



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. H

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

Francesco Mennello

Idr

Di Salvo Gabriele

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2016/2017**

Materia:	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive.
Classe:	3[^] H
Insegnante:	PALUMBO Mariella
Libri di testo:	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva - secondo biennio- F. Cammisa, P. Matrisciano, G. Bacceli, M. Miceli – Scuola & Azienda.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Strumenti Operativi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rapporti e proporzioni, Percentuali e calcoli proporzionali. 2. L'imposta sul valore aggiunto (IVA): Le aliquote IVA, La fattura, La base imponibile, Lo scorporo dell'IVA, La ricevuta fiscale, Elementi della ricevuta fiscale, Convenzioni, Lo scontrino fiscale, Elementi dello scontrino fiscale, Il documento di trasporto (D. D. T.), Elementi del D.D.T., Calcolo dell'IVA dovuta all'Erario, I registri IVA, Registro dei Corrispettivi, Registro delle fatture Emesse, Registro delle fatture degli acquisti. 3. I titoli di credito: la cambiale, Gli effetti dell'esecutività, L'imposta di bollo, La cambiale tratta, La cambiale pagherò, I requisiti di forma, La girata, Il pagamento della cambiale, Il mancato pagamento. 4. Gli assegni: L'assegno bancario, L'assegno circolare, gli assegni a vuoto. 5. L'interessa semplice; 6. Lo sconto: lo sconto commerciale; 7. Montante e valore attuale: Il montante, il valore attuale
2. Caratteristiche del mercato turistico	<ol style="list-style-type: none"> 1. La domanda e l'offerta di beni e servizi: L'andamento della domanda, Elasticità della domanda, L'offerta, La curva della domanda, La curva dell'offerta; 2. Il prezzo e l'equilibrio di mercato: Il mercato, Il prezzo, La determinazione del prezzo di vendita, L'equilibrio di mercato; 3. L'impresa ed il mercato: Il mercato, I tipi di mercato, Le forme di mercato; 4. Ristorazione e turismo: Il turista escursionista, Il turista e il viaggiatore, Il turismo attivo, Il turismo passivo, Il turismo produttivo, Il turismo fenomeno di massa della civiltà industriale, Le dimensioni e l'importanza economica del turismo, I tre principali fattori che hanno trasformato il turismo.
3. L'impresa e le società	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'impresa, I requisiti dell'impresa, L'impresa, l'azienda e l'imprenditore, I requisiti dell'imprenditore, Il soggetto giuridico e il soggetto economico, I segni distintivi di un' azienda; 2. La classificazione delle imprese: le imprese di produzione e le imprese di erogazione; 3. La forma giuridica dell'impresa: L'impresa individuale, Le società, Le società di persone, Le società di capitali; 4. Le società di persone: Le tipologie delle società di persone, Le società semplici, Le società in nome collettivo, Le società in accomandita semplice; 5. Le società di capitali: Le società per azioni, Le società a responsabilità limitata, Le società in accomandita per azioni.

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2016/2017

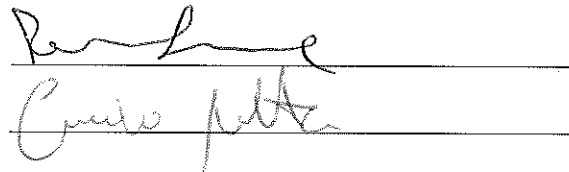
<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
15.	L'analisi dei costi e dei ricavi	1. I costi fissi, I costi variabili, Il costo totale e il costo medio unitario, Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario, I costi speciali e i costi comuni, I ricavi delle imprese ristorative, Le configurazioni di costo, La determinazione del prezzo, Il Food Cost preventivo.

Termoli, 17/05/2017.

Firma insegnante
Mariella Palumbo



Firma rappresentanti studenti



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 H

ANNO SCOLASTICO 2016/17

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

Prof.ssa **FRATIANNI ALESSANDRA**

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

Termoli, 18/05/17

Gli alunni

Ammia Bekaid
 Favore Sime
 Drozochi Elvira

Il Docente
 M JE

PROGRAMMA

DI TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONE PRATICA DI CUCINA

SVOLTO NELLA CLASSE TERZA SEZ H CUCINA

ANNO SCOLASTICO 2016 2017

PROF Francesco Granchelli

- 1) ANALISI DELLE CONOSCENZE BASILARI RIGUARDANTI L'OSPITALITÀ.
- 2) IL GALATEO.
- 3) ETICA PROFESSIONALE, NORME DI COMPORTAMENTO SUL LAVORO, RAPPORTI CON I SUPERIORI.
- 4) LA STRUTTURA RICETTIVA E L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PASTI IN ESSA.
- 5) ANALISI DELLA BRIGATA DI CUCINA, LE FIGURE PROFESSIONALI E LORO COMPETENZE
- 6) ORGANIZZAZIONE DI UNA CUCINA IN UN GRAND HOTEL
- 7) ANALISI DELLE COMPETENZE DELLO CHEF DI CUCINA
- 8) ANALISI DELLE COMPETENZE DEL PERSONALE DI CUCINA
- 9) IL MENU
- 10) CALCOLO DEL COSTO DEL PASTO

11) CUCINA REGIONALE DI TERRA

12) CUCINA REGIONALE DI MARE

13) CUCINA NAZIONALE ITALIANA

14) I PRODOTTI DI NICCHIA

15) LA PASTA FRESCA ALL'UOVO

16) IL RISO

17) I METODI DI COTTURA

18) IGIENE NEI REPARTI DI CUCINA, DELLA PREPARAZIONE, DELLA COTTURA, DEL SERVIZIO E DELLA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

19) IGIENE DEL PERSONALE

20) PASTICCERIA DI BASE

TERMOLI _____

ALUNNI Carina Muttio
Ferrara Simone
Nauke Polpa

L'INSEGNANTE _____

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

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

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

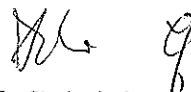
Dante Alighieri, la vita, le opere,
La Commedia, struttura e lettura di un canto

Francesco Petrarca, la vita, le opere,
Il Canzoniere

Giovanni Boccaccio, la vita, le opere,
Il Decameron

Termoli, 05/06/2017

*Santa Cuba
Casta Perla Alania*


prof. Gabriele PALMA

Programma svolto

Anno scolastico 2016-17
Classe III Sez. H
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

Roberta Sime
Carola Rita Albino
Matteo Albino

Insegnante

Fusco Giovanna



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.gov.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2016/2017

3^AH

Equazioni = equazioni a una incognita e loro risoluzione, principi di equivalenza, equazioni numeriche intere di 1° grado, equazioni numeriche fratte riconducibili ad equazioni intere di 1° grado, equazioni numeriche, equazioni fratte numeriche. Tipologie di soluzioni di un' equazione.

Disequazioni = disequazioni a una incognita e loro risoluzione, classificazioni, analogie e differenze con le equazioni, principi di equivalenza, risoluzione analitica e grafica di disequazioni lineari, fratte numeriche.

I sistemi lineari = Definizione di sistema lineare e le sue caratteristiche. I principi di equivalenza. I diversi metodi di risoluzione di un sistema lineare di 1° grado: il metodo di sostituzione, il metodo del confronto. Il metodo di Cramer e le matrici: definizione in breve di matrice, determinante di una matrice e applicazione ai sistemi lineari di 1° grado.

Geometria analitica: la retta = Il piano cartesiano. La retta: definizione di luogo geometrico. Distanza fra due punti, equazione della retta passante per l'origine, equazione della retta non passante per l'origine. Concetto e significato del coefficiente angolare "m" e dell'ordinata all'origine "q". Equazione della retta in forma implicita ed esplicita. Problemi sulla retta: intersezione fra due rette, distanza di un punto da una retta. Calcolo del perimetro e di aree di un poligono.

Termoli, 18 maggio 2017

Prof. Conforto Giovanni

Gli studenti



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 degli argomenti svolti in LINGUA FRANCESE

CLASSE III H

Indirizzo "SERVIZI ENOGASTRONOMICI" A.S 2016-2017

Manuale scolastico in uso: *Passion Restauration, le Français professionnel pour la gastronomie et l'oenologie* (Zanotti-Paour)

- Les habitudes alimentaires des Français
- La composition du repas au restaurant
- La différence entre le menu et la carte
- Les différents types menus
- La brigade de cuisine
- La tenue professionnelle
- Le comportement en cuisine
- Les différences entre les brasseries et les bistrot - Trattorias et Pizzerias
- L'organisation des locaux et de l'équipement de la cuisine
- La recette des crêpes - Tradition de la Chandeleur
- Les appareils de cuisson
- Les ustensiles de cuisine
- La cuisson des aliments
- La Nouvelle Cuisine/ la cuisine traditionnelle italienne
- Le Fast food et le slow food
- Spécialités siciliennes

Grammaire: -Présent des verbes réguliers in __ER, __IR

- C'est/ce sont/ il y a
- Forme négative/interrogative
- Le partitif
- Accents éèê
- Prépositions de lieu/articulées
- Verbes irréguliers
- Impératif

Termoli, li 18/05/2017.

Docente: Denambride Magali Amélie

Alumni: Foma Line
Drogoschi Clara
Caro Julia

I.P.S.E.O.A." FEDERICO II DI SVEVIA " TERMOLI

Programma svolto classe III H

a.s. 2016/17

Docente: Prof.ssa Maria Del Nobile

Strutture e funzioni comunicative presentate nelle seguenti unità del libro di testo: COOK BOOK CLUB ed Clitt

Welcome to Enogastronomy

The basic of my workplace

HACCP

F & B operations

The Kitchen Brigade & Specific Duties

Grammatica:

Present simple, Past simple, future with going to, comparatives and superlatives, adverbs of manner and frequency

Present perfect, connecting with because, will, quantifiers, expressions of preferences

Lessico: relativo ai contenuti presentati.

Termoli, 18 Maggio 2017

L'insegnante



Gli alunni

