



*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: _4^ A_

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: ANTONELLA CIAMARRA

PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE: _4^ A_ DOCENTE: CIAMARRA ANTONELLA

MODULO 1 L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- 1- L'organizzazione aziendale: concetti generali
- 2- Le principali teorie organizzative del lavoro
- 3- Le strutture organizzative monofunzionali e funzionali
- 4- Le strutture organizzative divisionali e per matrice
- 5- Il settore food & beverage
- 6- L'economato
- 7- La gestione del magazzino

MODULO 2 LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE

- 1- Il diritto del lavoro e le sue fonti
- 2- Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato
- 3- Il personale come fattore umano
- 4- Il management e il processo decisionale
- 5- La conduzione del personale
- 6- La ricerca e la selezione del personale
- 7- Le fasi del contratto di lavoro
- 8- Le principali tipologie contrattuali
- 9- Il CCNL del settore turismo
- 10-La busta paga

MODULO 3 LE FONTI DI FINANZIAMENTO

- 1- La funzione finanziaria
- 2- Le fonti di finanziamento: generalità
- 3- Le fonti di finanziamento esterne
- 4- I finanziamenti pubblici
- 5- I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie
- 6- I finanziamenti regionali e il credito speciale
- 7- I finanziamenti per la tutela ambientale

Antonella Ciamarrà

Antonella Ciamarrà

Antonella Ciamarrà

- 8- Il private equity e il factoring
- 9- Il leasing e il leasing operativo
- 10- Il leasing finanziario e il lease back

MODULO 4: PATRIMONIO, REDDITO E RISULTATI DI GESTIONE

- 1- La gestione aziendale
- 2- Gli aspetti della gestione
- 3- Il patrimonio aziendale: concetti generali
- 4- Il reddito d'esercizio
- 5- L'aspetto qualitativo del patrimonio
- 6- L'aspetto quantitativo del patrimonio
- 7- La valutazione dei beni patrimoniali: immobilizzazioni materiali ed immateriali
- 8- La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino
- 9- L'inventario
- 10- L'inventario nelle imprese di ristorazione
- 11- La determinazione del reddito di esercizio e la competenza economica
- 12- Le rimanenze di magazzino ed i ratei
- 13- I risconti attivi e passivi

MODULO 5: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

- 1- L'analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali
- 2- I costi fissi
- 3- I costi variabili e semivariabili
- 4- Il costo totale e il costo medio unitario
- 5- Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario
- 6- I centri di costo, i costi speciali, comuni, i ricavi
- 7- Le configurazioni di costo
- 8- La ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla
- 9- La determinazione del prezzo
- 10- Il food and beverage cost
- 11- Il break-even point
- 12- Qualità ed efficienza

MODULO 6: LA CONTABILITA'

- 1- Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali
- 2- La contabilità generale (Co.Ge.) e il conto
- 3- I libri contabili obbligatori
- 4- I conti finanziari e i conti economici
- 5- Il piano dei conti
- 6- La rilevazione nella contabilità generale
- 7- Le operazioni di chiusura: generalità
- 8- Le scritture di completamento
- 9- Le scritture di rettifica

MODULO 7: IL BILANCIO DI ESERCIZIO E LE IMPOSTE

- 1- Il bilancio d'esercizio: aspetti generali
- 2- Lo Stato Patrimoniale
- 3- Il Conto Economico
- 4- La Nota Integrativa e il bilancio in forma abbreviata
- 5- I principali tributi dell'ordinamento fiscale italiano
- 6- L'imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF)
- 7- L'Imposta sui redditi delle società e l'Imposta Regionale sulle attività produttive
- 8- Le modalità ed i termini di presentazione delle dichiarazioni dei redditi e dell'IRAP
- 9- L'imposta sul valore aggiunto: aspetti generali

Il docente Antonello Cremonesi

Gli alunni

Matteo Rossi
Enrico Volpe +3

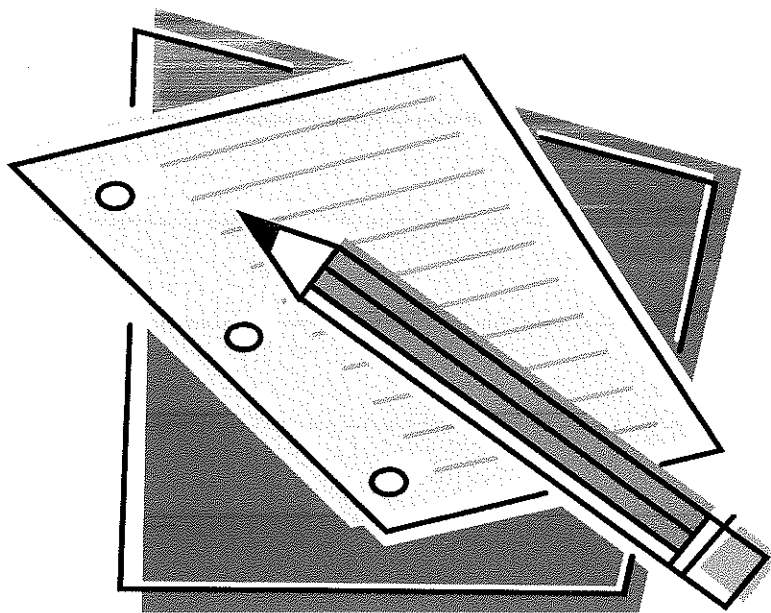


IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

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

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

POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA cbrh010005@pec.istruzione.it



PROGRAMMA: ITALIANO / STORIA

ANNO SCOLASTICO 2016\2017

CLASSE IV sez. A

INSEGNANTE CINOTTI MARIA GRAZIA

ITALIANO

L'ETA' DELLE RIVOLUZIONI

Le linee generali della cultura europea:

L'Illuminismo, l'intellettuale e il pubblico.

Il pensiero filosofico e scientifico.

L'Illuminismo in Inghilterra, in Francia e in Italia.

Le linee generali della cultura italiana

Il settecento e l'affermazione del romanzo

La nascita del romanzo epistolare.

Ugo Foscolo: la vita, le opere e la poetica.

Da Le ultime lettere di J. Ortis: "Lo sconforto per la situazione della patria." "L'innamoramento". "La morte di Jacopo".

Vittorio Alfieri: la vita, le opere, la poetica. Dal carne Dei sepolcri versi vari.

IL ROMANTICISMO

Le linee generali della cultura europea.

L'intellettuale e il pubblico

I movimenti romantici

Le linee generali della cultura italiana

Il dibattito tra i classicisti e i romantici.

Giacomo Leopardi: vita, pensiero e opere. Dai Canti: Il sabato del villaggio, Il passero solitario, A Silvia, L'infinito, Alla luna. Dalle Operette morali: Dialogo della Natura e di un Islandese.

Alessandro Manzoni: vita, pensiero e opere. Dai promessi sposi: l'incontro con i bravi, la monaca di Monza, Lucia al castello dell'innominato.

GLI STUDENTI

*Americo D'Amico
M. A. Nardi
C. Ferretti
C. Lodi*

IL DOCENTE

Maria Grazia Cinotti

STORIA

L'ANTICO REGIME E LA CIVILTÀ DEI LUMI

1. La società dell'antico regime
2. I Lumi e le riforme: l'Illuminismo e il primato della ragione
3. Politica ed economia nell'Illuminismo

LE RIVOLUZIONI

1. La rivoluzione americana e la nascita degli Stati Uniti
2. La rivoluzione francese
3. L'età napoleonica
4. Il triennio rivoluzionario e il dominio napoleonico in Italia

LA RESTAURAZIONE

1. L'Europa dopo il Congresso di Vienna
2. Le società segrete
3. I moti del 1820/21, 1830/31
4. Mazzini e le teorie liberali
5. La politica di Cavour
6. Le guerre d'indipendenza
7. L'Italia unita.
8. I problemi dell'Italia unita e "la questione meridionale"
9. La Destra e la Sinistra al potere
10. L'età di Depretis e di Crispi.
11. L prima e la seconda rivoluzione industriale.

GLI STUDENTI

*Matte Mastri
Alessandro Spada
Cassiodoro Cecchi*

IL DOCENTE

Maria Grazia Cinotti
M. Cinotti

ISTITUTO ALBERGHIERO "F. di SVEVIA" DI TERMOLI
PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
a.s. 2016/2017 CLASSE 4 Sez. A

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, 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, 31. 05. 2017

Il Docente

ALLI ALUNNI : *Andrea Ferma*
Giuseppe
...



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

PIANO DI LAVORO SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

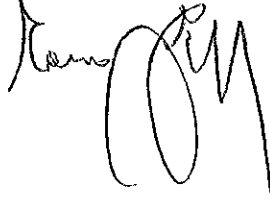
DOCENTE: MAURO INGLESE
MATERIA: ENOGASTRONOMIA
CLASSE: IV A

- 1) ATTIVITA' DI RIPASSO ANNI PRECEDENTI;
- 2) LA SICUREZZA SUL LAVORO DEI LAVORATORI E DELLE LAVORATRICI;
- 3) I PRODOTTI A MARCHIO IMPIEGATI NELLA RISTORAZIONE;
- 4) LE TECNICHE E LA SCIENZA IN CUCINA;
- 5) L'IGIENE ALIMENTARE;
- 6) LA CUCINA REGIONALE ITALIANA E INTERNAZIONALE;
- 7) LA CUCINA MOLECOLARE, DESTRUTTURATA, VEGETARIANA, MACROBIOTICA;
- 8) LA CUCINA SALUTISTICA;

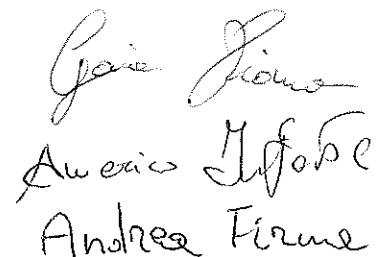
OLTRE AI MODULI SOPRA CITATI SONO STATE EFFETTUATE LEZIONI PRATICHE IN
LABORATORIO RELATIVE AI PIATTI DELLA CUCINA REGIONALE;
LA SIMULAZIONE DEL SERVIZIO DEL RISTORANTE;
ESERCITAZIONI ATTE ALLO SVILUPPO DELLA CREATIVITA' E RICERCA DELLE RICETTE.

TERMOLI, li

IL DOCENTE



GLI ALUNNI





**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 svolto

di

**“ Scienza e cultura dell'alimentazione”
Enogastronomia settore- cucina**

Docente: Laporta Gaetana

Classe IV Sez. A

ANNO SCOLASTICO 2016/17

IPSSAR- IPSEOA
 Programma svolto di “ Scienza e cultura dell’alimentazione”
 Classe IV Sez.A
 Anno scolastico 2016/17

Docente Laporta Gaetana

UdA	CONTENUTI
1)IPREREQUISITI <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di chimica • La cellula • La digestione 	<p>Elementi di chimica:la materia,elementi e composti,atomi e struttura atomica,le molecole,generalità sui legami chimici,le reazioni chimiche, gli acidi, le basi,il pH, i composti del carbonio,le biomolecole</p> <p>La cellula procariota e eucariota i costituenti cellulari</p> <p>L'apparato digerente: anatomia , fisiologia, digestione, assorbimento e assimilazione dei principi nutritivi</p>
2)I PRINCIPI NUTRITIVI <ul style="list-style-type: none"> • I glucidi • I protidi • I lipidi • Le vitamine 	<p>I glucidi: aspetti chimici, classificazione dei glucidi, il fabbisogno glucidico, la digestione e l'assorbimento dei glucidi,il destino metabolico dei glucidi; le funzioni dei glucidi; il fabbisogno glucidico giornaliero</p> <p>I protidi: aspetti chimici, classificazione delle proteine ,la digestione e l'assorbimento dei protidi, il metabolismo degli amminoacidi; denaturazione proteica ,le funzioni delle proteine il fabbisogno proteico giornaliero</p> <p>I lipidi: aspetti chimici, classificazione dei lipidi, la digestione e l'assorbimento dei lipidi; il colesterolo, gli AGE il trasporto dei lipidi nel sangue; il destino metabolico degli acidi grassi; le funzioni dei lipidi; il fabbisogno lipidico giornaliero</p> <p>Le vitamine: generalità, funzioni. Le vitamine liposolubili e idrosolubili.</p>

Termoli, 22/05/2017
 Gli alunni

Ludovico Angelo Di Amicis
Polo Caporubini
Sonia Ferrarotta

Il docente

G. Laporta



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: IV A

DISCIPLINA: Lab. Sala e vendita

DOCENTE: Scarpelli Michele

Unità 4

La produzione del vino

- La produzione vitivinicola
- La normativa del settore vitivinicolo

Unità 7

Analisi sensoriale e degustazione

- L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- La sommellerie
- L'abbinamento tra cibo e vino

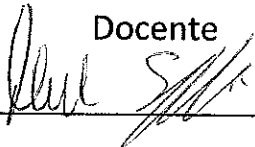
Unità 8

Operare davanti al cliente

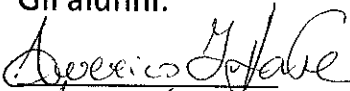
- La cucina di sala
- I cocktails

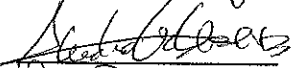
Termoli li,

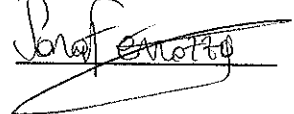
Docente



Gli alunni:









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

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI MATEMATICA CLASSE 4°A
ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

CONTENUTI

Recupero di conoscenze pregresse: Disequazioni di primo, secondo grado e frazionarie

Funzioni ed equazioni esponenziali: Proprietà delle potenze, definizione di funzione esponenziale, insieme di definizione ed immagine di funzioni esponenziali, rappresentazione grafica di funzioni esponenziali con relativi asintoti, trasformazioni geometriche di grafici di funzioni esponenziali (traslazioni, simmetrie assiali e centrali), equazioni esponenziali, problemi di vita quotidiana relativi a funzioni ed equazioni esponenziali (catena di Sant'Antonio, capitalizzazione composta, mitosi di cellule).

Funzioni ed equazioni logaritmiche: Definizione e proprietà dei logaritmi, definizione di funzione logaritmica, insieme di definizione ed immagine di funzioni logaritmiche, rappresentazione grafica di funzioni logaritmiche con relativi asintoti, cenni alle trasformazioni geometriche di grafici di funzioni esponenziali (traslazioni, e simmetrie assiali), equazioni logaritmiche.

Gli studenti

Matteo Lucio

Dario Felice

Simone

Termoli, li 29/05/2017

Il docente

(Prof. PAOLO Lucio)



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
cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.gov.it
C.F. 91019170702

Asse dei linguaggi

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE CLASSE 4 A 2016-2017

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

Topics:

Cooking methods: hot liquid-air-fat.

Food preparation techniques: cutting-mixing-adding-moving-separating.

Utensils-pots and pans.

Sauces-gravy-starters-stocks-soups.

First courses.

Pasta, Rice. Main courses. Meat. Fish. Vegetables.

Pastry preparation.

British meals, the menu sequences and menu types.

Wine, Food and wine matching, cooking with wine.

TERMOLI...30.09.2017

GLI ALLIEVI

Andrea Firma

Rafvan David Dragomir

Giulia Siano

DOCENTE

Paola



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

con

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



**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

DOCENTE : prof.ssa TIZIANA GALLINA

MATERIA: LINGUA FRANCESE

CLASSE: IV SEZ. A

LIBRO DI TESTO : *PASSION RESTAURATION*

- *La viande :le porc, l'agneau,le bœuf, la volaille et le gibier.*
- les types de poissons et les fruits de mer*
- *l'habillage du poisson*
- *les plats de la tradition française à base de poisson et de viande.*
- *les plats de la tradition italienne à base de poisson et de viande.*

GRAMMAIRE

-*Le passé composé*

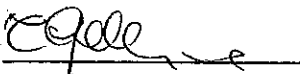
- *Origine et techniques de production des fromages.*
- Les fromages français et les fromages italiens*
- Les recettes aux fromage*
- Découper le fromage.*
- Desserts et pâtisseries*
- Pâtes à pâtisserie*
- *Les desserts de la tradition pâtissière française et les desserts de la trdition pâtissière italienne.*

GRAMMAIRE

- ponoms démonstratifs*
- *Le comparatif*

Termoli, li 06/06/ 20117

L'INSEGNANTE



GLI ALUNNI

