

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "RITA LEVI MONTALCINI" SERSALE
SEDE IPSCEOA**

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S.: 2024/2025**

**DOCENTE: GIOVANNI PORCO
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CLASSE: I C IPSCEOA BOTRICELLO**

- L'APPARATO LOCOMOTORE /LE COMPONENTI PASSIVE DELL' APPARATO LOCOMOTORE
- LE COMPONENTI FUNZIONALI DELL' APPARATO LOCOMOTORE
- L'APPARATO SCHELETRICO: FORMA E STRUTTURA DELLE OSSA
- LA COLONNA VERTEBRALE
- EDUCAZIONE STRADALE
- GLI SPORT:
 - I GIOCHI DI SQUADRA CON LA PALLA. PALLAVOLO: FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA
REGOLAMENTO TECNICO
 - I GIOCHI SPORTIVI CON LA RACCHETTA: TENNIS TAVOLO: FONDAMENTALI E REGOLAMENTO TECNICO
 - ESERCIZI DI POTENZIAMENTO MUSCOLARE
 - ESERCIZI DI COORDINAZIONE GENERALE
 - ESERCIZI POSTURALI E DI STRETCHING

EDUCAZIONE CIVICA

- **Educazione stradale:**
 - Adottare comportamenti alla guida del ciclomotore e uso del casco
 - Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio di incidenti stradali.
 - Rispettare le norme del codice stradale, ed applicare le norme principali del Codice della strada, in riferimento a situazioni reali o simulate

**IL DOCENTE
GIOVANNI PORCO**



Istituto di Istruzione
Superiore

Rita Levi Montalcini

Via C. Alvaro 17, 88054 Sersale (CZ)
C.M. CZIS01100L - C.F. 97061370793
email: czis01100l@istruzione.it
pec: czis01100l@pec.istruzione.it
web: www.is-sersale.edu.it

Liceo Scientifico

Via C. Alvaro 17 - 88054, Sersale (CZ)
C.M. CZPS011013
Tel.: 0961-936806 - Fax: 0961-931365

Iipseoa

Via 1 Maggio
88055, Taverna (CZ)
C.M. CZRI01101R
Tel. - Fax: 0961-924833

Ipsasr

Via Roma
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulti)
Tel. - Fax: 0961-967187

Iipsecoa

Via Nazionale
88070, Botricello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulti)
Tel.: 0961-966661 - Fax: 0961-966007

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
a.s. 2024/25

DOCENTE: ANNA CERMINARA

Classe: I[^]C

IPSCEOA di Botricello

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

GRAMMATICA

- il lessico e i significati delle parole (connotazione e denotazione).
- i linguaggi settoriali, i gerghi, i campi semantici;
- la formazione delle parole, suoni e lettere, sillabe, accenti, apostrofo, punteggiatura;
- i verbi e le coniugazioni verbali, i modi e i tempi verbali, verbi transitivi e intransitivi, personali e impersonali, pronominali, ausiliari, fraseologici, causativi;
- gli articoli;
- le preposizioni;
- i nomi;
- gli aggettivi;
- i pronomi;
- gli avverbi;
- le congiunzioni;
- le interiezioni e le onomatopее.

ANTOLOGIA

- elementi di un testo narrativo: incipit, sequenze, schema narrativo, fabula, intreccio, finale, tempo, spazio, sistema dei personaggi, autore e narratore, focalizzazione, stile, figure retoriche;

- brani a scelta;
- le macroaree del testo letterario;
- i generi del testo narrativo;
- la favola;
- la fiaba;
- il racconto;
- il romanzo;
- il fantasy;
- la fantascienza;
- il giallo, il noir, il thriller;
- l'horror;
- il mito e l'epica antica;
- i poemi omerici (introduzione dell'Iliade e dell'Odissea);

Botricello, 06/06/2023

Firma dello studente

Luigi Secchi

Firma dello studente

PAULINO GORGIA

Firma della docente

Anna Maria



Istituto di Istruzione
Superiore

Rita Levi Montalcini

Via C. Alvaro 17, 88054 Sersale (CZ)
C.M. CZIS01100L - C.F. 97061370793
email: czis01100l@istruzione.it
pec: czis01100l@pec.istruzione.it
web: www.is-sersale.edu.it

Liceo Scientifico

Via C. Alvaro 17 88054, Sersale (CZ)
C.M. CZPS011013
Tel.: 0961-936806 – Fax: 0961-931365

Ipsasr

Via Roma
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulti)
Tel. - Fax: 0961-967187

Ipseoa

Via I Maggio
88055, Taverna (CZ)
C.M. CZRH01101R
Tel. - Fax: 0961-924833

Ipsceo

Via Nazionale
88070, Botricello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulti)
Tel.: 0961-966661 – Fax: 0961-966007

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

a.s. 2024/25

DOCENTE: ANNA CERMINARA

Classe: I[^]C

IPSCEOA di Botricello

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'archeologia e la paleontologia
La preistoria (paleolitico, mesolitico e neolitico)
La storia
I sumeri
L'impero accadico
I babilonesi
Gli assiri, gli hittiti e i cassiti
Gli egizi
L'impero persiano
I fenici
Gli ebrei e il conflitto israelo-palestinese
La civiltà cretese
La civiltà minoica
Le origini della civiltà greca e la periodizzazione storica
La prima colonizzazione greca
L'età arcaica e le poleis
La seconda colonizzazione greca
Sparta e Atene
Le guerre persiane
La guerra del Peloponneso
La civiltà classica

L'ascesa della Macedonia
L'impero universale di Alessandro Magno
L'età ellenistica e l'eredità dei Greci
I popoli italici
La nascita di Roma e l'età monarchica
L'espansione romana, le lotte con i latini, gli equi, i volschi e gli etruschi
Le lotte civili tra patrizi e plebei
La civiltà di Roma repubblicana
La repubblica romana dominatrice (conquista e governo dell'Italia)

Botricello, 06/06/2025

Firma dello studente

Manuela Scelba

Firma della docente

Daniela Corvino

Firma dello studente

MANCOSO GIORGIA



**Istituto di Istruzione
Superiore**

Rita Levi Montalcini

Via Carmela Borelli, III Traversa
88054 Sersale (CZ)
C.M. CZIS01100L - C.F. 97061370793
email: czis01100l@istruzione.it
pec: czis01100l@pec.istruzione.it
web: www.is-sersale.edu.it

Liceo Scientifico

Via Carmela Borelli, III Traversa
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZPS011013
Tel.: 0961-936806 – Fax: 0961-931365

Iipseoa

Via I Maggio
88055, Taverna (CZ)
C.M. CZRH01101R
Tel. - Fax: 0961-924833

Ipsasr

Via Roma
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulti)
Tel. - Fax: 0961-967187

Iipsecoa

Via Nazionale
88070, Botricello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulti)
Tel.: 0961-966661 – Fax: 0961-966007

SEDE IPSCEOA DI BOTRICELLO

**PROGRAMMA SVOLTO
A.S.: 2024/2025**

DOCENTE: CATERINA DIANA PISERÀ

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE: 1 C -INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

LIBRO DI TESTO: Titolo: L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA-BENVENUTI 4.0

Autore: L. EVANGELISTA-P. MALANDRA

Editore: PARAMOND

Modulo 1-PROMUOVERE IL TURISMO NEL TERRITORIO

UDA 1-Il turismo

UDA 2-Le tipologie di turismo

UDA 3-La destinazione turistica

UDA 4-Le attrattive naturali

UDA 5-Le attrattive culturali

Modulo 2-LE STRUTTURE RICETTIVE

UDA 1- La classificazione delle strutture ricettive

UDA 2- Le tipologie di strutture ricettive

UDA 3- Le strutture ricettive extralberghiere

UDA 4- Le strutture ricettive semoventi

Modulo 3- I SERVIZI DELL'HOTEL

UDA 1- L'albergo: caratteristiche e spazi operativi

UDA 2- Le camere d'albergo

UDA 3- I servizi complementari

UDA 4- La ristorazione

Modulo 4- L'ORGANIZZAZIONE ALBERGHIERA

UDA 1- L'organizzazione e la room division

UDA 42 Il front office e il back office

UDA 3- L'housekeeping

IL FRONT OFFICE

UDA 1- L'accoglienza in hotel

UDA 2- Le norme di comportamento

UDA 3- Il reparto front e back office con relativi spazi e attrezzature

UDA 4- L'etica professionale e l'igiene personale

UDA 5- Le norme di comportamento del personale

EDUCAZIONE CIVICA

1) Il Turismo sostenibile

2) Il rispetto dell'ambiente nell'ambito di un turismo sostenibile

DOCENTE

Prof.ssa Caterina Diana Piserà



**Istituto di Istruzione
Superiore**

Rita Levi Montalcini

Via C. Alvaro 17, 88054 Serrale (CZ)
C.M. CZIS01100L - C.F. 97061370763
email: czi01100l@istruzione.it
pec: czi01100l@pec.istruzione.it
web: www.i.i.serrale.edu.it

Liceo Scientifico

Via C. Alvaro 17, 88054 Serrale (CZ)
C.M. CZPS011013

Tel.: 0961-936906 - Fax: 0961-931365

Ipscea

Via I Maggio
88056 Taverna (CZ)
C.M. CZRH01101R
Tel - Fax: 0961-924833

Ipsasr

Via Roma
88054 Serrale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulto)
Tel - Fax: 0961-967187

Ipscea

Via Nazionale
88070 Botricello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulto)
Tel.: 0961-966661 - Fax: 0961-966007

PROGRAMMA SCOLASTICO

A.S. 2024/2025

CLASSE 1° SEZIONE C

INDIRIZZO: IPSCEOA

DISCIPLINA: FISICA

DOCENTE: PROF.SSA PIERA MARINCOLO

LA FISICA E LE GRANDEZZE

- Che cosa studia la Fisica
- Il metodo scientifico
- Le grandezze fisiche e la loro misura
- Il Sistema Internazionale di unità di misura
- Lunghezza, tempo e massa
- Multipli e sottomultipli
- La notazione scientifica
- Le grandezze derivate: area, volume e densità

LA MISURA E LE RELAZIONI TRA GRANDEZZE

- Gli strumenti di misura: caratteristiche e tipologie
- Errori nelle misure e operazioni
- La rappresentazione dei dati

-Relazioni tra grandezze fisiche: proporzionalità diretta ed inversa

I VETTORI E LE FORZE

-Grandezze scalari

-Grandezze vettoriali: caratteristiche e rappresentazione grafica

-Differenza tra grandezze scalari e vettoriali

-La forza: una grandezza vettoriale

-I tipi di forze e la misura delle forze: il dinamometro

-La forza peso

-La forza elastica

-La forza di attrito

L'EQUILIBRIO DEI FLUIDI

-La definizione di pressione

-Il principio di Pascal

-La legge di Stevin

-Il principio di Archimede e il galleggiamento

-La pressione atmosferica

CINEMATICA E MOTO DEI CORPI

-Il moto dei corpi

-Il punto materiale e il sistema di riferimento

-Lo spostamento

-La velocità e l'accelerazione

-I diversi tipi di moto (rettilineo, uniformemente accelerato, circolare)

IL LAVORO E L'ENERGIA

- La definizione di lavoro
- La definizione di energia
- L'energia cinetica e potenziale
- Il principio di conservazione dell'energia meccanica
- Il concetto di potenza e la sua unità di misura

Sersale lì, 29/05/2025

Prof.ssa Piera Marincolo

Piera Marincolo



**Istituto di Istruzione
Superiore**

Rita Levi Montalcini

Via Corrado Alvaro n. 17
88054 Sersale (CZ)
C.M. CZIS01100L - C.F. 97061370793
email: czis01100l@istruzione.it
pec: czis01100l@pec.istruzione.it
web: www.ii-sersale.edu.it

Liceo Scientifico

Via Corrado Alvaro n. 17
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZPS011013
Tel.: 0961-936806 - 936871

Ipscoa

Via I Maggio
38055, Taverna (CZ)
C.M. CZRH01101R
Tel. 0961-924833

Ipsasr

Via M. Bianchi
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulti)
Tel.: 0961-967187

Ipsceoa

Via Nazionale
38070, Botricello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulti)
Tel.: 0961-966661 -

PROGRAMMA SVOLTO

A.S.: 2024/2025

DOCENTE: CONFORTI

MONICA

DISCIPLINA: FRANCESE

CLASSE: 1C

LIBRO DI TESTO: *Et à ton avis* T. Cignatta, D. Petrlongo, M. Boureux, M. Gérard, J. Rambert.
Lang 2022 Pearson Italia

UNITÉ 0

Bienvenue en France !

Dialogue : Saluer... Quando ci si incontra, quando ci si congeda. Registro formale e informale.

Communication et lexique : Saluer ; demander et dire comment ça va ; dans la salle de classe ; les objets de l'école et les matières scolaires ; l'alphabet ; épeler un mot ; les nombres de 0 à 20 ; les jours de la semaine ; les mois de l'année, les couleurs.

Grammaire : Les pronoms personnels sujets et les verbes être et avoir ; les articles indéfinis.

UNITÉ 1

Je parle français !

Dialogue : Le français en plein air !

Communication et lexique : Se présenter ; demander et dire l'âge ; la nationalité et les pays.

Grammaire : Les verbes en -er ; le verbe s'appeler ; l'interrogation informelle ; les articles définis ; c'est/il est ; le pluriel des noms et des adjectifs (1), le féminin des noms et des adjectifs (1), le féminin des noms des professions. Qu'est-ce que c'est ? qui est-ce ?

UNITÉ 2

Au quotidien

Dialogue : Entre copains

Communication et lexique : Présenter quelqu'un ; la profession ; les nombres ; demander et donner un numéro de téléphone ; les activités quotidiennes ; les moments de la journée.

Grammaire : le pronom sujet on ; C' est /il est ; les verbes pronominaux ; les verbes en -ger ; les pronoms personnels toniques ; l'interrogation Qu'est-ce que c'est ? qui est-ce ? Le féminin des noms des professions.

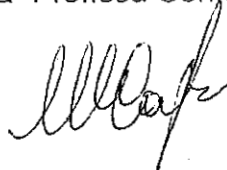
UNITÉ 3

Un week-end ensemble

Communication et lexique : Demander et dire l'heure et la date, les saisons. La météo. Proposer, accepter et refuser.

Grammaire : les verbes Aller et Venir. Le verbe Faire. Les verbes impersonnels. La préposition Chez. L'interrogation avec quand/combien (de). L'adjectif interrogatif quel/quelle/quels/quelles. Les articles contractés.

La Prof.ssa Conforti Monica

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Conforti', written in a cursive style.

SI ALLEGA PROGRAMMA SVOLTO

Programma dettagliato svolto – Informatica

Classe 1C (Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera) – a.s. 2024-2025

Manuale di riferimento: *Infochef* – Camagni, Nikolassy – Hoepli

Unità / Periodo	Argomenti trattati	Ore	Attività pratiche e verifiche
0. Accoglienza & sicurezza in laboratorio (settembre)	Regole del laboratorio, postura alla postazione, uso corretto di prese e cavi; DPI di base.	2	Briefing + checklist di sicurezza
1. Concetti di base ICT (settembre-ottobre)	Architettura di un computer (CPU, RAM, BUS, I/O), distinzione hardware/software, codifica dell'informazione (bit, byte, KB-GB).	6	Smontaggio logico di un PC virtuale; test a risposta multipla
2. Sistema Operativo Windows 10/11	Avvio e spegnimento sicuri; desktop, finestre, scorciatoie; gestione processi; impostazioni principali (account, lingua, backup).	10	Simulazioni guidate in VM; esercizio "crea nuovo utente e imposta PIN"
3. File-system e gestione risorse	Struttura ad albero, percorsi assoluti/relativi, operazioni su file e cartelle, unità di rete, supporti rimovibili, formattazione base.	6	"Caccia al tesoro" file; verifica pratica (organizzazione di un archivio)
4. Videoscrittura (MS Office Word)	Interfaccia, formattazione, stili, tabelle; modelli di documenti (menu ristorante, curriculum Europass).	8	Realizzazione di un menu completo; prova scritta + consegna file .docx
5. Posta elettronica & servizi cloud	Creazione casella istituzionale, etichetta mail, allegati, Drive condivisi, gestione permessi.	2	Invio mail formale con allegato pdf; checklist netiquette
6. Cittadinanza digitale & cybersecurity	GDPR, password sicure, phishing, malware; licenze software, Creative Commons, RAEE e sostenibilità ICT.	6	Analisi casi reali di phishing; cartellone infografico in canva

7. Rappresentazione dati & sistemi numerici	Binario-decimale, ASCII, RGB; semplici conversioni; peso di file multimediali.	4	Esercizi di conversione su foglio elettronico
8. Project work interdisciplinare(aprile)	Integrazione Writer + Calc: scheda tecnica piatto + calcolo costi e resa; export PDF per libro ricette di classe.	4	Consegna dossier di gruppo; peer-review
9. Ripasso e prove sommative(maggio)	Sintesi dei moduli; simulazione prova pratica finale.	4	Verifica pratica globale + colloquio orale

Ore di lezione frontale/laboratoriale effettivamente svolte; totale ≈ 72 h, in linea con il monte annuo di 2 ore settimanali.

Collegamenti a Educazione Civica

- Unità 5-6 (Cittadinanza digitale e Cybersecurity) hanno coperto 12 h dedicate al tema "Cittadinanza digitale e sostenibilità ambientale dell'ICT", con test online e infografica di gruppo come verifiche.

Sersale, 28/05/2025

Il Docente

Antonio Giampà

*Compilatore: Sebastiano
Pirelli Sebastiano
Pirelli: Corrado*

SI ALLEGA PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	CONTENUTI	
UDA 1 Introduzione alla scienza della vita	Caratteristiche dei viventi – La classificazione dei viventi – I fondamenti della chimica della vita – L'acqua e le sue proprietà – Il legame ionico - il legame covalente – Le molecole biologiche – Gli acidi nucleici (DNA e RNA) – I Carboidrati – I lipidi - Le proteine – La dieta bilanciata.	
UDA 2 La cellula e il codice della vita	La cellula vegetale – la cellula animale – organismi eucaritoti – organismi procaritoti – I virus – La fotosintesi clorofiliana – La respirazione cellulare – Il metabolismo cellulare – le vitamine – Il ciclo cellulare La meiosi – La mitosis – Il ciclo vitale.	
Educazione civica	La raccolta differenziata;	I° quadrimestre
	L'inquinamento ambientale;	II° quadrimestre
Prova parallela interdisciplinare (scienze integrate biologia – fisica)		
II° quadrimestre		

Sersale, 06-06-2025

I Docenti

Claudio Gigliotti

[Firma]
Compresenza

Corrado Masceri



**Rita Levi Montalcini
Istituto di Istruzione
Superiore**

Via Corrado Alvaro n.17
88054 Sersale (CZ)
C.M. CZIS011001 - C.F. 97061370793
email: czis011001@istruzione.it
pec: czis011001@pec.istruzione.it
web: www.is-sersale.edu.it

Liceo Scientifico

Via Corrado Alvaro n. 17
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZPS011013
Tel.: 0961-936806 – Fax: 0961-931365

Iipseoa

Via I Maggio
88055, Taverna (CZ)
C.M. CZRI01101R
Tel. - Fax: 0961-924833

Ipsasr

Via Roma
88054, Sersale (CZ)
C.M. CZRA01102N - CZRA011523 (adulti)
Tel. - Fax: 0961-967187

Iipsecoa

Via Nazionale
88070, Bozzicello (CZ)
C.M. CZRC01101G - CZRC011511 (adulti)
Tel.: 0961-966661 – Fax: 0961-966007

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO: 2024/2025

DOCENTE: SCARPINO MARIA GRAZIA

CLASSE: 1°C

✓ **U.D.A 1: INSIEMI NUMERICI**

- Gli insiemi e la loro rappresentazione
- Sottoinsiemi: insieme delle parti
- Operazioni con gli insiemi: Unione, Intersezione, differenza, prodotto cartesiano

✓ **U.D.A 2: NUMERI NATURALI, INTERI E RAZIONALI**

- Le operazioni elementari (Insieme Numeri Naturali)
- Le proprietà delle potenze (Insieme Numeri Naturali)
- Multipli e divisori
- Scomposizione numeri in fattori primi "Massimo comun divisore e Minimo comune multiplo"
- Operazioni con i numeri interi (Insieme Numeri Interi)
- Frazione, semplificazione e riduzione a denominatore unico
- Operazioni con le frazioni (Insieme Numeri Razionali)
- Dalla frazione al Numero Decimale e viceversa
- Proporzioni e calcolo percentuale

✓ **U.D.A. 2: IL CALCOLO LETTERALE**

- Definizione di Monomio, Grado di un monomio, monomi simili-opposti-uguali

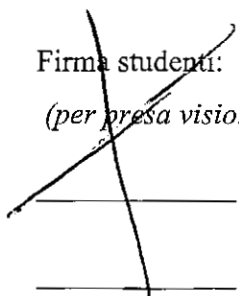
- MCD e mcm di monomi
- Operazioni tra monomi
- Definizione di Polinomio, forma normale e Grado di un polinomio
- Operazioni tra polinomi (somma, sottrazione e moltiplicazione)

✓ EDUCAZIONE CIVICA

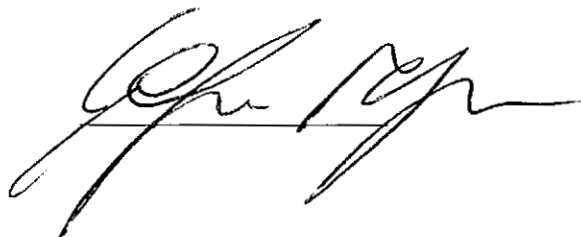
- Progettare e realizzare un prodotto digitale (es. presentazione, infografica) selezionando strumenti e contenuti in modo coerente con l'obiettivo comunicativo.

Firma studenti:

(per presa visione)



Firma docente:

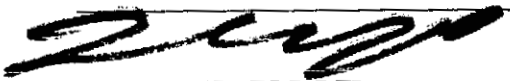


ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "RITA LEVI MONTALCINI" SERSALE
SEDE Botricello _____
(IPSEA DI TAVERNA/ IPSCOA DI BOTRICELLO/
IPSASR DI SERSALE/ LICEO SCIENTIFICO DI SERSALE)

PROGRAMMA SVOLTO
DOCENTE: MASCIARI CORRADO
DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA SET. CUCINA
CLASSE: I C
LIBRO DI TESTO: PROTAGONISTI IN CUCINA

• Organigramma di una cucina	I. L'alimentazione sicura	1.H.a.c.p 2.Le fasi del piano h.a.c.p 3.La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
	2. Gli alimenti	Manipolazione, cottura e conservazione
	3	
	Esercizi in laboratorio	Tagli delle verdure,fondi,salse madri, Minestre,Primi piatti
Le nova		Caratteristiche, proprietà,cottura

EDUCAZIONE CIVICA
1 Alimentazione sostenibile
2 Riciclo degli alimenti
3 Filiera corta
4 Prodotti locali

IL DOCENTE


Il Docente
Laura Barillaro

Boiricello 06.06.2025

EDUCAZIONE CIVICA : Legislazione specifica di settore. HACCC

- U.A.- Pericoli biologici, fisici e chimici
- U.a.-Igiene nella ristorazione e haccp
- U.A- Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.
- U.A-Chimica gastronomica
- U.A – Concetti fondamentali di chimica
- U.A.-I glucidi
- U.A – I protidi
- U.A.-I lipidi
- U.A.Le vitamine
- U.A. – L’acqua e i sali minerali
- U.A- Sicurezza e qualità alimentare

Docente: Prof.ssa Laura Barillaro
Classe: I sez. C

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO A.S 2024/2025
"Scienze degli alimenti"

		
Rita Levi Montalcini Istituto di Istruzione Superiore	Liceo Scientifico	Ipsasr
Via Carmela Borelli, III Traversa 88054, Sersale (CZ) C.M. CZPS011013 Tel.: 0961-936806 – Fax: 0961-931365	Via Carmela Borelli, III Traversa 88054, Sersale (CZ) C.M. CZPS011013 Tel.: 0961-936806 – Fax: 0961-931365	Via Nazionale 88070, Boiricello (CZ) C.M. CZRC011511 (adulti) Tel.: 0961-966661 – Fax: 0961-966007
Via Carmela Borelli, III Traversa 88054 Sersale (CZ) C.M. CZ1S011001, - C.P. 97061370793 email: cz1s011001@istruzione.it pec: cz1s011001@pec.istruzione.it web: www.its-sersale.edu.it	Via I Maggio 88055, Taverna (CZ) C.M. CZRH01101R Tel. - Fax: 0961-924833	

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
IPSSCEOA DI BOTRICELLO
A. S. 2024/2025

Programma di Geografia svolto nella classe 1 C Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Libro di testo – Professione Geografo Obiettivo 2030.

Autori (Caterina Simonetta – Cristiano Giorda).

Docente: De Filippo Olivia

1) Introduzione alla geografia partendo dall' etimologia della parola – Le basi della geografia – Le Carte geografiche – Classificazione delle Carte e delle Coordinate geografiche.

2) Concetti di emisfero, meridiani, paralleli e orientamento.

3) I dati statistici – Lettura dei dati statistici – Le fonti dei dati statistici – Utilità e limiti dei dati statistici – Gli indicatori statistici – Gli indicatori demografici – Indicatori economici – Indicatori sociali e ambientali.

4) L' ambiente fisico e il paesaggio naturale – Le componenti del quadro ambientale – L' evoluzione del paesaggio naturale – I rischi naturali e le attività umane.

5) Approfondimento sui rilievi, pianure, colline, litorali e le acque.

6) Approfondimento sui terremoti, vulcani, tornado e alluvioni.

7) I climi e gli ambienti del pianeta – Definizione di clima – I climi principali del pianeta – I climi e l' ambiente naturale.

8) Concetto di wilderness e biodiversità – La popolazione della terra - Una distribuzione diseguale – Le cause del boom demografico.

9) Le città e il paesaggio urbano – Il processo di urbanizzazione – Le funzioni urbane – Classificazione e localizzazione delle città.

10) La campagna e il paesaggio rurale – L' agricoltura ha cambiato il paesaggio del mondo – i diversi tipi di agricoltura.

11) I tre settori dell' economia e le materie prime – I settori economici - A che cosa serve l' economia – Le materie prime.

12) La globalizzazione – I principali aspetti e la nascita della globalizzazione – La crisi economica e il ruolo della globalizzazione – Le strategie territoriali delle imprese.

13) Lo sviluppo locale – I distretti Industriali – Il lavoro e le disuguaglianze economiche e sociali – Il precariato – Il digital divide.

14) Le risorse naturali strategiche – L' acqua – Il suolo fertile – Il petrolio e i combustibili fossili.

15) Lo sviluppo sostenibile – Obiettivi e strategie Agenda 2030.

Botricello, 04/06/2025

Prof. SSA
De Filippo Olivero

FIRMA

Stefano Dekekilli
Michele Salini
Marcello GORGIA

PROGRAMMA SVOLTO

Il professionista e la persona

1. Professione

Introduzione al mondo F&B

Da esecutore operativo a guest manager

Diventare un professionista

La divisa e gli accessori

2. Sicurezza

Sicurezza sul lavoro

Pericoli sul lavoro

3. Igiene & salute

HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare

Lavorare igienicamente corretto

Cura della propria persona

4. Comportamento e galateo

Il corretto comportamento

Come rivolgersi al cliente (cenni)

Precedenze nel servizio

Il galateo a tavola

5. La ristorazione e lo staff di sala

Breve storia del servizio a tavola

Forme di ristorazione

Lo staff di sala

6. Aree e attrezzature di lavoro

Le aree operative

Attrezzature e Mobilio

Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro

7. Nozioni di organizzazione del lavoro

Momenti di servizio

Cenni sui menu

Il ménage

8. Abilità manuali

Stesura della tovaglia e coprimalta

Il mollettone

Uso del tovagliolo di servizio

Cambio della tovaglia durante il servizio

Cenni sulla stesura del tovagliato per un buffet

Uso della clips

Come si portano piatti, vassoi e bicchieri

Lo sbarazzo

9. Mise en place

Le fasi della mise en place

Preparazione dei coperti

Mise en place per singole portate

Come si dispongono i bicchieri

Cenni su composizione con tovaglioli

10. Stili di servizio

Presentazione di tutti gli stili di servizio e cenni sui lati negativi e positivi per ognuno

11. Il servizio del vino

Cenni sul servizio e stappatura della bottiglia

12. Introduzione al lavoro del bar

Lavorare al bar

Lo staff del bar Tipi di bar

Principali attrezzature

Cenni sulle classificazione delle bevande

13. Caffè ed espresso

Produzione e lavorazione del caffè

Metodi più diffusi per ottenere il caffè

La macchina espresso

Il macinadosatore

Come si prepara e si serve un espresso

I derivati dell'espresso per la caffetteria

14. Montare il latte

Tecniche di montaggio e tecniche di mescita

Manutenzione della lancia vapore

15. Intero anno scolastico esercitazione nei laboratory di sala e bar