



PROGRAMMI DI STUDIO

3° ANNO – opzione ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	ARGOMENTI
ITALIANO	Le origini della letteratura Lo Stil Novo Vita e opere di Dante Alighieri Divina Commedia - 3 canti a scelta dall'Inferno Vita e opere di Francesco Petrarca Il Canzoniere – 2 testi a scelta Vita e opere di Giovanni Boccaccio Il Decamerone – 3 novelle a scelta Umanesimo e Rinascimento: caratteri generali
STORIA	Il Sacro romano impero germanico La lotta per le investiture L'espansione dell'Europa Le Crociate La ripresa dei commerci Le Repubbliche marinare I Comuni Federico I Federico II La crisi del '300 Monarchie e Stati regionali Le esplorazioni geografiche La riforma luterana
MATEMATICA	Diseguazioni di secondo grado: metodi di risoluzione
INGLESE	Catering sectors The Brigade system Kitchen equipment Food safety and grooming Cooking methods
FRANCESE	1)Le restaurant et son personnel: -La brigade de cuisine -La tenue professionnelle -Le classement des restaurants



	<p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES Dans le Nord d'Italie:La Ligurie;Le Piémont; La Vallée d'Aoste;La Lombardie;La Vénétie; Le Trentin;Le Frioul;L'Emilie Romagne</p> <p>GRAMMAIRE: Il presente regolare dei verbi; La forma negativa; La forma interrogativa; Gli aggettivi e i pronomi possessivi</p> <p>2) La mise en place -Le materiel de table et l'équipement du</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES Au Centre de l'Italie :La Toscane; Les Marches; Les Abruzzes;Le Molise; Le Latium Grammaire Le preposizioni di luogo.Le preposizioni articolate. Il presente dei verbi irregolari. L'imperativo.</p>
SPAGNOLO	<p>Abitudini alimentari italiane e spagnole. La dieta mediterranea. Colazione, pranzo e cena. Cosa mangiano gli spagnoli? I marchi di qualità DOP/IGP/STG Dolci natalizi Tapas e pinchos. Ricette tipiche: la paella, il gazpacho, la tortilla di patate. Ristoranti e classificazione. Le stelle Michelin. I fast food e il take away. Cibo spazzatura e cibo d'asporto. I ristoranti tematici. Il buffet, il banqueting e il catering. La brigata di cucina: funzioni e profili. La divisa dello chef. Regole e norme igieniche in cucina. Utensili e macchinari.</p>
SCIENZE DEGLI	<p>Alimenti e alimentazione Alimenti di origine vegetale</p>



ALIMENTI	Alimenti di origine animale Oli e grassi Marchi e certificazioni di qualità
DTA	Definizione e caratteristiche dell'azienda Le società: tipologie e caratteristiche I contratti I documenti fiscali: fatture e corrispettivi L'IVA: definizione e caratteristiche I titoli di credito
EDUCAZIONE CIVICA	le dichiarazioni dei diritti umani universalità dei diritti e-privacy tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali cyberbullismo l'agenda 2030 e lo sviluppo sostenibile l'inquinamento alimentare: a) impatto ambientale degli alimenti; b) le microplastiche nel piatto; c) i rifiuti nella catena alimentare la bioeconomia ed il settore agroalimentare
ARTE E TERRITORIO	IL TEMPIO GRECO IL PARTENONE Il cibo nell'arte antica: OPLONTI Il cibo nell'arte antica: pitture e vita quotidiana: CASA ROMANA Il cibo nell'arte preistorica: pitture rupestri e vita quotidiana: venere di Willendorf Natura e arte: alimenti del passato Villa Regina Boscoreale
SCIENZE MOTORIE	Sistema locomotore: Apparato scheletrico Apparato articolare Apparato muscolare Sistema cardiocircolatorio: Cuore Sangue Grande e piccola circolazione Sistema nervoso Norme di igiene e di pronto soccorso Salute e benessere Conoscenza e pratica degli sport più conosciuti: - <i>Pallavolo</i> :



	Regolamento
RELIGIONE	<p>Introduzione alla Bibbia. Il significato etimologico del termine Bibbia. La composizione della Bibbia, l'ispirazione, gli autori e i tempi di composizione. La Bibbia nella storia della salvezza. L'Antico e il Nuovo Testamento: differenze e analogie. Introduzione al Nuovo Testamento. I 4 Vangeli: gli autori, i destinatari, i tempi di composizione, i contesti. I Sinottici: Matteo, Marco e Luca. Criteri di lettura dei brani tratti dai Sinottici. Il Vangelo di Giovanni. Differenze tra Sinottici e IV Vangelo. Gli Atti degli Apostoli. Il "corpus lucanum": il III vangelo e gli Atti. La nascita della Chiesa dopo la Pentecoste. Tratti essenziali e stili di vita delle prime comunità. Diffusione della Chiesa nei diversi luoghi dell'Impero. S. Paolo, l'Apostolo delle genti. Le lettere di San Paolo. La nascita della teologia cristiana. Il ruolo di Pietro e Paolo nelle comunità dei primi secoli. Riferimenti alla Storia dell'Arte: le due grandi tele del Caravaggio nella Chiesa di Santa Maria del Popolo in Roma. Il martirio dei due grandi Apostoli. Il primato di Pietro nella storia della Chiesa. L'Apocalisse e gli scritti escatologici. Significato del termine "escatologia". L'Apocalisse e gli altri testi escatologici.</p>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	<p>La qualità attraverso l'etichetta: Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Qualità alimentate etichetta Cucina tradizionale popolare: Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia tra <u>la classificazione degli alimenti di origine vegetale/animale - zuppe/minestre/pietanze della cucina campana (napoletana)</u> Cultura e tradizione: la carne Le diverse tipologie di carne applicando nella trasformazione le corrette procedure di sicurezza dell'HACCP, riscoprendo i piatti tipici del</p>



	territorio. (Campano- napoletano) GRASSI/OLIO: la classificazione e utilizzo delle sostanze grasse: OLIO PRODOTTO SUL TERRITORIO CAMPANO
LABORATORIO SALA E VENDITA	
ARTE BIANCA	cereali/farine - caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. qualità alimentate etichetta delle farine dolci della tradizione: impasti base le diverse tipologie di uso dello strutto: pastiera -sfogliatella utilizzo delle sostanze grasse: olio nella realizzazione dei taralli napoletani



3° ANNO – opzione SALA E VENDITA

DISCIPLINA	ARGOMENTI
ITALIANO	Le origini della letteratura Lo Stil Novo Vita e opere di Dante Alighieri Divina Commedia - 3 canti a scelta dall'Inferno Vita e opere di Francesco Petrarca Il Canzoniere – 2 testi a scelta Vita e opere di Giovanni Boccaccio Il Decamerone – 3 novelle a scelta Umanesimo e Rinascimento: caratteri generali
STORIA	Il Sacro romano impero germanico La lotta per le investiture L'espansione dell'Europa Le Crociate La ripresa dei commerci Le Repubbliche marinare I Comuni Federico I Federico II La crisi del '300 Monarchie e Stati regionali Le esplorazioni geografiche La riforma luterana
MATEMATICA	Diseguazioni di secondo grado: metodi di risoluzione
INGLESE	Catering sectors The big employer contract Caterers food and beverage Staff cocking methods Flaming methods
FRANCESE	1)Le restaurant et son personnel: -La brigade de cuisine -La tenue professionnelle -Le classement des restaurants ITINERAIRES GASTRONOMIQUES Dans le Nord d'Italie:La Ligurie;Le Piémont; La Vallée d'Aoste;La Lombardie;La Vénétie;



	<p>Le Trentin;Le Frioul;L'Emilie Romagne</p> <p>GRAMMAIRE: Il presente regolare dei verbi; La forma negativa; La forma interrogativa; Gli aggettivi e i pronomi possessivi</p> <p>2) La mise en place -Le materiel de table et l'équipement du</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES Au Centre de l'Italie :La Toscane; Les Marches; Les Abruzzes;Le Molise; Le Latium Grammaire Le preposizioni di luogo.Le preposizioni articolate. Il presente dei verbi irregolari. L'imperativo.</p>
<p>SPAGNOLO</p>	<p>Abitudini alimentari italiane e spagnole. La dieta mediterranea. Colazione, pranzo e cena. Cosa mangiano gli spagnoli? I marchi di qualità DOP/IGP/STG Dolci natalizi. Tapas e pinchos. Ricette tipiche: la paella, il gazpacho, la tortilla di patate. Ristoranti e classificazione. Le stelle Michelin. I fast food e il take away. Cibo spazzatura e cibo d'asporto. I ristoranti tematici. Il buffet, il banqueting e il catering. Il servizio a colazione. Il <i>brunch</i>. La brigata di sala. La <i>mise en place</i>. Gli stili di servizio.</p>
<p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>Alimenti e alimentazione Alimenti di origine vegetale Alimenti di origine animale</p>



	Oli e grassi Marchi e certificazioni di qualità
DTA	Definizione e caratteristiche dell'azienda Le società: tipologie e caratteristiche I contratti I documenti fiscali: fatture e corrispettivi L'IVA: definizione e caratteristiche I titoli di credito
EDUCAZIONE CIVICA	le dichiarazioni dei diritti umani universalità dei diritti e-privacy tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali cyberbullismo l'agenda 2030 e lo sviluppo sostenibile l'inquinamento alimentare: a) impatto ambientale degli alimenti; b) le microplastiche nel piatto; c) i rifiuti nella catena alimentare la bioeconomia ed il settore agroalimentare
ARTE E TERRITORIO	IL TEMPIO GRECO: IL PARTENONE Il cibo nell'arte antica: pitture e vita quotidiana: CASA ROMANA Natura e arte nelle testimonianze dell'antichità GROTTA E MUSEO DI SPERLONGA: ULISSE ACCECA POLIFEO
SCIENZE MOTORIE	Sistema locomotore: <ul style="list-style-type: none">• Apparato scheletrico• Apparato articolare• Apparato muscolare Sistema cardiocircolatorio: <ul style="list-style-type: none">• Cuore• Sangue• Grande e piccola circolazione



RELIGIONE	<p>Introduzione alla Bibbia. Il significato etimologico del termine Bibbia. La composizione della Bibbia, l'ispirazione, gli autori e i tempi di composizione. La Bibbia nella storia della salvezza. L'Antico e il Nuovo Testamento: differenze e analogie.</p> <p>Introduzione al Nuovo Testamento. I 4 Vangeli: gli autori, i destinatari, i tempi di composizione, i contesti. I Sinottici: Matteo, Marco e Luca. Criteri di lettura dei brani tratti dai Sinottici. Il Vangelo di Giovanni. Differenze tra Sinottici e IV Vangelo. Gli Atti degli Apostoli. Il "corpus lucanum": il III vangelo e gli Atti.</p> <p>La nascita della Chiesa dopo la Pentecoste. Tratti essenziali e stili di vita delle prime comunità. Diffusione della Chiesa nei diversi luoghi dell'Impero. S. Paolo, l'Apostolo delle genti. Le lettere di San Paolo.</p> <p>La nascita della teologia cristiana. Il ruolo di Pietro e Paolo nelle comunità dei primi secoli. Riferimenti alla Storia dell'Arte: le due grandi tele del Caravaggio nella Chiesa di Santa Maria del Popolo in Roma. Il martirio dei due grandi Apostoli. Il primato di Pietro nella storia della Chiesa.</p> <p>L'Apocalisse e gli scritti escatologici. Significato del termine "escatologia". L'Apocalisse e gli altri testi escatologici.</p>
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Il prodotto turistico e i canali di distribuzione. Turismo e territorio Il turismo enogastronomico</p>



<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<p>La Brigata di Sala e Bar.</p> <p>Le attrezzature e le tecniche di servizio di Sala.</p> <p>I drink alcolici e superalcolici.</p> <p>Le tecniche di preparazione dei cocktails.</p> <p>Le bevande nervine.</p> <p>La produzione del vino e dello spumante.</p>
---------------------------------------	--



3° ANNO – opzione ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINA	ARGOMENTI
ITALIANO	Le origini della letteratura Lo Stil Novo Vita e opere di Dante Alighieri Divina Commedia - 3 canti a scelta dall'Inferno Vita e opere di Francesco Petrarca Il Canzoniere – 2 testi a scelta Vita e opere di Giovanni Boccaccio Il Decamerone – 3 novelle a scelta Umanesimo e Rinascimento: caratteri generali
STORIA	Il Sacro romano impero germanico La lotta per le investiture L'espansione dell'Europa Le Crociate La ripresa dei commerci Le Repubbliche marinare I Comuni Federico I Federico II La crisi del '300 Monarchie e Stati regionali



	Le esplorazioni geografiche La riforma luterana
MATEMATICA	Disequazioni di secondo grado: metodi di risoluzione
INGLESE	Travel Agency Phoning and taking messages Writing a formal letter Serviced Accommodation
SPAGNOLO	Alloggi turistici privati e statali: hotel SPA, hotel balneare, alberghi, pensioni ecc L'hotel: categoria, servizi offerti Trattamento, prezzi, prenotazioni La struttura interna di un hotel: reception, portineria. Figure professionali dell'hotel: capo ricevimento, receptionista, governante ai piani... Le stanze di un hotel Infrastrutture e servizi di un hotel Prenotare una stanza per telefono. Check-in e check-out Modalità di pagamento. Al ristorante: cibi e bevande
DTA	Definizione e caratteristiche dell'azienda Le società: tipologie e caratteristiche I contratti I documenti fiscali: fatture e corrispettivi L'IVA: definizione e caratteristiche I titoli di credito
EDUCAZIONE CIVICA	le dichiarazioni dei diritti umani universalità dei diritti e-privacy tutela dei dati e pericoli degli ambienti digitali cyberbullismo l'agenda 2030 e lo sviluppo sostenibile l'inquinamento alimentare: a) impatto ambientale degli alimenti; b) le microplastiche nel piatto; c) i rifiuti nella catena alimentare la bioeconomia ed il settore agroalimentare
ARTE E TERRITORIO	Conoscere l'estetica, il gusto, la sensibilità artistica: quel certo "non so che" dell'opera d'arte.



	<p>Conoscere cronologia e geografia dell'opera artistica e archeologica. Distinguere generi artistici, stili e tecniche. BANQUETING I PRINCIPALI SITI ARCHEOLOGICI CONSERVAZIONE E MUSEI</p>
SCIENZE MOTORIE	<p>Sistema locomotore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apparato scheletrico • Apparato articolare • Apparato muscolare <p>Sistema cardiocircolatorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuore • Sangue • Grande e piccola circolazione <p>Sistema nervoso Norme di igiene e di pronto soccorso Salute e benessere</p> <p>Conoscenza e pratica degli sport più conosciuti: - Pallavolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regolamento
RELIGIONE	<p>Introduzione alla Bibbia. Il significato etimologico del termine Bibbia. La composizione della Bibbia, l'ispirazione, gli autori e i tempi di composizione. La Bibbia nella storia della salvezza. L'Antico e il Nuovo Testamento: differenze e analogie. Introduzione al Nuovo Testamento. I 4 Vangeli: gli autori, i destinatari, i tempi di composizione, i contesti. I Sinottici: Matteo, Marco e Luca. Criteri di lettura dei brani tratti dai Sinottici. Il Vangelo di Giovanni. Differenze tra Sinottici e IV Vangelo. Gli Atti degli Apostoli. Il "corpus lucanum": il III vangelo e gli Atti. La nascita della Chiesa dopo la Pentecoste. Tratti essenziali e stili di vita delle prime comunità. Diffusione della Chiesa nei diversi luoghi dell'Impero. S. Paolo, l'Apostolo delle genti.</p>



	<p>Le lettere di San Paolo. La nascita della teologia cristiana. Il ruolo di Pietro e Paolo nelle comunità dei primi secoli. Riferimenti alla Storia dell'Arte: le due grandi tele del Caravaggio nella Chiesa di Santa Maria del Popolo in Roma. Il martirio dei due grandi Apostoli. Il primato di Pietro nella storia della Chiesa. L'Apocalisse e gli scritti escatologici. Significato del termine "escatologia". L'Apocalisse e gli altri testi escatologici.</p>
LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none">- Il ciclo cliente nel dettaglio delle sue fasi operative e da un punto di vista gestionale.- La gestione della clientela con particolare attenzione ai gruppi e ai clienti speciali.- Il pacchetto turistico.- Il prodotto turistico.
LABORATORIO SALA E VENDITA	<p>La Brigata di Sala e Bar. Le attrezzature e le tecniche di servizio di Sala. I drink alcolici e superalcolici. Le tecniche di preparazione dei cocktails. Le bevande nervine. La produzione del vino e dello spumante.</p>



Via Sepolcri, 21 - 80058 - Torre Annunziata(NA) - Tel. 0815369798 - 0818612447 - Fax 08119970764
Distretto n. 37 - Codice Mecc.NAIS04100B - C.F. 82008750638
@-mail: nais04100b@istruzione.it - nais04100b@pec.istruzione.it web site : www.istitutograziiani.edu.it