ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI E PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STENDHAL (CIVITAVECCHIA)

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA
PROGRAMMA DI SALA E VENDITA SVOLTO CLASSE 1 SEZ. G – A.S 2017/2018

MODULO 1: L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE

Unità 1: **LA DISTILLAZIONE**

- Dall'alchimia alla distillazione
- Come si producono i distillati
- Le diverse tecniche di distillazione
-

Unità 2: **I DISTILLATI DI VINO**

- Il Brandy
- L'Armagnac
- Il Cognac
- La Grappa
- Il Rum

Unità 3: **IL MONDO DEL VINO**

- L'enologia
- La raccolta delle uve
- La pigiatura, diraspatura e torchiatura
- Le fasi di produzione del vino
- La fermentazione
- L'illimpidimento e stabilizzazione
- Dalla conservazione all'invecchiamento

MODULO 4: ABBINAMENTO CIBO -VINO

Unità 1: **Le varie forme di ABBINAMENTO**

- Abbinamento vino - antipasti
- Abbinamento vino - primi piatti
- Abbinamento vino - carne
- Abbinamento vino - pesce
- Abbinamento vino - formaggi

MODULO 3: LA BIRRA

Unità 1: **GLI INGREDIENTI DELLA BIRRA**

- I cereali usati per la produzione della birra
- Uso e ruolo dei lieviti
- Ruolo dell' luppolo
- Ruolo dell' acqua
- Le varie fasi di produzione della birra
- Gli effetti della cottura
- Come avviene la fermentazione
- Come avviene la maturazione
- La conservazione della birra
- Come si classificano le birre
- I componenti della birra
- La degustazione della birra
- Il servizio della birra

MODULO 6: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO (riepilogo del 3 anno)

Unità 1: **Menu a prezzo vario**

- Menu à la table d'hote
- Menu à la carte
- Menu del giorno

I menu a prezzo fisso

- Menu degustazione
- Menu a tema
- Menu turistico

ATTIVITA', METODI e STRUMENTI ADOTTATI

Indicare a lato

	Metodologie di lavoro		**Strumenti didattici**
x	Lezioni frontali	**x**	Libri di testo
	Lezioni guidate		Manuali, Dizionari; Fascicoli tecnici; Norme; Cataloghi
	Coinvolgimento in compiti significativi	**x**	Appunti predisposti
x	Attività di Laboratorio		Lavagna
	Lezione interattiva/Ricerca		Sussidi audiovisivi / attrezzature multimediali
x	Esercitazioni individuali e di gruppo		Presentazioni multimediali
x	Dimostrazioni pratiche		Internet
	Approfondimenti su documenti e testi non scolastici		Libri della biblioteca
	Partecipazione ad esperienze		Altro: *(specificare)*
	Partecipazione a progetti territoriali e conferenze		
	Utilizzo biblioteca		
	Visite d'istruzione, uscite didattiche		
	Altro: *(specificare)*		

VERIFICHE

STRUMENTI E MODALITA' DI VERIFICA

x	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi	**X**	Correzione compiti assegnati
x	Interrogazione	**x**	Lavori di ricerca / tesine
x	Prova scritta, grafica, pratica		Altro (*specificare*)
x	Questionari aperti, strutturati, e semi-strutturati		

GLI ALUNNI **IL DOCENTE**

_____ **Garofane Sebastiano**

_____

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: IV ENOGASTRONOMIA SEZ.: A **ANNO SCOLASTICO 2017/18**

MATERIA: LINGUA INGLESE **LIBRO DI TESTO:**"WELL DONE! COOKING" ELI

DOCENTE*: Brunetti Tiziana*

CLASSE IVA ENOGASTRONOMIA

Module	Contents	Grammar
Module 2 **In the Kitchen**	Mise en Place	Imperative
MODULE 3 **Food preparation**	Pulses Cereals Fats Fruit and Vegetables Poultry Eggs Fish	The future First Conditional

	Herbs, Spices and Condiments	
MODULE 4 **Cooking Principles**	Food Preservation Physical, Chemicals, Physico-chemical Methods Cooking Techniques .	Past simple Past Continuous Modals
Modulo 5 **Menu Planning**	English Breakfast menus Afternoon tea menus	.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"L. CAPPANNARI"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -
Classe 4AE - a.s. 2017/2018

DOCENTE	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
Giovanna Caratelli	4 AE	4	• *La mia letteratura*, Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada. Tribulato, Signorelli Scuola

MODULI

I QUADRIMESTRE e II QUADRIMESTRE

L'Illuminismo in Francia e in Italia Cesare Beccaria

Dall'Illuminismo al Romanticismo: Ugo Foscolo: La vita e la poetica. I sonetti; Le Ultime Lettere idi Jacopo Ortis, i Sepolcri.

Il Romanticismo in Italia e in Europa

Giacomo Leopardi la vita e la poetica. I Grandi ed i piccoli Idilli; Le Operette Morali; Lo Zibaldone

Alessandro Manzoni: la vita e la poetica; la nascita del romanzo romantico I Promessi Sposi; Le Odi e le Tragedie (contenuti essenziali)

Il positivismo e il naturalismo

Istituto d'Istruzione Superiore
"STENDHAL"

Corso per Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera
Lucio Cappannari
Via della Polveriera, 2 –
00053 Civitavecchia (RM)

Materia: Lab. Servizi enog indirizzo Cucina

A S : 2017/2018

Prof.ssa: Feriozzi Valentina

Classe: IV^ A Enog

Programma svolto

Le salse e i fondi (Ripasso degli argomenti trattati nell'anno precedente)

- -I fondi (fondi bianchi e bruni)
- -Le salsa madri e le salse di base
- -Gli addensanti ed i leganti
- -Principali salse fredde e calde e le loro varianti
- -Classificazione delle salse fredde
- -Classificazione delle salse calde
- -Le salse emulsionate

I metodi di cottura(Ripasso degli argomenti trattati nell'anno precedente)
I vari metodi di cottura

- -Indicazioni generali
- -Le modificazioni dovute alle cotture

-Classificazione dei meodi di cottura (conduzione ,convezione, irraggiamento,espansione, concentrazione e mista)

I

La cucina regionale italiana

Introduzione alla cucina regionale
-Piatti tipici locali e regionali (principali)
-Alcuni importanti piatti nazionali

La pasticceria

Recupero e approfondimento: le preparazioni di base
-Composizione di base per i dolci (paste, creme e preparazioni complementari)
-Gli impasti base della pasticceria
I dessert
-Pasticceria classica e pasticceria regionale
-Dolci al cucchiaio

Il pesce

-Classificazione del pesce
-Caratteristiche e parametri di freschezza del pesce , dei molluschi e dei crostacei
-Preparazione del pesce
-Principali metodi di cottura e servizio dei prodotti ittici

La gastronomia europea ed extraeuropea

-Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo
-Il cibo come alimento e prodotto culturale
- I piatti della tradizione Europea dei vari stati

Civitavecchia, 08/06/2018

PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

IV AE ANNO SCOLASTICO 2017-2018

PROF. D'ELIA GIOVANNI

MODULO A

- TURISMO E TERRITORIO

1. LA DOMANDA E L'OFFERTA TURISTICA
2. LA DESTINAZIONE TURISTICA COME PRODOTTO TURISTICO

MODULO B

- CONTABILITA', BILANCIO E FINANZIAMENTI ALLE IMPRESE

1. LA CONTABILITA' AZIENDALE
2. IL BILANCIO D'ESERCIZIO
3. L'ANALISI DI BILANCIO
4. I COSTI DEI SERVIZI
5. I FINANZIAMENTI ALLE IMPRESE TURISTICHE

MODULO C

- I CONTRATTI

1. I CONTRATTI PER LA GESTIONE DELL'IMPRESA TURISTICO-RISTORATIVA

Firma

Giovanni D'Elia

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" DI CIVITAVECCHIA
PROGRAMMA DI RELIGIONE
DOCENTE: MARIA CARMELA BUONOCORE
CLASSI QUARTE IPSAR
ANNO SCOLASTICO "2017-2018"

Premessa

L'I.R.C. si inserisce pienamente nelle finalità della Scuola Secondaria di Secondo Grado contribuendo in modo originale e specifico alla formazione dei ragazzi, favorendone lo sviluppo, nella dimensione religiosa, della loro sensibilità e cultura religiosa, attraverso i contenuti della religione cattolica. L'alunno è così accompagnato e stimolato al progressivo sviluppo della propria identità misurandosi:
con se stesso, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e ideali;
con la religione cattolica, nella quale trova concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a caratterizzare profondamente la storia e la cultura del popolo italiano e dell'Europa;
con i diversi sistemi di significato, che nell'ambiente scolastico e di vita quotidiana si confrontano con l'IRC.

1.BIOETICA
. BIOETICA GENERALE
· La vita: riflessione a partire dalla cultura contemporanea e dalla proposta biblica
· Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale
· La necessità di una nuova riflessione sull'idea di bene
· Dio, Signore della vita. La vita come valore
· I principi della bioetica cristiana
. BIOETICA SPECIALE
· La questione morale dell'aborto procurato, dell'eutanasia, della procreazione assistita
· Distinzione fra fecondazione assistita e inseminazione artificiale
· Distinzione fra fecondazione-inseminazione omologa /eterologa
· La questione morale dei trapianti, della clonazione, delle manipolazioni genetiche

2. MATRIMONIO E FAMIGLIA
. L'idea cristiana di amore e famiglia
· Il matrimonio come vocazione
· Il sacramento del matrimonio

3. RAPPORTO FRA SCIENZA E FEDE
. Il caso G. Galilei e la nascita del sapere scientifico
· Le caratteristiche del sapere scientifico
· La fede come struttura antropologica fondamentale
· Il sapere della fede
· La complementarietà fra sapere scientifico e sapere della fede

5. CIBO E RELIGIONI
. Le religioni a tavola
. Significato culturale del cibo
. Valore sociale e religioso degli alimenti
. Il cibo nei Testi Sacri, nella letteratura e nella produzione cinematografica

Data la natura facoltativa dell'IRC e per valorizzare il significato e la portata educativa della materia è previsto uno spazio aperto per eventuali argomenti di attualità proposti dai ragazzi. Saranno aiutati ad analizzare avvenimenti di cronaca a livello locale, nazionale ed internazionale e a valutare in che modo la religione entra nelle scelte quotidiane, interpellando continuamente la coscienza umana.

Firma

IIS STENDHAL

PROGRAMMA DI STORIA EFFETTIVAMENTE SVOLTO
CLASSE IV AE IPSEOA L.CAPPANNARI

DOCENTE: Giovanna Caratelli

STORIA

TESTO IN USO : STORIA IN CORSO 2. L'età dell'industria e degli stati nazionali. Edizione verde. G. De Vecchi- G. Giovannetti . Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

L'ETÀ DELLE RIVOLUZIONI

LA RIVOLUZIONE AMERICANA
La colonizzazione del nord America
La rivoluzione delle tredici colonie
LA RIVOLUZIONE FRANCESE
Dalla rivoluzione alla Costituzione del1791
La fine della monarchia dal terrore al Direttorio
L'ETÀ NAPOLEONICA
L'ascesa al potere di Napoleone
Il governo napoleonico
La rivoluzione francese arriva in Italia
La caduta
L'ETÀ DELLA RESTAURAZIONE
Il congresso di Vienna e la Restaurazione
Idee politiche a confronto
Le insurrezioni degli anni venti e trenta

IL RISORGIMENTO E L'UNITÀ D'ITALIA
L'Italia uno sviluppo in ritardo
Il Quarantotto e la prima guerra d'Indipendenza
Lo Statuto albertino
Il ruolo guida del Piemonte
La seconda guerra d'Indipendenza
Dai Mille alla proclamazione del regno d'Italia
L'ITALIA UNITA
I problemi dell'Italia unita

PROGRAMMA DI MATEMATICA

A.S. 2017/2018
CLASSE IV AE - Enogastronomia Ospitalità Alberghiera
INSEGNANTE : De Spirito Sabrina

Libri di testo adottati:

- LA MATEMATICA A COLORI GIALLA Ed. Leggera vol. 4 di L. SASSO - PETRINI

MODULO 1:

RICHIAMI E COMPLEMENTI SULLE DISEQUAZIONI

- Disequazioni di II grado
- Disequazioni frazionarie di I e II grado

MODULO 2:

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- L'insieme R: richiami e complementi
- Funzioni reali di variabili reali: dominio e studio del segno
- Funzioni reali di variabili reali: prime proprietà

MODULO 3:

LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILI REALI

- Il concetto di limite in modo empirico
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti
- Forme di indecisione di funzioni algebriche: limiti di funzioni polinomiali, limiti di funzioni razionali fratte
- Infinitesimi ed infiniti
- Operazioni con i limiti
- Limite destro e sinistro
- Definizione e calcolo degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui

MODULO 4:

LA DERIVATA

- Il concetto di derivata in modo empirico
- Derivata delle funzioni elementari: derivata delle funzioni costanti, derivata delle funzioni potenza
- Algebra delle derivate: derivate delle combinazioni lineari di funzioni elementari, derivata di un prodotto di due funzioni, derivata del quoziente di due funzioni, derivata di funzioni composte elementari
- Calcolo del massimo e minimo

MODULO 5:

LO STUDIO DI FUNZIONI

- Dominio di una funzione
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Segno di una funzione
- Calcolo e rappresentazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui
- Ricerca dei massimi e minimi
- Grafico probabile di una funzione

Gli alunni L'insegnante

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

IPSEOA - Classe 4A- Enogastronomia

a.s. 2017/2018

Dal libro di testo " Le nouveau français en cuisine" di A. De Carlo, sono stati svolti ,nel primo e secondo quadrimestre, i moduli seguenti:

MODULI

CONOSCENZE

Escoffier : vie et recettes ;

Recette « pêche Melba » - »crêpes Suzette »

Les emballages les produits et les magasins :

Les repas principaux

2 –3-4-5- Liste de légumes, fruits et épices

recettes de pâtes italiennes : spaghettis à la sauce tomate, à l'Amatriciana et à la carbonara ; ;

recettes : pâte brisée et pâte feuilletée

recette : « brochettes aux blancs de poulet »

recettes : sauce mayonnaise- béchamel et sauces dérivées de la sauce béchamel

recette : sauce mayonnaise.

recette « calamars aux champignons »

recette « ratatouille »

Le fromages français et italiens

recette « soufflé au Beaufort »

recette « charlotte aux poires et au chocolat»

recette « matafan aux pommes »

GRAMMAIRE

Les adverbes de quantité (beaucoup- peu – assez –trop) - le pluriel et le féminin des noms et des adjectifs – la forme négative – les formes interrogatives – p. personnels sujets - le partitif- Les verbes avoir et être, verbes du 1er et 2ième groupe, verbes irréguliers à l'impératif, au présent de l'Indicatif, à l'imparfait et au passé composé : aller – venir – prendre – vouloir – pouvoir – dire – boire – manger – les adjectifs possessifs et démonstratifs - l'hypothèse et la condition : si+imparfait de l'indicatif+ conditionnel – les gallicismes : présent continu – passé récent – futur proche.

Civitavecchia,07/06/2018

L'insegnante

Liana Maida