



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)

Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972

✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it

Sito internet www.istitutostendhal.gov.it

ISTITUTO TECNICO
PER IL TURISMO
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
Amministrazione, Finanza e Marketing
"GUIDO BACCELLI"

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

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI A.S. 2018/2019 CLASSE:II A

Modulo 1: I MACRONUTRIENTI

UNITA' 1 I GLUCIDI

Aspetti generali
Struttura e classificazione
Monosaccaridi (Glucosio, Fruttosio e Galattosio)
Disaccaridi (Saccarosio, Maltosio e Lattosio)
Polisaccaridi (Amido, Cellulosa, Glicogeno e Chitina)
Proprietà nutrizionali

UNITA' 2 I PROTIDI

Aspetti generali
Gli Amminoacidi
Il legame peptidico
Struttura (primaria, secondaria, terziaria e quaternaria)
Classificazione (in base alla forma, alla funzione, al valore biologico)
Denaturazione proteica
Enzimi
Proprietà nutrizionali

UNITA' 3 I LIPIDI

Aspetti generali
Struttura e classificazione
I gliceridi
Idrolisi ed idrogenazione
Steroidi
Lipidi complessi
Proprietà nutrizionali

Modulo 2: I MICRONUTRIENTI

UNITA' 1 L'ACQUA

Aspetti biologici e nutrizionali
Le funzioni dell'acqua

- Bilancio idrico e fabbisogno giornaliero
- UNITA' 2 LE VITAMINE
Aspetti generali
Vitamine liposolubili (A, D, E , K)
Vitamine idrosolubili (Gruppo B e C)
- UNITA' 3 I SALI MINERALI
Aspetti generali
Funzione dei sali minerali
Principali macro-elementi (Ca, P, Na, K, Cl)
Principali micro-elementi (Fe, I, F)

Civitavecchia 7 giugno 2019

La docente

E
r
i
k
a

L
a
l

PROGRAMMA DI BIOLOGIA 2A a.s.2018/2019

M.Rusconi,M.Crippa

Esplorare La Vita

A.Mondadori Scuola

**PROF.SSA ALESSANDRONI PAOLA
CLASSE II A-B-C-D**

MOD. 1 SEZ.A – LA CELLULA

- U.D. 1 – Le Molecole biologiche
- U.D. 2 – Cellula: struttura e funzioni
- U.D. 3 – L'energia e la cellula.
- U.D. 4 – La riproduzione cellulare

MOD. 2 SEZ.B – GENETICA E BIOTECNOLOGIE

- U.D. 5 – La genetica di Mendel
- U.D. 6 – Cromosomi geni ed ereditarietà
- U.D. 7 – Duplicazione del DNA e sintesi delle proteine
- U.D. 8 – Le Biotecnologie

MOD. 3 SEZ.C – EVOLUZIONE ED ECOLOGIA

- U.D. 9- Darwin e l'evoluzione
- U.D. 10- Micro e macro evoluzione
- U.D. 11 – La storia della sulla terra vita
- U.D. 12- Popolazioni e Comunità ecologiche
- U.D. 13 Gli Ecosistemi e la Biosfera

MOD.4 SEZ.E- IL CORPO UMANO : STRUTTURA E FUNZIONI

- U.D. 18 – Protezione ,sostegno e movimento
- U.D. 19– I Sistemi circolatorio, respiratorio, digerente ed escretore
- U.D. 20 – Controllo e difesa
- U.D. 21 – Riproduzione e sviluppo

Prof.ssa PaolaAlessandroni

SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA
PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SVOLTA
CLASSE II A - Anno scolastico 2018 - 2019

Le grandezze e la loro misurazione, le unità di misura nel Sistema Internazionale, gli strumenti di misura, massa, volume, temperatura, densità.

I miscugli omogenei ed eterogenei. Le tecniche di separazione dei miscugli omogenei e eterogenei.

Concentrazione delle soluzioni.

Le trasformazioni della materia chimiche e fisiche. La legge di conservazione della massa.

Le reazioni chimiche, reagenti e prodotti. Reazioni reversibili e reazioni non reversibili.

Reazioni esotermiche e endotermiche. Velocità di reazione. Fattori che influenzano la velocità di reazione.

La tavola periodica degli elementi. Caratteristiche di metalli, non metalli e semimetalli.

Struttura atomica. Configurazione elettronica degli elementi.

Il legame chimico: covalente omopolare ed eteropolare, ionico.

Le alterazioni degli alimenti: chimiche, fisiche e microbiologiche.

Tecniche di conservazione degli alimenti: somministrazione di calore, sottrazione di calore, additivi.

Meccanismi di azione delle tecniche di conservazione (salagione, zucchero, olio, aceto).

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"

PROGRAMMA SVOLTO Classe 2A -A.S. 2018/2019

DOCENTE: L. Maida

Dal libro di testo " A vrai dire...pas à pas " R. Boutégège -Cideb sono stati svolti i seguenti moduli:

I - II QUADRIMESTRE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	CONTENUTI
1	U.D. 5: Invitations	<ul style="list-style-type: none"> • Les couleurs • Quelques adjectifs irréguliers: beau,nouveau, vieux
2	U.D. 6: En voyage	<ul style="list-style-type: none"> • Voyager en train • Le passé composé
3	U.D. 7 : Prévisions météo	<ul style="list-style-type: none"> • La météo • Le climat en France • Les verbes impersonnels
4	U.D. 8: Chacun son style	<ul style="list-style-type: none"> • Le vêtements et les accessoires • Les prépositions
I – II QUADRIMESTRE	REVISION GRAMMAIRE	<p>La formation du féminin et du pluriel – les adjectifs possessifs – les nombres – les pronoms personnels sujets – la forme négative – les formes interrogatives – les articles contractés – les adjectifs interrogatifs – l' heure – les articles partitifs – les adjectifs démonstratifs - les verbes avoir et être - les verbes irréguliers : aller – venir – prendre – vouloir – pouvoir – dire – boire – manger - les formes du verbe de trois groupes : présent – imparfait - passé composé – impératif.</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
STENDHAL



TECNICO PER IL TURISMO
B. CROCE

TECNICO ECONOMICO
G. BACCELLI

ENOGASTRONOMIA
 E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
L. CAPPANNARI

PROGRAMMAZIONE

**CLASSE: II SEZ.: A
 SCOLASTICO 2018/19**

ANNO

MATERIA: LINGUA INGLESE

LIBRO DI TESTO: MOVING ON ESSENTIAL (DEA)

DOCENTE: Claudia Iacoponi

ORE SETTIMANALI: 3

CLASSE II A

UNIT	FUNCTIONS AND VOCABULARY	GRAMMAR
UNITS 8-9 – 10 -11	<ul style="list-style-type: none"> - talking and describing about past actions and events - talking about TV programmes, - talk about clothes and accessories, materials and colours - describing people - describing places - giving opinions - talking about distance 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>modal verb</i>: can - present simple/ present continuous - past simple verb to be/ to have - there was/ there were - past simple regular and irregular verbs - countable, uncountable nouns, some, any. - i composti di some, any, every, no - too, not enough - comparative - superlative - possessive pronouns - used to - past continuous - past simple/past continuous Days of the week, months of the year, numbers, seasons. English meals, English and continental breakfast

		Cook's uniform.
--	--	-----------------

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☐ 06 121126020 fax 06 67663972
☐ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Sito internet www.istitutostendhal.gov.it

PROGRAMMAZIONE ITALIANO SVOLTO

2 A	Alberghiero	2018 / 2019
Classe	Indirizzo	Anno scolastico

MOD. 1 - LA LINGUA ITALIANA

Il verbo.

Gli elementi fondamentali della proposizione: la frase minima.

Il soggetto.

Il predicato verbale e nominale.

L'espansione della frase minima.

I principali complementi diretti e indiretti.

Attributo/apposizione.

Le Fasi dell'analisi logica.

La struttura della frase complessa: il periodo.

Le proposizioni indipendenti.

Le proposizioni coordinate.

Le proposizioni subordinate.

Le congiunzioni coordinanti e subordinanti.

Le fasi dell'analisi del periodo.

MOD. 2 - LA POESIA

Il testo poetico e le sue caratteristiche principali (verso, strofa, ritmo, rima, sinalèfe, dialèfe, dièresi, sinèresi, accento ritmico, versi, pausa ed enjambement).

Figure retoriche: allitterazione, onomatopea, assonanza, consonanza, similitudine, metafora, ossimoro, sinestesia, iperbole e anafora.

Temi, simboli e messaggi della poesia.

Analisi di un testo poetico: indicazioni procedurali.

Lettura, analisi e commento di testi scelti:

"Tanto gentile e tanto onesta pare", Vita Nuova, Dante.

"Solo et pensono i più deserti campi", Petrarca.

"Infinito", Leopardi.

"In morte del fratello Giovanni", Foscolo.

"X Agosto", Pascoli.

Ascolto e analisi della canzone "Bella" di Jovanotti.

Ascolto e analisi della canzone "Albachiara" di Vasco Rossi.

Ascolto e analisi della canzone "Bagnati dal sole" di Noemi.

Visione e analisi del film "Manuel".

MOD. 3 - IL ROMANZO

Origini e caratteristiche.

Il romanzo storico.

Il romanzo realista.

Naturalismo e Verismo.

Il romanzo contemporaneo.

Verga, biografia e opere.

Lettura, analisi del testo:

"Ntoni parte soldato, Verga.

Il tema della Memoria

Primo Levi (biografia e opere)

Trama dell'opera "Se questo è un uomo"

Lettura, analisi del testo:

"Siamo ridiventati uomini" (Se questo è un uomo) P. Levi

Visione e analisi del film "Il bambino con il pigiama a righe" di Benigni.

MOD. 4 - LA LETTERATURA DELLE ORIGINI

L'Occidente dopo il Mille: L'età feudale.

Il passaggio dal latino alle lingue volgari.

La letteratura delle origini: cronologia e quadro d'insieme.

La letteratura cavalleresca e Tristano e Isotta.

La lirica trobadorica.

La poesia italiana del Duecento: religiosa, siciliana, toscana, stilnovista e comico-parodica.

D. Alighieri: biografia e opere.

Divina Commedia: struttura dei tre canti.

MOD. 5 - LABORATORIO DI SCRITTURA E DI LETTURA

Il Testo e le sue caratteristiche.

Testi letterari e Testi non letterari.

Scheda analisi di un film.

Il Testo argomentativo: caratteristiche e struttura.

Esempi di testo argomentativo con produzione scritta.

Analisi/ sintesi testi narrativi.

Parafrasi/commento testi poetici.

Civitavecchia, li 30 Maggio 2019

Firma

Michela Laurenza

TESTI ADOTTATI:

L. CAPORALE - C. FRONTE, *Chiavi di lettura vol. A+B*, Poesia, DeA scuola - Petrini.

M. SENSINI, *PORTE APERTE, l'italiano per tutti*, Grammatica, Mondadori scuola.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126920 fax 06 67663972
✉ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Site internet www.istitutostendhal.gov.it

ISTITUTO TECNICO
PER IL TURISMO
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO
Amministrazione, Finanza e Marketing
"GUIDO BACCELLI"

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

PROGRAMMA SVOLTO DI:

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE: II[^] SEZIONE A "LUCIO CAPPANNARI"

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

DOCENTE: PROF. MORELLO CONO ANGELO DAVIDE

Codice Fiscale 91038370580 Distretto 29° c/c postale 26256016
Sede centrale "Cappannari" e "Croce": Via della Polveriera, 2 – 00053 Civitavecchia (RM) Codice Scuola
RMIS04600D
Sede associata "Bacelli": Via Leopoli, 16 – 00053 Civitavecchia (RM) Codice Scuola RMIS04600D



Ministero Istruzione Università e Ricerca

Materia:	Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica
Classe:	II sez. A
Docente:	Morello Cono Angelo Davide
Libro di testo:	"Hotel Italia Buongiorno" - Primo Biennio (F. Giani) - Edit. Le Monnier Scuola

Unità didattiche	Argomenti e attività svolte
<i>U.D. 1 Il guest cycle: fase ante check-in</i>	<ul style="list-style-type: none">➤ Riepilogo: le fasi del ciclo operativo cliente➤ Terminologia tecnica in uso al front office (arrangiamenti alberghieri, sigle camere)➤ Guest Cycle: FASE ANTE➤ La prenotazione alberghiera: definizione, fasi, canali e tipologia delle prenotazioni (dirette/intermediate, individuali/di gruppo)➤ La registrazione della prenotazione: la scheda booking, il planning mensile delle prenotazioni➤ Tecniche di tutela delle prenotazioni➤ La caparra confirmatoria, la compilazione della ricevuta di caparra➤ Le prenotazioni intermedie: le Adv, le

	<p>OTA, i T.O.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ I voucher alberghieri ➤ Il booking di gruppi organizzati, la Rooming List
<p><i>U.D. 2 La Room Division</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Struttura organizzativa della Room Division e reparti ➤ L'housekeeping e le unità abitative
<p><i>U.D. 3 Il guest cycle: fase check-in</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La gestione dell'incontro con il cliente e l'accoglienza ➤ Check-in di un cliente prenotato, di un cliente walk in, di un grp organizzato
<p><i>U.D. 4 Il guest cycle: fase live in</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I servizi richiesti dal cliente durante il soggiorno: informazioni, servizio sveglia, custodia valori, cambio valuta, servizio messaggi, esborsi e commissioni per il cliente

IL DOCENTE

PROF. C. Morello

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

"Lucio Cappannari"

Via della Polveriera, 28 - 00053 Civitavecchia (RM)

PROGRAMMA

Anno Scolastico 2018/2019

Disciplina: Lab. Enogastronomia, Settore Cucina

Classe II sez. A

Prof.re GAUDIO ANTONIO

Civitavecchia, 31.05.2019

<p>MODULO 2 CARNI, UOVA E SECONDI PIATTI CON CONTORNI</p>	<p>Unità 1 Le carni: preparazioni di base, tecniche di cottura e ricette e abbinamento con contorni</p> <p>Livello intermedio Modulo 3 - Unità 2 - 2. Le carni. Modulo 5 - Unità 3 - 2. Le carni: tecniche di cottura e ricette. Modulo 4 - Unità 1 - 3. La preparazione degli ortaggi (completamento).</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica</p>	<p>Identificare le carni e conservarle in modo igienicamente corretto</p> <p>Distinguere gli ortaggi freschi da quelli avvizziti</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione, nella produzione, nella cottura e nel servizio dei secondi piatti</p> <p>Realizzare secondi piatti semplici</p> <p>Realizzare contorni</p> <p>Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Mantenere pulito e</p>	<p>Principali caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle carni</p> <p>Cenni sui tagli delle carni da macello</p> <p>Tecniche di preparazione delle carni</p> <p>Tecniche di cottura degli ortaggi</p> <p>Tecniche di cottura e servizio delle carni</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</p> <p>La disposizione delle</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio controllo del lavoro svolto a casa</p> <p>osservazione attiva delle esercitazioni svolte ;</p> <p>lezioni frontali;</p> <p>lavori di gruppo, verifiche orali.</p> <p>verifica pratica e /o somministrazione e di test di verifiche semistrutturate</p> <p>di fine modulo.</p>
--	--	--	---	--	---

	<p>Modulo 5 - Unità 1 - 1. I contorni: tecniche di cottura e ricette</p> <p>Livello avanzato</p> <p>Modulo 5 - Unità 3 - 2. Le carni: tagli e preparazioni di base.</p> <p>Modulo 5 - Unità 2 - Qualità e classificazione delle carni da macello</p>		<p>ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive (CC)</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza e con responsabilità (CC)</p>	vivande nei piatti	
MODULO 2 CARNI, UOVA E SECONDI PIATTI CON CONTORNI	<p>Unità 2 Le uova: preparazioni di base, tecniche di cottura e ricette</p> <p>Livello intermedio</p> <p>Modulo 5 - Unità 2. Le uova: tecniche di cottura</p> <p>Livello avanzato</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica</p>	<p>Conservare correttamente uova</p> <p>Rispettare le norme igieniche nella manipolazione delle uova</p> <p>Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione, nella produzione, nella cottura e nel servizio delle uova</p> <p>Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive (CC)</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle uova</p> <p>Tecniche di cottura delle uova</p> <p>La disposizione delle vivande nei piatti</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio controllo del lavoro svolto a casa</p> <p>osservazione attiva delle esercitazioni svolte ; lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali. verifica pratica e /o somministrazione e di test di verifiche semistrutturate</p> <p>di fine modulo.</p>
MODULO 3 ELEMENTI DI PASTICCERIA	<p>Unità 1 - Preparazioni di base di pasticceria</p> <p>Livello intermedio</p> <p>Modulo 5 - Unità 4 - 1. Le paste di base.</p> <p>Modulo 5 - Unità 4 - 2. Le creme, le salse e le altre basi.</p> <p>Modulo 5 - Unità 4 - 3. I dessert e le torte.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nella preparazione e nella produzione di impasti e di prodotti di pasticceria</p> <p>Realizzare alcuni dessert e preparazioni semplici di pasticceria</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e gastronomiche di latte, panna, cacao e lieviti</p> <p>Tecniche di base di pasticceria</p> <p>Gli impasti dolci e salati - impasti base</p> <p>Le creme e le salse di base</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio controllo del lavoro svolto a casa</p> <p>osservazione attiva delle esercitazioni svolte ; lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali. verifica pratica e /o somministrazione e di test di verifiche semistrutturate</p>

	<p>Livello avanzato Modulo 3 - Unità 2 - 5. Il latte e la panna. Modulo 3 - Unità 2 - 6. Gli ingredienti di pasticceria.</p>	<p>nazionali e internazionali Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica</p>	<p>attività collettive (CC) Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici</p>	<p>I dessert e loro presentazione</p>	<p>di fine modulo</p>
<p>MODULO 4 ELEMENTI DI CUCINA REGIONAL E E COMPOSIZI ONE DEL MENU</p>	<p>Unità 1 Il menu, il piatto e la ricetta</p> <p>Livello intermedio</p> <p>Modulo 3 - Unità 3 - 1. I pasti della giornata. Modulo 3 - Unità 3 - 2. I menu. Modulo 3 - Unità 3 - 3. La successione delle portate nel menu. Modulo 3 - Unità 4 - 1 - 2</p> <p>Livello avanzato Modulo 3 - Unità 3 - 4. Il piatto e la ricetta</p>	<p>Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali in fatto di sicurezza igienica</p>	<p>Distinguere il menu dalla carta</p> <p>Redigere menu semplici</p> <p>Comprendere i cambiamenti gastronomici in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano (AC-SS)</p> <p>Eeguire le principali tecniche di base nella preparazione, nella produzione, nella cottura e nel servizio di prodotti gastronomici</p> <p>Realizzare piatti semplici</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>I pasti della giornata</p> <p>I principali menu</p> <p>La successione delle portate nel menu</p> <p>Definizione di piatto e di ricetta</p> <p>Cenni sulle caratteristiche generali della cucina regionale italiana. Elementi di gastronomia del territorio</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio controllo del lavoro svolto a casa osservazione attiva delle esercitazioni svolte ; lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali. verifica pratica e /o somministrazione e di test di verifiche semistrutturate</p> <p>di fine modulo.</p>

Programma svolto A.S. 2018/2019

I.I.S. Stendhal Civitavecchia

Docente: Brisci Cosimo

Disciplina: Servizi per l'enogastronomia settore Sala e Vendita Classe: 2°A

1. Le tipologie di menù;
2. Organigramma di sala in un albergo a cinque stelle;
3. Tipologie di comanda;
4. La mise en place del menu alla carta e del menu fisso;
5. L'igiene della persona, le norme igieniche per l'ambiente, Haccp, la prevenzione degli infortuni; la sicurezza in sala bar;
6. I servizi della giornata;
7. Classificazione delle insalate e delle salse di condimento;
8. Classificazione europea dei vini: Dop, IGP, Varietali;
9. La vinificazione;
10. La birra, le bevande analcoliche e le acque minerali;
11. Le bevande Miscelate: i cocktail;
12. Tipologie di Bar; il caffè e derivati, il tè, tisane, frullati, frappè e centrifugati;
13. Il rapporto con il cliente e le principali regole di comunicazione;

Abilità Manuale di base e tecniche di sala

1. Stesura di tovaglie e coprimacchia; tipologie di mise en place del coperto;
2. L'uso delle clips, trasporto di piatti, vassoi di portata e bicchieri;
3. Tecniche di sala; il servizio all'inglese e al gueridon; lo sbarazzo;
4. Il servizio delle bevande ; il servizio delle minestre;
5. Il servizio caffetteria al banco e ai tavoli; preparazione di caffè e derivati, cioccolata, tè, frullati e frappè;
6. Preparazione delle salse di accompagnamento per le insalate;
7. Gli aperitivi analcolici; preparazione dei canapè;
8. Il servizio al buffet: la piccola colazione: English Breakfast;
9. Il taglio della frutta: preparazione della macedonia;
10. L
a

c
u
c

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" DI CIVITAVECCHIA
PROGRAMMA DI RELIGIONE
DOCENTE: MARIA CARMELA BUONOCORE
CLASSI SECONDE IPSEA
ANNO SCOLASTICO "2018-2019"

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.

IL GESÙ DELLA STORIA

- Fonti cristiane e fonti pagane: indagine storica.
- L'immagine di Gesù storicamente documentabile.
- Attendibilità storica dei Vangeli e criteri di storicità.

IL CRISTO DELLA FEDE

- Il messaggio di Gesù:
- Discorso della montagna e annuncio del Regno.
- Gesù rivela il Padre buono e lo Spirito Santo.

LA CHIESA DELLE ORIGINI

- Lo stile della prima comunità.
- La nascita della Chiesa
- Lo stile di vita della chiesa delle origini

4. I DIECI COMANDAMENTI E IL COMANDAMENTO NUOVO

- Idea di legge morale naturale e sue caratteristiche
- Rapporto norma morale – valore
- Rapporto norma morale e libertà
- La vita, primo valore: il rispetto della vita. Il rispetto degli altri
- Il decalogo nell' Ebraismo e nel Cristianesimo.
- Attualità dei Dieci Comandamenti e del Discorso della Montagna

5. I DIRITTI UMANI

- Storia dei Diritti umani
- La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani dell' ONU nel 1948: analisi del preambolo e dei trenta articoli
- I Diritti umani oggi nel mondo
- Visione del filmato "I trenta Diritti".

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

M.Carmela Buonocore

A.S. 2018/19
SCIENZE MOTORIE II A

-GRANDI & PICCOLI ATTREZZI:

- 1) POTENZIAMENTO MUSCOLARE GENERALE
- 2) POTENZIAMENTO MUSCOLARE SPECIFICO
 - ARTI SUPERIORI
 - ARTI INFERIORI
 - CORE & ADDOMINALI
- 3) ESERCIZI DI COORDINAZIONE E ALLUNGAMENTO MUSCOLARE

-GIOCHI SPORTIVI:

- 1) PALLAVOLO (FONDAMENTALI TECNICI, PARTITA)
- 2) BASKET (FONDAMENTALI TECNICI)
- 3) CALCETTO (FONDAMENTALI TECNICI, PARTITA, TORNEO INTERNO)
- 4) BADMINTON (FONDAMENTALI TECNICI)
- 5) PING PONG (FONDAMENTALI TECNICI, PARTITA)

DATA

PROF MAURO RONCONI

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"
Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☐ 06 121126020 fax 06 67663972
☐ RMIS04600D@istruzione.it PEC: rmis04600d@pec.istruzione.it
Sito internet www.istitutostendhal.gov.it

PROGRAMMA DI STORIA SVOLTO

2 A	Alberghiero	2018 / 2019
Classe	Indirizzo	Anno scolastico

MOD. 0 LA NASCITA DI ROMA E LA SUA ESPANSIONE

IL PERIODO MONARCHICO.

IL PERIODO REPUBBLICANO.

L'ESPANSIONE DI ROMA NELLA PENISOLA ITALICA.

ROMA ALLA CONQUISTA DEL MEDITERRANEO.

LA CRISI SOCIALE E LA FINE DELLA REPUBBLICA.

APPROFONDIMENTO: Spartaco.

MOD. 1 AUGUSTO E I SUOI SUCCESSORI: L'AFFERMAZIONE DEL PRINCIPATO

Ottaviano Augusto: la politica interna ed estera.

La politica culturale di Augusto.

Gli Imperatori della dinastia Giulio - Claudia.

Gli Imperatori della dinastia Flavia.

APPROFONDIMENTO:

Il Colosseo.

Pompei, la città sepolta.

MOD. 2 L'APOGEO E LA CRISI DELL'IMPERO ROMANO

L'Impero di Traiano.

La politica difensiva di Adriano.

Marco Aurelio: l'imperatore filosofo.

La dinastia dei Severi.

L'anarchia militare e gli Imperatori Illirici.

APPROFONDIMENTO: Domus e insulae, Terme.

MOD. 3 L'ETA' TARDOANTICA

La crisi del III secolo.

L'anarchia militare e le ragioni interne della crisi.

L'instabilità ai confini dell'Impero.

I Germani e la pressione sul Limes occidentale.

Diocleziano – La Tetrarchia.

Le riforme di Diocleziano.

L'affermazione di Costantino e i suoi successori.

Teodosio.

La fine dell'Impero d'Occidente.

Il Cristianesimo.

MOD. 4 IL MONDO DEI BARBARI E IL MEDIOEVO

I romani e i barbari.

La civiltà dei germani.

I regni romano – barbarici.

Gli Ostrogoti in Italia.

L'ascesa dei Franchi.

La nascita del potere temporale della Chiesa.

Il monachesimo occidentale.

Il mutamento del paesaggio e della società nell'alto medioevo.

I Longobardi in Italia.

Il sistema curtense.

L'Impero carolingio.

MOD. 5 L'IMPERO ROMANO D'ORIENTE

Le politiche dell'Impero d'Oriente.

Il rapporto tra l'Impero e la Chiesa.

Giustiniano.

Il Monachesimo Orientale.

Civitavecchia, li 30 Maggio 2019

Firma
Michela Laurenza

TESTO ADOTTATO:

D. CALVI, L. CRESPI, L. FUSARO, *ARCHIMEDE 2* - CORSO DI STORIA/ DALL'IMPERO DI ROMA ALLA DISGREGAZIONE FEUDALE, SEI.