito
 - La circolazione dei titoli di credito
- 11- La cambiale
 - La cambiale tratta
 - La cambiale pagherò
 - La girata
 - Il pagamento della cambiale
- 12- Gli assegni
 - L'assegno bancario
 - L'assegno circolare
- 13- Altri strumenti di pagamento
 - Carte di credito
 - Bancomat
 - I Bonifici
- 14- L'interesse semplice

15- Lo sconto

- Lo sconto commerciale
- Lo sconto mercantile

16- Montante e valore attuale

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2: MODULO 2 CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO

- 1- Alcuni mutamenti sociali
- 2- Le nuove tendenze della ristorazione moderna
- 3- Alcuni aspetti economici
- 4- I "turismi"
- 5- Il turismo enogastronomico

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3: L'IMPRESA E LE SOCIETA'

- 1- L'impresa
- 2- L'impresa e l'ambiente esterno
- 3- Definizione di impresa e azienda
- 4- La classificazione delle imprese
- 5- La forma giuridica delle imprese
- 6- Le società di persone
- 7- Le società di capitali

Il docente: Debellis Giuseppe

L'alunna GORECKA ALESSANDRA

Gorecka Alessandra