

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO**  
 UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
 Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)  
 Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020  
 ✉ RMIS04600D@istruzione.it Sito internet www.istitutostendhal.edu.it

ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"

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

ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"

Professore: Federico Pepi  
Classe: 2C  
Ore settimanali: 3

UDA 0	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
FOUNDATION	Present Simple(verb "to be"	Greetings	how to introduce yourself	Answering simple questions
	Question words	Dates		Small talk
	Present simple, positive and negative			
	Present simple, short answers			
	Adverbs and expressions of frequency			
	Object pronouns			
UDA 4	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
World famous	Past simple: verb to be	Adjectives	Describing someone I know	Describe physical appearances
	Past simple: positive (regular verbs)			
	Past simple: positive (irregular verbs)			
	Past simple: negative, questions			
UDA 5	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
Get up and go	Past simple: irregular verbs	Transportation and places	Giving instructions	Giving instruction on how to do something simple Giving directions
	Prepositions of place			
	Prepositions of movement			
UDA 6	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
The big screen	Comparatives: adjectives	Film review	Comparing	Compare objects by dimension and quality
	Superlatives: adjectives			
UDA 7	GRAMMAR	VOCABULARY	COMMUNICATION AND SPEAKING	COMPETENCES
The natural world	must, mustn't			
	have to, don't have to			
	should, shouldn't			

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE ALBERG. E AGRIC. " STENDHAL "

## Programma Svolto

Docente: NUNZIA RUGIADA

Classe: 2C ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Materia: lab. accogl. Turistica

### UNITA' 1: "LA COMUNICAZIONE"

- 1) **La comunicazione:**
  - Che cos'è la comunicazione;
  - Gli elementi della comunicazione;
  - Gli stili comunicativi;
  - I tipi di comunicazione.
- 2) **La comunicazione orale:**
  - La comunicazione al banco;
  - La comunicazione al telefono.
- 3) **La comunicazione scritta:**
  - La comunicazione scritta in albergo;
  - La lettera;
  - L'e-mail;
  - Il fax;
  - Il questionario di gradimento dei servizi alberghieri;
  - La comunicazione web.

### UNIT' 2: "LA FASE ANTE AL FRONT OFFICE"

- 1) **Le informazioni alberghiere:**
  - Le modalità di richiesta;
  - Le informazioni cercate sul sito web;
  - La richiesta scritta;
  - La richiesta telefonica;
  - La visita diretta.
- 2) **Tariffe e arrangiamenti**
  - Le tariffe alberghiere;
  - Gli arrangiamenti alberghieri.
- 3) **Le prenotazioni alberghiere**
  - La prenotazione come contatto;
  - Le modalità di prenotazione;
  - L'attenzione verso i clienti abituali;
  - Il regret;
  - Il cambio prenotazione.
- 4) **Tecniche di tutela dell'albergo**
  - I rischi e tutele;
  - La prenotazione garantita;
  - La cancellazione della prenotazione;
  - La waiting list;
  - L'overbooking.

### UNITA' 3: "LE PRENOTAZIONI INDIRETTE"

- 1) **L'intermediazione turistica**
  - Le agenzie di viaggio e turismo;

- I tour operator;
  - Le agenzie di viaggi.
- 2) **Le prenotazioni di agenzia**
- Gli accordi di collaborazione tra albergo e agenzia;
  - Le tipologie di contratti;
  - La prenotazione tramite agenzia tradizionale;
  - La prenotazione tramite OTA.
- 3) **La prenotazione dei gruppi organizzati**
- L'albergo e i gruppi organizzati;
  - La prenotazione.

#### UNITA' 4: "IL CHECK IN"

- 1) **L'arrivo del cliente**
- Prepararsi all'arrivo degli ospiti;
  - L'accoglienza del cliente;
  - La registrazione;
  - La consegna delle chiavi e della welcom card;
  - L'accompagnamento del cliente in camera;
  - Le operazioni del doso arrivo.
- 2) **L'accoglienza dei diversi tipi di clienti**
- Il cliente senza prenotazione;
  - Il cliente con prenotazione;
  - Il gruppo organizzato.

#### UNITA' 5: "IL LIVE IN"

- 1) **I servizi del front office**
- Conoscere il cliente;
  - L'assistenza ai clienti;
  - La sicurezza dei clienti.
- 2) **Il servizio ristorazione**
- I rapporti tra front office e reparti della ristorazione;
  - I momenti di servizio.
- 3) **La contabilità clienti**
- Il giornale d'albergo;
  - La compilazione del giornale;
  - Il conto del cliente;
  - La chiusura contabile.

#### UNITA' 6: "IL CHECK-OUT E IL POST CHECK-OUT"

- 1) **Il check-out**
- Prepararsi alla partenza degli ospiti;
  - L'emissione del conto;
  - L'incasso del conto;
  - I documenti fiscali rilasciati al cliente;
  - I clienti insolventi;
  - Il momento dei saluti;
  - Le operazioni del dopo partenza.
- 2) **Il post check-out**
- I rapporti con i clienti dopo la partenza;
  - I conti sospesi.

Civitavecchia, li

Il docente  
Nunzia Rugiada

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
*Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)*  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020 fax 0766 501672**  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://www.iisadige.it)

**ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"**

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

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"**

## **PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA**

**A.S. 2023/2024**

**CLASSE 2° C – IPSEOA**

### **DIRITTO**

#### **LA COSTITUZIONE ITALIANA**

- Caratteri e struttura.

#### **LIBERTA', DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO**

- I diritti di libertà personali.
- I diritti di libertà civili.
- Famiglia, salute e scuola.
- Il diritto di voto.
- I doveri del cittadino (difesa della patria, pagamento dei tributi e fedeltà alla Repubblica e osservanza delle leggi).

#### **ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA**

- Il Parlamento e le elezioni.
- La funzione legislativa del Parlamento.
- La funzione politica del Parlamento.
- Il Governo e le sue funzioni istituzionali.
- La funzione legislativa del governo.
- Il Presidente della repubblica.
- La magistratura.
- La Corte costituzionale.

## **ENTI LOCALI E ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI**

- Costituzione e decentramento.
- Le Regioni.
- Gli enti territoriali.
- Il decentramento amministrativo.
- Le organizzazioni internazionali e l'UE.
- Gli organi istituzionali dell'UE
- L'ONU e la NATO
- La guerra Russia-Ucraina.

## **ECONOMIA**

### **LA MONETA**

- Le funzioni della moneta.
- La moneta unica europea. La BCE.
- L'inflazione.
- Gli effetti e i rimedi contro l'inflazione.
- Le conseguenze della guerra sul sistema economico.

Civitavecchia, 07/06/2024

Il Professore

Marconi Andrea

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"

Programma svolto A.S. 2023/24

Classe: 11° C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Materia: Geografia

Docente: Prof.ssa Alessia Battistella

**Unità 1** - Leggere e rappresentare il territorio

Che cosa è la Geografia

Gli strumenti della geografia

Il Reticolato geografico

Le carte geografiche

Gli indici statistici

**Unità 2** – Il Pianeta Terra e il clima

La Terra nell'Universo

Il Sistema Terra

Le terre emerse

Il sistema delle acque

Fattori ed elementi climatici

**Unità 3** -Il territorio Europeo e Italiano

Il Continente Europa

*I monti d'Europa*

*Le pianure d'Europa*

*I fiumi e i laghi d'Europa*

*Il mare e il clima d'Europa*

*Coste, isole e penisole*

**Unità 4** -*Gli abitanti d'Europa e d'Italia*

*La popolazione europea*

*La situazione in Italia*

*La lingua e le religioni*

*Gli ambienti urbani*

*I flussi migratori*

**Unità 5** - *l'Economia europea e italiana*

*Le attività economiche*

*I Settori economici*

*Cenni sul fenomeno della Globalizzazione*

*Civitavecchia, 04/06/2024*

*Prof.ssa Alessia Battistella*

<b>Materia:</b> Scienze integrate	<b>Docenti:</b> Giorgio Riccarducci – Anna Restivo
<b>Indicazione sintetica dei principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma</b>	<p><b>Parte 1:</b> <u>Gli esseri viventi ed il concetto di specie</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione di essere vivente e sue caratteristiche;</li><li>• Tipologie principali di essere vivente (unicellulari e pluricellulari, autotrofi ed eterotrofi, procarioti ed eucarioti);</li><li>• Gerarchia degli esseri viventi dall'atomo alla biosfera;</li><li>• Concetto di specie morfologica, biologica e filogenetica.</li></ul> <p><b>Parte 2:</b> <u>Le teorie evolutive</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I concetti di Evoluzione e Progresso;</li><li>• Le prove alla base delle teorie evolutive;</li><li>• La teoria evolutiva di Lamarck;</li><li>• Il caso di studio della farfalla <i>Biston betularia</i>;</li><li>• Il caso di studio dei Fringuelli di Darwin.</li></ul> <p><b>Attività laboratoriali:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Saggio per la determinazione del pH;</li><li>• Saggio per il riconoscimento della Vitamina C;</li><li>• Saggio per il riconoscimento dell'amido....</li></ul>



## **Programma matematica**

**Classe 2c A.s. 2023/24**

**Docente Ajada Celibashi**

### INSIEMI NUMERICI N, Z, Q

- Richiamo agli insiemi  $N - Z - Q$  con particolare attenzione alle operazioni in  $Z$
- Multipli e divisori di un numero
- I numeri primi
- MCD e mcm
- Le proprietà delle potenze

### CALCOLO LETTERALE

- Monomi e relative operazioni
- Polinomi e relative operazioni
- Prodotti notevoli:
  - Quadrato di binomio;
  - Cubo di binomio;
  - Quadrato di trinomio;
  - Somma per differenza;
- Fattorizzazione dei polinomio, con particolare attenzione al raccoglimento parziale e totale

### EQUAZIONI DI PRIMO GRADO

- Introduzione del concetto di equazione
- Risoluzione delle equazioni lineari

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SVOLTO NELLA CLASSE 2 C

-RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI LO SCORSO ANNO SCOLASTICO

-LE PASTE ALIMENTARI CLASSIFICAZIONE

-LE VARIE PASTE USATE IN CUCINA(fresche ,secche ,speciali).

-IL RISO

-I PASTI DELLA GIORNATA

-LE PRINCIPALI FARINE UTILIZZATE

-I VARI TIPI DI MENU' ESISTENTI

-I METODI DI COTTURA TRADIZIONALI

-LE SALSE MADRI

-LE SALSE BIANCHE E ROSSE USATE IN CUCINA(salsa besciamella,salsa mornay,salsa pomodoro semplice,salse derivate)

-LE SALSE FREDDI

(la salsa maionese e le derivate,salsa tonnata,salsa cocktails,salsa rosa)

Civitavecchia 03/06/2024

Il Docente

Delorenzi Fausto

Professionale Enogastronomia ospitalità alberghiera " Lucio Cappannari" IIS " Stendhal" Civitavecchia	<b>PROGRAMMAZIONE          INDIVIDUALE DEL DOCENTE</b>	<b>A.S. 2023-2024</b>
--	--	-----------------------

<b>CLASSE II</b>	<b>SEZIONE C</b>	<b>CORSO CORSO</b> Professionale Enogastronomia ospitalità alberghiera
<b>DOCENTE: Marie-Antoinette La Rocca</b>		<b>MATERIA: Francese</b>

### **COMMUNICATION ET LEXIQUE:**

Les jours de la semaine, les mois de l'année, les saisons, les mots du prof et des élèves, se saluer, se présenter, présenter quelqu'un. Donner et demander des informations (demander et dire son nom, prénom, l'âge, la nationalité, son adresse, son numéro de téléphone, les nationalités, l'adresse postale et électronique, les parties de la journée, l'heure, parler de sa famille, des habitudes alimentaires, les repas, les catégories alimentaire, les aliments, les quantités, parler de la météo, exprimer ses goûts et ses préférences, les loisirs, les sports, la routine, parler du caractère, le personnel de cuisine, parler de tâches dans une cuisine, la sécurité et les risques dans une cuisine, les équipements d'une cuisine, les règles d'hygiène, la tenue vestimentaire de cuisine et de salle, l'organisation de la cuisine, la brigade de salle, les phases de réalisation d'une recette.

### **ATELIER DE GRAMMAIRE:**

Les articles définis et indéfinis, les verbes être et avoir et les pronoms personnels sujets, c'est/il est, les nombres de 0 à 1000, les numéros de téléphone, lire les dates, les verbes du premier groupe, s'appeler, aller et venir, les articles contractés, les prépositions avec les noms des pays et des villes, le féminin et le pluriel des noms et des adjectifs, le futur proche, la phrase négative, l'impératif affirmatif et négatif, les adjectifs interrogatifs, la forme interrogative totale et partielle, le passé récent, prendre, pourquoi/parce que, faire et mettre, les adjectifs possessifs, démonstratifs, boire, les verbes en .ger, .cer, .yer, les pronoms personnels toniques. Qui est-ce? Qu'est-ce que c'est? Le partitive, il faut, le pronom en, combine de et les adverbes de quantité, de manière, très/beaucoup de, les verbes pronominaux, particularités orthographiques des verbes en -ER, les adverbes de fréquence, pouvoir, vouloir pouvoir, devoir, les verbes du deuxième groupe en -IR, dormir et partir, les verbes impersonnels.

### **CARREFOURS CULTURELS**

Le Maghreb francophone, le cyberharcèlement, la gastronomie française ( la tarte tatin), la réalisation de recettes francophones, la pyramide alimentaire, le street food.

### **TIC PLUS ( LES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION POUR**

**L'ENSEIGNEMENT):**

- Realizzazione di mappe concettuali su argomenti grammaticali.

Professionale Enogastronomia ospitalità alberghiera " Lucio Cappannari" IIS " Stendhal" Civitavecchia	<b>PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE DEL DOCENTE</b>	<b>A.S. 2023-2024</b>
--	---	-----------------------

**Cerveteri, lì 06-02-2024**

**Il Docente**

**Marie-Antoinette La Rocca**



## **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](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)

Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"

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

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

# **PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA DEGLI ALIMENTI A.S. 2023/2024 CLASSE:II C**

Tutte le lezioni sono state svolte in compresenza con il docente di Laboratorio di Enogastronomia.

## **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

Proprietà nutrizionali

UNITA' 3

### **I LIPIDI**

Aspetti generali

Proprietà nutrizionali

Prove sperimentali:

Rilevazione dell'amido negli alimenti e contaminazioni

La denaturazione delle proteine

Valutazione della freschezza delle uova

## **Modulo 2: ELEMENTI DI CALCOLO CALORICO**

Civitavecchia 28 maggio 2024

La docente

Erika Lalli



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
*Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)*

**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☐ 06121126020 fax 0766 501672**

☐ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://www.iisadige.it)

**ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"**

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

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"**

## **PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO**

**A.S. 2023/2024**

**CLASSE 2C IPSEOA**

**Prof.ssa Silvia Bonelli**

Non sono stati usati libri di testo ma schemi e mappe forniti da me

### **GRAMMATICA**

L'articolo

Il nome

L'aggettivo

Il pronome

Il verbo

L'avverbio

Analisi grammaticale

### **NARRATIVA**

I testi narrativi;

la sequenza e la divisione in sequenze di un testo;

lo schema della narrazione; l'ordine della narrazione, il ruolo dei personaggi e la loro tipologia; la presentazione e caratterizzazione dei personaggi.

Con un lavoro di gruppo in classe sono stati realizzati cartelloni per spiegare la differenza tra i generi letterari di fiaba e favola

*Silvia Bonelli*



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
*UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO*  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
*Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)*

**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☐ 06121126020 fax 0766 501672**

☐ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://www.iisadige.it)

**ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"**

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

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"**

**PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA**

**A.S. 2023/2024**

**CLASSE 2C IPSEOA**

**Prof.ssa Silvia Bonelli**

Non è stato utilizzato il libro di testo ma dei power point forniti da me

· U.D. 1 LA CRISI DELLA REPUBBLICA

Le trasformazioni della società romana nel II secolo a.c  
I nuovi partiti politici e i tentativi di riforma dei Gracchi  
Le riforme di Gaio Mario  
La forza degli eserciti: la guerra civile tra Mario e Silla  
L'affermazione di Pompeo e Crasso e il triumvirato  
L'ascesa al potere di Cesare  
Cesare riforma la repubblica e conquista il potere

· U.D. 1 IL PRINCIPATO DI AUGUSTO E I PRIMI SECOLI DELL'IMPERO:

La nascita del principato, le riforme di Augusto e la pax augustea;  
La dinastia giulio-claudia;  
La dinastia flavia;  
Il sistema dell'adozione e il secolo d'oro dell'Impero;  
Gli imperatori adottivi; la fine del periodo aureo;  
Il ripristino dell'ereditarietà con la dinastia dei Severi;

*Silvia Bonelli*



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**

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

**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020 fax 0766 501672**

✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://www.iisadige.it)

**ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"**

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

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"**

Programma svolto per la classe 2C IPSEOA- LAB SERVIZI ENOGASTRONOMICI  
SETTORE CUCINA parte teorica

Primo quadrimestre

- U.D.A 1:  
Le figure professionali in cucina;
- U.D.A 2:  
Le attrezzature di cucina e gli ambienti di lavoro.

Secondo Quadrimestre

- U.D.A 1 :  
La salute in cucina;
- U.D.A 2:  
Cuocere gli alimenti;
- U.D.A 3  
Le uova;
- U.D.A 4  
La carne

Civitavecchia 06/06/2024

Il docente  
Salvatore Fiandra