

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

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

**Classe IV sez. B
a.s. 2016/17**

Parte pratica:


- Esercizi di preatletica generale: corsa, corsa veloce e di resistenza
- Esercizi a corpo libero
- Esercizi di coordinazione dinamico-generale
- Esercizi di coordinazione oculo – manuale e podalica
- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi di stretching
- Esercizi di potenziamento generale
- Esercizi di defaticamento
- Attività di avviamento alla pratica sportiva
- Partite di pallacanestro
- Partite di pallavolo
- Partite di calcetto
- Badminton
- Pallapugno
- Salti con la funicella
- Pilates
- Visita al maneggio di Termoli
- Walking

TERMOLI , 05/06/2017

Gli alunni:

*Lontano Giorgia
Tranfuso Federico
L. Kere...*

Il Docente





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: ITALIANO E STORIA

A.S. 2016/2017

CLASSE IV B Cucina
Prof.ssa Fiorilli Daniela

ITALIANO

LIBRO DI TESTO: "Chiare Lettere Letteratura e lingua italiana". Edizioni scolastiche Bruno Mondadori. Vol 2

L'ETÀ DEL BAROCCO

Unità didattica 1 Lo scenario

Le strutture politiche, economiche e sociali

Le idee e le visioni del mondo

Centri di produzione e diffusione della cultura

L'Arcadia e Gianbattista Marino, lettura di passi scelti dall'Adone

L'Età elisabettiana William Shakespeare: lettura di passi scelti da "Romeo e Giulietta"

L'ILLUMINISMO

Le ideologie e la mentalità

Caratteri dell'Illuminismo in Inghilterra, Francia e Italia

Unità didattica 1 L'affermazione del romanzo nel Settecento

Testi: lettura ed analisi dei seguenti brani:

- J. Swift: da "I viaggi di Gulliver": Gulliver tra i giganti: un'esperienza istruttiva

- D. Defoe: dal "Robinson Crusoe": Come salvai la pelle

L'età delle rivoluzioni

Illuminismo e classe borghese

Illuminismo e razionalismo

Aspetti dell'Illuminismo italiano

INCONTRO CON GLI AUTORI

Carlo Goldoni

La biografia, la visione del mondo, la riforma del teatro e le opere

Da “La locandiera”: lettura e analisi di passi scelti

Giuseppe Parini

La biografia, l'apprendistato poetico e l'influenza della cultura illuministica, le opere

Dal “Giorno”: lettura e analisi dei seguenti passi:

- La vergine cuccia

Dalle Odi “Il bisogno”

L'ETA' NAPOLEONICA

Unità didattica 1 Tra rivoluzione e restaurazione

Il contesto storico

Le linee generali della cultura europea

Il Preromanticismo europeo: lo Sturm und Drang

Il Neoclassicismo

Ugo Foscolo

La biografia, la poetica e le opere

Da “Poesie”

- Alla sera

-A Zacinto

- In morte del fratello Giovanni

- passi scelti da “Le Ultime lettere di Jacopo Ortis”

MODULO 5 IL ROMANTICISMO

L'età romantica

Le linee generali della cultura europea

Il dibattito tra classicisti e romantici

M.me de Stael: Sulla maniera e l'utilità delle traduzioni

Alessandro Manzoni

La biografia, la poetica e le opere

La genesi dei “Promessi sposi”: dal “Fermo e Lucia” a “I promessi sposi”

“I Promessi Sposi”: struttura e contenuti dell'opera; i personaggi principali del romanzo

Da “I Promessi Sposi”: lettura ed analisi dei brani:

- “La monaca di Monza”

- “La redenzione di Renzo e la funzione salvifica di Lucia”

-“L'Innominato”

-“Don Abbondio”

Giacomo Leopardi

La biografia, la poetica del “vago e indefinito”, il pessimismo e le opere
Incontro con l’opera: “I Canti”

Testi: lettura ed analisi delle seguenti poesie:

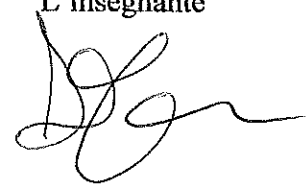
- L’infinito
- Alla luna
- A Silvia
- Il sabato del villaggio

Temoli, 30 maggio 2017

Gli alunni

Lantoria Giorgio
Bevilacqua Felice
D’Iorio Lorenza

L’insegnante



CLASSE IV B

Prof.ssa Fiorilli Daniela

STORIA: “Storia e Progetto” - Settecento e Ottocento, di V. Calvani, vol.2,
Arnoldo Mondadori Scuola

Modulo 1 L'età dell'assolutismo

- Il Seicento, secolo “moderno” (sintesi)
- : Lo Stato assoluto di Luigi XIV (sintesi)
- : Lo Stato parlamentare (Sintesi)

Modulo 2 L'Età delle rivoluzioni

- La prima rivoluzione industriale
- L'Illuminismo
- La guerra d'indipendenza americana
- : La rivoluzione francese
- Napoleone

Modulo 3 Il Risorgimento

- Il Congresso di Vienna
- Restaurazione e società segrete
- Verso il Risorgimento
- Il 1848 e la prima guerra d'indipendenza (Sintesi)
- La seconda guerra d'indipendenza (Sintesi)
- L'Italia unita (mappa e sintesi)

Modulo 4 Crisi e trionfo del capitalismo

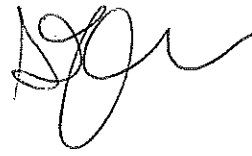
- La lunga depressione e la seconda rivoluzione industriale
- L'Italia umbertina, aspetti generali

Termoli, 30 maggio 2017

Gli alunni

Latorre Giorgio
Rampis Felice
Bodo Guido

L'insegnante





IPSEOA FEDERICO DI SVEVIA

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
e Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO Scolastico 2016/2017

Disciplina: ENOGASTRONOMIA Classe 4°B

Prof. Maurizio SANTILLI

SEZIONE TEORICA

Il Processo produttivo di cucina, la cronologia di servizio dei piatti, la struttura dei dessert, le uova, il sistema haccp, le tecniche di confezionamento, il Food cost, la gestione dei reparti di cucina, le partite di servizio, il banqueting e il catering, il banqueting manager, la filiera corta, i prodotti a km 0, le certificazioni di qualità, Rischi e pericoli, la Prevenzione personale, il gluten free.

SEZIONE PRATICA


Il sezionamento delle carni, ricette a base di agnello e pollame, ricette tipiche, ricette creative, tecniche di confezionamento dei piatti, Ricette a base di prodotti ittici, il buffet, simulazione di buffet per celiaci, realizzazione di un pranzo e un buffet per celiaci, simulazioni di responsabilità in partite, gestione partite e costruzione ricetta e servizio.


UNITA' DI APPRENDIMENTO

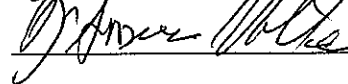
La Cultura Enogastronomica Regionale Italiana con certificazioni di qualità.

Termoli, li 29 Maggio 2017

Gli alunni







IL DOCENTE

Prof. Maurizio SANTILLI



CLASSE IV B
Prof.ssa Fiorilli Daniela

STORIA: “Storia e Progetto” - Settecento e Ottocento, di V. Calvani, vol.2,
Arnoldo Mondadori Scuola

Modulo 1 L'età dell'assolutismo

- Il Seicento, secolo “moderno” (sintesi)
- : Lo Stato assoluto di Luigi XIV (sintesi)
- : Lo Stato parlamentare (Sintesi)

Modulo 2 L'Età delle rivoluzioni

- La prima rivoluzione industriale
- L'Illuminismo
- La guerra d'indipendenza americana
- : La rivoluzione francese
- Napoleone

Modulo 3 Il Risorgimento

- Il Congresso di Vienna
- Restaurazione e società segrete
- Verso il Risorgimento
- Il 1848 e la prima guerra d'indipendenza (Sintesi)
- La seconda guerra d'indipendenza (Sintesi)
- L'Italia unita (mappa e sintesi)

Modulo 4 Crisi e trionfo del capitalismo

- La lunga depressione e la seconda rivoluzione industriale
- L'Italia umbertina, aspetti generali

Termoli, 30 maggio 2017

Gli alunni

Lorenzo Giorgio
Nicolò Felice
D. Joso Poldini

L'insegnante





IPSEOA FEDERICO DI SVEVIA

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
e Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

CLASSE IV B

PROF. ANGELO D'AMICANTONIO

U.D.A 7) I contratti in generale i contratti di settore

4. Il contratto di franchising
- 8, Il contratto di leasing
9. Il contratto di factoring

U.D.A 13) Le fonti di finanziamento

1. La funzione finanziaria
2. Le fonti di finanziamento
3. Le fonti di finanziamento
4. I finanziamenti pubblici
5. I finanziamenti e le agevolazioni comunitari
6. I finanziamenti regionali e il credito agevolato
7. I finanziamenti per la tutela ambientale
8. Il private equity e il factoring
9. Il leasing e il leasing operativo
10. Il leasing finanziario e il lease back

U.D.A 8) Legislazione turistica e normativa per l'esercizio

1. La legislazione turistica
2. Adempimenti per l'esercizio ristorativo
3. Come diventare imprenditore nel settore turistico-ristorativo

U.D.A. 11) L'organizzazione aziendale

1. L'organizzazione aziendale:
2. Le principali teorie dell'organizzazione 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

U.D.A. 14) 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 e immateriali
8. La valutazione dei beni patrimoniali:
crediti e rimanenze di magazzino
9. L'inventario
10. L'inventario delle imprese di ristorazione
11. La determinazione del reddito d'esercizio
e la competenza economica

FIRMA DOCENTE

[Firma docente]

FIRMA ALUNNI

Carlo Alessio
Alessandra Vaini
Priscilla Maronzi

Terzo Maggio 2017

U.D.A. 15) 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. Costo totale e il costo medio unitario
5. Il costo fisso unitario
6. I centri di costo, i costi speciali,
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 & beverage cost
11. Il break-even point
12. Qualità ed efficienza

FIRMA DIRIGENTE

[Firma dirigente]

PROGRAMME DE LANGUE FRANÇAISE

A. S. 2016/2017

Classe : IV B

Prof.ssa Daniela Scalera

Présentation orale d'un plat en indiquant: nom du plat, partie du menu à laquelle le plat est destiné, catégories d'ingrédients, préparation et méthode de cuisson des légumes, le service et le vin marié avec le plat.

Le poisson: classement d'après la base de l'origine, de la forme et du contenu en lipides
La conservation, préparation et cuisson du poisson
Recettes régionales françaises et italiennes à base de poisson

La viande : classement et principes nutritifs
La viande de bœuf, principes nutritifs, types de morceaux, méthodes de cuisson.
La viande de porc, principes nutritifs, types de morceaux, méthodes de cuisson.
La viande d'agneau, types de morceaux,
La volaille et le gibier : animaux et méthodes de cuisson.

Les herbes aromatiques, les épices et les condiments.

Les sauces: classement.

Les roux.

Les sauces blanches: la béchamel et ses variantes, le velouté et ses variantes.

Les sauces chaud-froid

Les sauces brunes: sauce espagnole et ses variantes

Les sauces émulsionnées au beurre: sauce hollandaise, béarnaise, beurre blanc.

Les Sauces émulsionnées à l'huile: mayonnaise, Aioli, vinaigrette.

Les Fromages: lait, phases de production et familles, techniques d'affinage

Recettes à base de fromage.

Les fromages français et italiens

La découpe des fromages

Le mariage vins et fromages.

Révision de la grammaire: le présent indicatif, les adverbes de fréquence, les connecteurs temporels.

Le passé composé et l'imparfait

Termoli, 31 mai 2017

Les élèves

Supplicato Meo
Piero Vincenzo
Paloma Alessia

Le professeur

Daniela Scalera



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

con Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente
"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 CLASSE IVB

MATEMATICA ED INFORMATICA

Testo utilizzato: Leonardo SASSO "Nuova Matematica a colori" vol. 3 – Edizioni Petrini

MODULO 1 Equazioni e disequazioni	CONTENUTI <ul style="list-style-type: none">• Equazioni intere di primo grado;• Equazioni intere di secondo grado;• Disequazioni intere di primo grado;• Disequazioni intere di secondo grado;• Disequazioni fratte;• Sistemi di disequazioni;• Disequazioni con valore assoluto del tipo: $P(x) \leq k$ e $P(x) \geq k$• Equazioni irrazionali.• Concetto intuitivo di funzione• Definizione formale di funzione.
---	--

TERMOLI, li 09/06/2017

il Docente

Prof.ssa MUSACCHIO M. Rosaria

GLI ALUNNI

Luca Volantino
Angela Petronio
Giuseppe di Marco



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 INGLESE

CLASSE 4B
a.s. 2016-17

DOCENTE: Amoruso Nunzia

Testo utilizzato: **Libri di testo: Cook book club, Cibelli- D'Avino, Ed. Clitt- Zanichelli**
Mappe concettuali di tutti gli argomenti svolti.

HACCP

- HACCP – Bacteria – Contaminants - Contaminations

FOOD

- Pasta – Rice
- Fish – Meat
- Milk – Cheese
- Eggs
- Vegetables and Herbs
- Fruits
- Pulses

NUTRIENTS AND NUTRITIONS

- Water – Carbohydrates – Proteins – Fats – Vitamins – Mineral salts

ANCIENT AND NATURAL PRESERVATION METHODS

- Drying – Salting – Smoking – Sugaring – Fermentation

MODERN PRESERVATION METHODS

- Cook & Chill – Cook & Freeze – Vacuum Cooking System

WINE

MEALS and MENUS

HOSPITALITY INDUSTRY

TRAVEL CATERING

PROFIT and NON PROFIT SECTORS of catering

INSEGNANTE

Amoruso

ALUNNI

Costanza Giorgio

Giulio Federico

Giorgio



Programma svolto di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione"

Nella classe: IV B

Anno scolastico 2016/17

Prof.ssa BECCI Lavinia

I MODULO

Elementi di chimica e biologia della cellula

U.D. 1. Le basi della chimica

- La struttura atomica
- La tavola periodica degli elementi
- Le caratteristiche delle molecole e dei legami chimici
- Le funzioni degli enzimi
- Le proprietà degli acidi e delle basi, la scala del PH
- Le caratteristiche delle molecole biologiche

U.D. 2. La biologia della cellula

- I concetti base della teoria cellulare
- La struttura della cellula procariota ed eucariota
- Analogie e differenze tra cellula animale e cellula vegetale
- Il ruolo svolto dall'ATP

U.D. 3. L'apparato digerente

- L'anatomia dell'apparato digerente
- La fisiologia dell'apparato digerente

II MODULO

I principi nutritivi

U.D. 1. I glucidi

- La formula di struttura dei glucidi nelle sue caratteristiche generali
- La classificazione in: monosaccaridi, oligosaccaridi e polisaccaridi
- Digestione ed assorbimento dei glucidi
- Le funzioni nutrizionali dei glucidi
- Il fabbisogno dei glucidi in una dieta equilibrata

U.D. 2. I protidi

- Struttura generica delle proteine e struttura chimica generale di un amminoacido
- Le proteine dal punto di vista del valore biologico
- Digestione e assorbimento dei protidi
- Funzioni nutrizionali dei protidi
- Il fabbisogno di proteine in una dieta equilibrata
- L'importanza e la funzione degli enzimi

U.D. 3. I lipidi

- Formula di struttura dei lipidi nelle sue caratteristiche generali
- Classificazione in lipidi semplici e complessi
- Gli acidi grassi
- Digestione e assorbimento dei lipidi
- Funzioni nutrizionali dei lipidi
- Fabbisogno di lipidi in una dieta equilibrata

U.D. 4. Vitamine – sali minerali – acqua

- Le caratteristiche generali delle vitamine
- Vitamine liposolubili e vitamine idrosolubili
- Fonti alimentari, funzioni e sintomi da carenza delle varie vitamine
- Le funzioni svolte dai sali minerali
- Macroelementi, microelementi e rispettive fonti alimentari
- Sintomi da carenze e da eccesso dei principali sali minerali
- Le caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua
- Le funzioni dell'acqua

III MODULO

La conservazione degli alimenti

U.D. 1 Le cause dell'alterazione degli alimenti

- Cause biologiche.
- Cause fisico-chimiche.

U.D. 2 - Metodi fisici di conservazione

- Conservazione con basse temperature. Conservazione con alte temperature.
- Conservazione per sottrazione di acqua.

U.D. 3 Metodi chimici di conservazione

Conservazione con sostanze chimiche naturali.

- Conservazione con il sale (salagione).
- Conservazione con lo zucchero.
- Conservazione con l'olio.
- Conservazione con l'aceto.
- Conservazione con l'alcol etilico.

U.D. 4. Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione

- Affumicamento
- Fermentazione

IV MODULO

La cottura degli alimenti

U.D. 1. Tecniche di cottura

- Aspetti positivi e negativi della cottura
- La conduzione, la convezione, l'irraggiamento
- Sistemi di cottura

U.D. 2. Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi

- Modificazioni a carico di: proteine, glucidi, lipidi, vitamine e sali minerali
- Il punto di fumo
- Inattivazione di sostanze dannose
- Formazione di sostanze tossiche

Termoli 18/5/2017

GLI ALUNNI

Alessandra Vaino

Alessia Coburno

Il docente



PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2016/ 2017

MATERIA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

-SETTORE SALA E VENDITA-

CLASSE: VI B SALA E VENDITA

INSEGNANTE: AZZARONE ANTONIO

DURANTE L'ANNO SCOLASTICO SONO STATI AFFRONTATI I SEGUENTI BLOCCHI TEMATICI , PREVISTI DAL PIANO DI STUDIO :

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA (CENNI)

1. LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO (DOC-DOP, IPT-IGP E I VINI DOCG)
2. I VINI SPECIALI (MARSALA E PORTO) SHERRY E MADERA (CENNI)
3. IL SERVIZIO DEI VINI
4. TEMPERATURA DI SERVIZIO DEI VINI
5. LA CANTINA, LE BOTTIGLIE E LA VENDITA

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE. LA FIGURA DEL SOMMELIER

1. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE CON SCHEDA AIS. LA TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEI VINI CON SCHEDA AIS
2. LA FIGURA DEL SOMMELIER. LE FUNZIONI DEL SOMMELIER
3. L'ABBINAMENTO CIBO-VINO (ABB. DI CONCORDANZA E DI CONTRAPPOSIZIONE).

OPERARE DAVANTI AL CLIENTE. I COCKTAIL

1. OPERARE DAVANTI AL CLIENTE (SERVIZIO ALL'ITALIANA E AL GUERIDON)
IL SERVIZIO DEI CONSOMME E DELLE MINESTRE BRODOSE.
2. LA CUCINA DI SALA (RIGATONI HOTEL DE LA VILLE, PERE DEL BUONGUSTAIO E CREPES SUZETTE)

3. LA MISE EN PLACE PER IL SERVIZIO FLAMBE' E L'ATTREZZATURA IN USO
4. I COCKTAIL. CLASSIFICAZIONE E ATTREZZATURA IN USO AL BAR
5. I COCKTAIL INTERNAZIONALI (WHITE LADY, SIDECAR, KAMIKAZE, DAIQUIRI, BACARDI, MARY PICKFORD, COSMOPOLITAN, PINACOLADA, ECC)

IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI E DEI FORMAGGI E DELLE INSALATE

IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI

- LE TIPOLOGIE DI ANTIPASTI (FREDDI, CLADI, MAGRI E GRASSI)
- ANTIPASTI CLASSICI PARTICOLARI (ANTIPASTI DI LUSO: 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)

IL 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.)

TERMOLI, 01 GIUGNO 2017

INSEGNANTE



ALUNNI

