



**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

# Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



I.S.I.S. G. Di Vittorio  
LADISPOLI

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 - Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## PROGRAMMI SVOLTI

### 1 B ENOGASTRONOMIA

**Anno scolastico**

**2025/2026**

**ISTITUTO PROFESSIONALE SUPERIORE**  
**SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**"G. DI VITTORIO" LADISPOLI - ROMA**

CLASSE 1B  
PROGRAMMA DI ITALIANO

DOCENTE : ANTONELLA GIOACCHINI  
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

**TESTI DI RIFERIMENTO:**

M. M. Cappellini – La mia Antologia – vol. U

M Sensini – A tutto Campo – vol. A

**GRAMMATICA**

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Il nome: classificazione, forma e struttura: genere, numero, comuni, propri, concreti, astratti, derivati, collettivi
- Nomi difettivi
- Aggettivi qualificativi
- Gradi dell'aggettivo
- Concordanza dell'aggettivo
- Aggettivi dimostrativi

- Aggettivi possessivi
- Aggettivi numerali
- Pronomi personali
- Pronomi possessivi
- Pronomi dimostrativi
- Preposizioni semplici e articolate
- Il verbo
- Modi finiti del verbo: Indicativo, Congiuntivo, Condizionale, Imperativo
- Coniugazione dei verbi
- Elementi di analisi logica
- Frase semplice, minima e composta
- Soggetto
- Predicato verbale e nominale
- Espansione diretta ( compl. oggetto)
- Espansioni indirette

## **ANTOLOGIA**

- Il testo narrativo: il tempo del racconto ( fabula e intreccio) e della narrazione .(personaggi, luoghi).
- Fiaba, favola, mito, leggenda

- Testo fantastico e realistico
- Testo descrittivo
- Testo espositivo
- Genere giallo
- Letture di Stefano Benni, Dino Buzzati, Anne Frank, Murakami, Agatha Christie, Christiana de Caldas Brito, Yashar Kemal, Riccardo Cucchi, Andre Agassi, Salvatore La Porta

## **EPICA**

- Origini dell'Epica
- Questione Omerica
- Iliade: struttura, personaggi ed episodi principali
- Odissea: Proemio ed episodi principali
- Il viaggio di Ulisse come percorso simbolico e adolescenziale

## **SCRITTURA**

- Testo narrativo
- Testo descrittivo
- Testo espositivo

- Testo argomentativo
- Testo regolativo
- Riassunto
- Comprensione del testo
- Produzione autonoma guidata
- Riscrittura creative

### **UDA interdisciplinare**

- *Albergo in video* (primo quadrimestre): comprensione e produzione di testi informativi e professionali, lessico tecnico dell'ospitalità alberghiera.
- *Il Ricettario* (secondo quadrimestre): analisi e produzione del testo regolativo, lessico della cucina, uso dell'imperativo e dei connettivi temporali, ricerca ed esposizione orale.


## **Programmazione di Educazione Civica svolta ( 4 h)**

### **Contenuti affrontati**

- Riflessione sul tema dell'immigrazione, dell'integrazione e del razzismo attraverso la lettura e l'analisi del brano "*Ana de Jesus*" di Christiana de Caldas Brito.
- Educazione alla legalità, al rispetto della persona e alla tutela dei diritti dei minori mediante attività di riflessione sullo sfruttamento giovanile a partire dal testo "*Pantaloni bianchi*" di Yashar Kemal.
- Percorso educativo sull'importanza delle parole, sul rispetto reciproco e sull'empatia nelle relazioni interpersonali, con attività di brainstorming, produzione scritta guidata e riformulazione positiva dei messaggi comunicativi.
- Approfondimento sui valori educativi, sociali e inclusivi dello sport attraverso una ricerca sulla figura di Pierre de Coubertin e sulla nascita dei Giochi Olimpici Moderni.
- Riflessione sulla condizione femminile, sugli stereotipi di genere e sull'evoluzione della società attraverso la lettura e l'analisi di un brano tratto dal diario di Anne Frank.
- Condivisione delle regole di comportamento, della convivenza civile e della partecipazione responsabile alla vita scolastica.

Ladispoli, 06-06-2026

La docente

  
Prof.ssa Antonella Gioacchini



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore  
**Giuseppe Di Vittorio**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 - Sito: [www.isidivittorio.edu.it](http://www.isidivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## **PROGRAMMA SVOLTO TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (TIC)**

**DOCENTE FRANCESCO VACCA**

**ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**CLASSE 1B ENO**

**LIBRO DI TESTO INFOLIVE TIC – CASA ED. PARAMOND – AUTORI A. BARBERO F. VASCHETTO. Dispense fornite dal docente**

### **UDA 1. Introduzione all'Informatica**

Cenni di storia dell'Informatica

L'architettura di Von Neumann, Principali Componenti di un Computer: CPU, Memoria Centrale, Scheda Madre, Bus di collegamento

Le memorie di un Computer, RAM, ROM, CACHE, Memorie di Massa (Hard Disk interni ed esterni)

Hardware e Software, Software di Sistema e Software Applicativo

Input e Output, Periferiche e Dispositivi di Input e Output di un PC (monitor, tastiera, mouse, stampante, webcam, cuffie, microfono)

Analogie tra PC e Cellulare

Interfacce di utilizzo del PC, Interfacce grafiche e a linea di comando

### **UDA 2. Ambiente di Lavoro e Strumenti Utilizzati**

Operazioni di base per l'utilizzo del Sistema Operativo Windows e del pc: accesso, utenza e password, arresto e opzioni di arresto; le finestre di Windows

File e Cartelle, operazioni di creazione, modifica, eliminazione, ridenominazione; la struttura e l'organizzazione ad albero per la gestione dei file; esecuzione di programmi applicativi, browser per navigare e motori di ricerca

Piattaforma Teams, accesso con credenziali scolastiche, reset di password, operazione di utilizzo dei canali, upload e download di compiti, lavoro su attività, chat, condivisione di file e cartelle su Teams, disconnessione dalla piattaforma.

### **UDA 3. Elaborazione di Testi (MS WORD)**

Introduzione a Microsoft Word, creazione di un file di testo, salvataggio di un file e formato del file (word / PDF); Visualizzare anteprima di stampa e stampa del documento

Formattare un testo, scegliere tipo e dimensione di carattere, colore, spaziatura, applicare stili, allineare un testo.

Organizzare un testo in paragrafi, definire titoli, inserire immagini, forme, collegamenti ipertestuali, simboli particolari.

Utilizzare tabelle, elenchi numerati e puntati; Impostare intestazione e piè di pagina di un

documento; Creare indici e sommari.

Utilizzare le funzioni di controllo ortografiche e grammaticali.

#### **UDA 4. Strumenti di Comunicazione**

Posta Elettronica, Social, Piattaforme di Condivisione

#### **UDA 5. Strumenti di Presentazione**

Cos'è una presentazione, definizione degli obiettivi, della tipologia della presentazione e a chi è rivolta.

Introduzione a Canva, creazione di una presentazione, regole di base di composizione, definizione di uno standard per la presentazione, stabilire sequenza degli argomenti e dimensione di massima in diapositive.

Salvare un file, creare una presentazione in un file autoeseguibile

Inserimento di testi, immagini, elenchi puntati e/o numerati, oggetti animati e multimediali

Effetti di una presentazione, animazioni degli oggetti di una slide e transizione animata tra una slide e un'altra

Visualizzare anteprima e presentazione

#### **UDA 6. Hotel Ideale**

Realizzazione di un elaborato in CANVA per la presentazione di una struttura alberghiera creata secondo l'immaginario dello studente

#### **UDA 7. Ricettario**

Realizzazione di un elaborato in Word inerente i piatti tipici di una Regione desiderata.

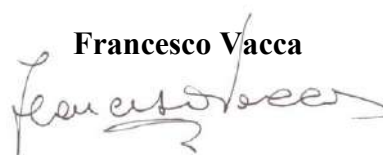
#### **UDA 8. EDUCAZIONE CIVICA: INTELLIGENZA ARTIFICIALE**

Cosa è, vantaggi e svantaggi

**Ladispoli, 08/06/2026**

**Docente**

**Francesco Vacca**





**I.S.I.S. G. DI Vittorio  
LADISPOLI**

Programma laboratorio Accoglienza Turistica

Classe 1.... A.S. 2025/2026

Insegnante: Caccavale Antonio

Libri di Testo: Hotel Italia 1° Biennio

Autori Giani, D'amico, De Rinaldis,

Casa Ed. lemonnier

Ore 4 di cui in compresenza con TIC **1 B**

### **Unita' 1**

#### **Benvenuti nel mondo dell' accoglienza**

L' arte dell' accoglienza

Lavorare nel turismo

Il laboratorio scolastico

### **Unita 2**

#### **Il turismo**

Fare turismo oggi

Turismo e mercato turistico

Il sistema turistico italiano

### **Unita' 3 L'albergo oggi**

L' albergo

Organizzazione e reparti

Il reparto ai piani

### **Unita' 4 il mondo del front office**

Il reparto del front office

La comunicazione al front office

La comunicazione orale

La comunicazione scritta

Rudimenti sulle fasi del ciclo del cliente

**UDA DEL PRIMO QUADRIMESTRE: ALBERGO IN VIDEO (P.P)**

**UDA DEL SECONDO QUADRIMESTRE IL RICETTARIO (WORD) (CANVA)**

**In collaborazione con tic** All'inizio dell'anno, ogni studente ha ricevuto l'assegnazione di una regione italiana meno conosciuta da promuovere come destinazione turistica. Utilizzando strumenti informatici, gli studenti hanno sviluppato un pacchetto turistico completo per presentare la regione in modo creativo e coinvolgente. Il progetto finale includeva una guida turistica digitale in Word, una presentazione in PowerPoint o Canva, e un profilo Instagram attivo, dimostrando così l'integrazione delle competenze acquisite nel corso dell'anno

(WORD, PRESENTAZIONI CON POWER POINT, CANVA REALIZZAZIONE DI UN PROFILO INSTAGRAM PER UN HOTEL)

**Educazione Civica totale ore svolte 4 Vantaggi e svantaggi dell' intelligenza artificiale, cyberbullismo in collaborazione con tic**

**Ladispoli , 06 Giugno 2026**

**Il docente**





**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore  
**Giuseppe Di Vittorio**



Via T. De Regio, 8 - 00197 Lariano (RM) - Telefono 0771 - Distretto 044 22 - Tel. fax 0771/20001 - 0771/200000001  
Tel. fax 0771/2000001 - Fax 0771/200000001 - E-mail: istituto@istruzione.it - istituto@post.istruzione.it  
IST - 0771 - Via T. De Regio, 8 - Cod. Mecc. 001970001 - IST - 0771/200000001 - Via T. De Regio, 8 - Cod. Mecc. 001970000001  
I.P.S.A.R. - Via T. De Regio, 8 - Cod. Mecc. 001970000001

## Programma svolto di GEOGRAFIA

Anno scolastico 2025-2026

Docente: Prof.ssa Caterina Casuolo

### Libro di testo:

La mappa del Mondo – Milano, Pampaloni - Mondadori

---

## CONTENUTI

---

### 1) AMBIENTE

- Ambiente
  - (UDA) *Il valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale*
- Clima
  - (UDA) *Saper cogliere la relazione esistente tra clima ed economia di un territorio*
- Risorse
  - (UDA) *Risorse rinnovabili e risorse non rinnovabili*
  - (UDA) *Comprendere i problemi connessi alla crescente domanda di energia*

### 2) POPOLI E CULTURE

- Popolazione
- Città
  - (UDA) *Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale.*
- Migrazioni
- Culture

### 3) ECONOMIA

- Produzione
  - (UDA) *Conoscere i fattori di localizzazione delle attività produttive e i nuovi modelli di produzione*
- Ricchezza e povertà
- Trasporti e comunicazione
- Globalizzazione
- STRUMENTI DI GEOGRAFIA ECONOMICA

### 4) LUOGHI

- L'Italia: Nord – Centro – Sud e Isole
- L'Europa: occidentale – centrale – settentrionale – orientale – sud orientale
- L'unione Europea
- Il Mondo: panoramica sui continenti soprattutto Asia

---

#### EDUCAZIONE CIVICA

---

Il rispetto a fondamento della vita di classe: primo tema affrontato e filo conduttore di tutta la programmazione didattica, sviluppato in forme diverse e attraverso l'utilizzo di diverse metodologie didattiche, soprattutto *debate* e *circle time*.

Incontro sulla legalità alla polizia di Stato e relativo confronto.

In occasione della giornata di riflessione sulla violenza contro le donne si è affrontato in classe l'argomento rilevando i temi fondamentali sviluppati anche a seguire in ogni lezione.

Giornata e settimana del rispetto: attività laboratoriale in classe e realizzazione dell'albero del rispetto affisso in classe come cartellone con la partecipazione in classe di tutti gli alunni.

La propria idea di rispetto: una parola, una azione, un aggettivo per realizzare l'albero del rispetto nel rispetto delle diverse forme di espressione.

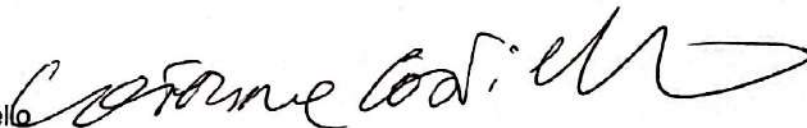
Attività sul bullismo incontro live e *debate*.

**Totale ore 6**

Ladispoli 31/05/20236

Il Docente

Prof.ssa Caterina Castiello



## Lingua Francese – 1 B ENO

Contenuti grammaticali (libro “Nouveau Instafrance” unità 1-2-3-4 – accenni della 5).

- I saluti e il linguaggio formale e informale
- Salutare e prendere congedo
- La Francia politica e la Francia fisica: conoscere le regioni i confini e le città principali
- I suoni dell’alfabeto e lo spelling
- Giorni della settimana, mesi e stagioni
- I numerali da 0-10
- La data
- Gli articoli determinativi e indeterminativi
- I pronomi personali soggetto
- Le preposizioni articolate
- Etre / avoir
- Il pronome ON
- Scrivere i propri dati anagrafici: la carta d’identità
- La regola del plurale: base ed eccezioni (-s, -z, -x).
- Lessico della classe
- I verbi della prima coniugazione: regola base ed eccezioni –ger, -cer.
- I verbi pronominali (s’appeler)
- I verbi irregolari -yer
- La frase interrogativa (3 modi: inversione, est-ce que, intonazione)
- La frase negativa semplice
- La regola del femminile: base ed eccezioni (sostantivi che finiscono con -é, -f, -x, -n, -eur)
- I numeri da 10 a 100 e le date complesse a 4 cifre.
- Uso di “quand, pourquoi, où, combien, pourquoi, parce que” nelle domande.
- Verbi faire, aller, venir
- Aggettivi interrogativi quel, quelle, quels, quelles
- Dire e chiedere l’ora
- Gli aggettivi possessivi
- L’articolo partitivo(du, de la, de l’, des, de).

Contenuti lessicali e fonetici

- La presentazione personale e i dati anagrafici
- La classe il materiale scolastico
- Le stagioni dell'anno
- La famiglia (i nomi delle relazioni parentali)
- Gli sport
- I colori
- Letture sul libro
- La pronuncia dei dittonghi e dei tritonghi
- La liaison

### Lavori trasversali relativi all'Unità didattica di apprendimento

Primo quadrimestre: scrivere una mail di prenotazione semplice seguendo le consegne e facendo una richiesta particolare fingendosi dei vip.

Secondo quadrimestre: l'alimentazione. Prodotto finale: scrivi una ricetta del tuo piatto preferito presentando ingredienti e fasi di preparazione.

**METODOLOGIE:** Lezioni frontali e dialogate, lettura e comprensione ad alta voce collaborativa. Lavoro di gruppo cooperativo. Ascolto e comprensione orale. Domande dal posto. Uso delle nuove tecnologie per consolidare gli argomenti studiati o il ripasso. Compiti di realtà valutati.

**STRUMENTI:** Libro di testo, risorse multimediali web. Smartphone, materiale autentico e piattaforma Teams per condivisione del materiale di studio ed esercizi. Quiz riepilogativi con l'app didattica Wordwall e Padlet.

Ladispoli, 29/5/2025

Il Docente

Alberto Oliva





**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore  
**Giuseppe Di Vittorio**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 - Sito: [www.istatdiovittorio.edu.it](http://www.istatdiovittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma di Matematica svolto anno 2025/26

Classe 1B Eno

ALGEBRA

Insiemi

- Definizione di insiemi
- Classificazione di insiemi  $N$ ,  $Z$  e  $Q$

Numeri naturali

- Ordinamento e operazioni
- Proprietà delle operazioni
- Proprietà delle potenze
- Esercizi con potenze
- Multipli, divisori, MCD e mcm
- Espressioni in  $N$

Insieme  $Z$

- Ordinamento e operazioni
- Proprietà delle operazioni
- Proprietà delle potenze
- Esercizi con potenze
- Multipli, divisori, MCD e mcm
- Espressioni in  $Z$

Numeri naturali

- Ordinamento e operazioni
- Proprietà delle operazioni
- Proprietà delle potenze
- Esercizi con potenze
- Multipli, divisori, MCD e mcm
- Espressioni in  $N$

Numeri razionali e reali

- Ordinamento e operazioni dei numeri razionali e reali
- Proprietà delle operazioni
- Proprietà delle potenze
- Esercizi con potenze
- Multipli, divisori, MCD e mcm
- Espressioni in  $Q$

Proporzioni e percentuali

- Proporzionalità

- Funzioni e proporzionalità
- Percentuali

#### Monomi

- Definizioni
- Operazioni tra monomi
- Espressioni con monomi

#### Polinomi

- Definizioni
- Operazioni tra polinomi
- Espressioni con monomi

#### Equazioni lineari

- Definizione di equazione
- Brevi cenni dei principi di equivalenza
- Equazioni numeriche intere

### GEOMETRIA

#### Enti geometrici fondamentali

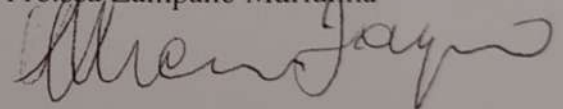
- Geometria euclidea
- Enti geometrici fondamentali: punto, retta e piano
- Brevi cenni sulle posizioni di due o più rette

DATA

07/06/2026

Firma

Pro.ssa Zampano Marianna





## PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Alimentazione  
Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità  
alberghiera Anno scolastico 2025/2026  
CLASSE: I B  
Prof. Fabrizio Varini

### ALIMENTI: DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE

- Definizione di alimento
- Classificazione degli alimenti
- I nutrienti: classificazione e funzioni
- Fitocomposti: polifenoli, carotenoidi, composti solforati, steroli vegetali
- Sostanze tossiche
- Additivi chimici
- Sostanze di neoformazione

### SICUREZZA ALIMENTARE

- Pericoli chimici, fisici e biologici
- I microrganismi
- Classificazione dei microrganismi
- Virus: struttura anatomico-morfologica, ciclo riproduttivo, virus dell'epatite A, alimenti implicati nella veicolazione dell'infezione
- Batteri: struttura anatomico-morfologica, classificazione (cocchi, bacilli, spirilli, vibrioni), riproduzione batterica, spore e tossine batteriche
- Funghi microscopici: muffe e lieviti, l'importanza tecnologica dei lieviti
- I fattori che influenzano la crescita microbica (Tempo, Temperatura, AW, O<sub>2</sub>, pH, pressione osmotica)
- Foodborn e diseases: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari
- Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni: contaminazioni primarie, secondarie e crociate

## IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

- Igiene del personale
- Igiene delle mani e degli indumenti
- Igiene dei locali: cucina, dispensa, sala da pranzo, servizi igienici, gestione dei rifiuti
- Igiene delle attrezzature
- Sistema di prevenzione HACCP: fasi preliminari, i 7 punti fondamentali

## I GLUCIDI

- Glucidi e fotosintesi
- Struttura e classificazione
- I monosaccaridi più importanti dal punto di vista alimentare (glucosio, fruttosio e galattosio)
- Disaccaridi: saccarosio, maltosio e lattosio
- Polisaccaridi di maggior interesse (amido, glicogeno e cellulosa)
- Funzioni dei Glucidi
- Apporto giornaliero di glucidi
- Effetti da eccesso (aumento di peso, obesità)
- Effetti da carenza (marasma, perdita di peso, ritardi nella crescita)
- Fibra alimentare
- Benefici della fibra alimentare

Ladispoli, 02/05/2026

Il Docente

Fabrizio Varini



# ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA - PROGRAMMA SVOLTO

*(per gli studenti che non si avvalgono dell'IRC)*

**Docente: Marini Lorenzo**

**Denominazione del corso: MATERIA ALTERNATIVA – LINGUAGGI  
CINEMATOGRAFICI E FOTOGRAFICI**

## **Contenuti svolti:**

- La storia del cinema: dalle origini del Novecento al cinema moderno
- Evoluzione del linguaggio cinematografico con principali tecniche di montaggio
- La filiera audiovisiva: ideazione, produzione, post-produzione e distribuzione
- Attività laboratoriale di montaggio video tramite applicazioni digitali (es. CapCut)

## **Obiettivi:**

- Comprendere l'evoluzione del linguaggio cinematografico dalle origini ai giorni nostri, riconoscendo i principali movimenti, autori e innovazioni tecniche e stilistiche che hanno influenzato la produzione audiovisiva contemporanea.
- Ideare e incominciare a realizzare un breve prodotto audiovisivo coerente con il periodo storico affrontato, utilizzando il programma di montaggio CapCut e applicando principi di narrazione visiva (inquadrature, ritmi e suoni).

## **Metodologie:**

- Lezione dialogata e discussione guidata
- Analisi di sequenze filmiche e materiali audiovisivi
- Attività laboratoriale individuale e di gruppo (montaggio video)

## **Criteri di valutazione:**

- Partecipazione e interesse
- Impegno e continuità nel lavoro
- Capacità di analisi e argomentazione
- Competenze operative nell'utilizzo degli strumenti di montaggio
- Esiti delle prove di verifica strutturate e semi-strutturate (a risposta multipla)

Firma del docente



ISTITUTO PROFESSIONALE SUPERIORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'  
ALBERGHIERA "G. DI VITTORIO" LADISPOLI - ROMA

**PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA**

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CLASSE I B

DOCENTE: ROSA TORINO

Testo di riferimento:

Titolo: "stare alle regole 4.0" - Ed. Simone – volume 1 .

**AREA DI COMPETENZA 1**

***Il vivere civile***

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 1**

**la società e le regole:**

1 le collettività umane (l'uomo è un essere sociale); 2 culture differenti (società, modelli di comportamento, valori); 3 il senso delle norme; 4 il diritto (il diritto positivo); 5 i caratteri delle norme giuridiche; 6 le sanzioni.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 2**

**le fonti del diritto**

1 l'origine delle norme giuridiche; 2 i rami del diritto; 3 la validità delle norme.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 3**

**Lo Stato**

1 Che cos'è lo stato; 2 gli elementi costitutivi dello Stato; 3 il territorio; 4 il popolo; 5 gli stranieri in Italia; la sovranità.

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 4**

**Le forme di Stato**

1 L'evoluzione dello Stato; 2 lo stato tra XVI e XIX secolo; 3 lo stato nel XX secolo; tipi di stato.

## **AREA DI COMPETENZA 2**

### ***I FONDAMENTI DELL'ECONOMIA***

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 1**

##### **Bisogni, beni, servizi**

1 I bisogni economici; 2 beni economici; 3 i servizi; 4 la ricchezza: reddito e patrimonio.

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 2**

##### **Sistemi e soggetti economici**

1 I sistemi economici; 2 gli operatori economici; 3 le scelte degli operatori economici; 4 i circuiti economici.

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 3**

##### **Lo stato e l'economia**

1 Lo stato sociale; 2 le entrate dello stato: i tributi; 3 il bilancio dello stato; 4 i beni dello stato.

## **AREA DI COMPETENZA 3**

### ***La Costituzione e la cittadinanza***

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 3**

##### **La Costituzione della Repubblica**

1 quando e come nasce la Costituzione (lo Statuto albertino, l'avvento del fascismo, la rinascita democratica); 2 la struttura e i caratteri della Costituzione; 3 i principi fondamentali (il principio democratico, la tutela della dignità della persona, l'uguaglianza dei cittadini, il diritto al lavoro, unità nazionale e autonomie locali, la tutela delle minoranze linguistiche).

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 6**

##### **Il lavoro**

1 il lavoro e la costituzione; 2 il lavoro delle donne e dei minori; 3 la protezione sociale; 4 i sindacati.

## **AREA DI COMPETENZA 4**

### ***La produzione e il mercato***

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO 2**

## Il mercato

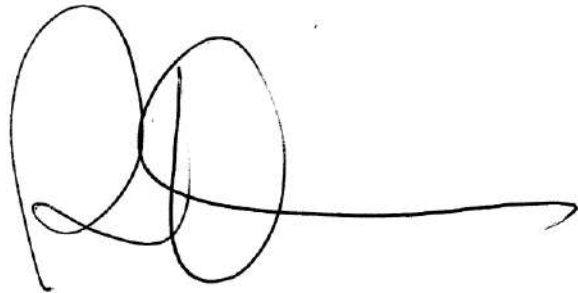
1 Cos'è il mercato; 2 la domanda dei consumatori; 3 l'offerta del produttore; 4 l'incontro tra domanda e offerta: lo scambio; 5 il comportamento del consumatore; 6 l'elasticità della domanda; 7 il risparmio (diversi tipi di risparmio); 8 gli investimenti.

## **PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA**

### **GLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO 5h**

Ladispoli, lì 28.05.2026

Docente Prof.ssa Rosa Torino

A handwritten signature in black ink, consisting of two large, overlapping loops followed by a long horizontal stroke that tapers to a point on the right.

# **Programma di Enogastronomia, settore Sala e Vendita**

**Classe IA-IB**

**Docente: Comito Michele**

## **UDA 1. La Deontologia del cameriere**

La divisa e la persona

Diventare un professionista

## **UDA 2. La ristorazione**

Le differenti forme di ristorazione

La brigata di sala

Le altre figure di sala

## **UDA 3. Le aree e le attrezzature di lavoro**

Il mobilio

Il tovagliato

Il vasellame

La posateria

I bicchieri

## **UDA 4. Gli stili di servizio**

Il servizio all'Italiana

Il servizio all'Inglese

Il servizio alla Russa

Il servizio alla francese

## **UDA 5 . Il bar ed il Caffè**

Le zone di lavoro del bar

Le attrezzature del bar

Il caffè

La macchina espresso

Prof. Michele Comito



## PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Scienze della terra  
Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera  
Anno scolastico 2025/2026  
CLASSE: I B

### Modulo 1: La Terra

Cenni sull'origine dell'universo e del sistema solare, la forma della terra e prove della sfericità, i moti della terra: conseguenze della rivoluzione e rotazione (alternanza delle stagioni, climi, alternanza del dì e della notte, misura del tempo e fusi orari).

### Modulo 2: L'atmosfera

Composizione dell'aria, strati dell'atmosfera, temperatura, umidità e pressione atmosferica, effetto serra e surriscaldamento globale, piogge acide, buco dell'ozono, polveri sottili.

### Modulo 3: L'idrosfera

L'acqua e le sue proprietà, ciclo dell'acqua, acque continentali (fiumi, laghi, ghiacciai e acque sotterranee), acque marine, fenomeni carsici.

### Modulo 4: La litosfera

I minerali, classificazione dei minerali e scala di Mohs, ciclo delle rocce (rocce sedimentarie, metamorfiche e magmatiche), erosione e modellamento del paesaggio.

### Educazione civica

Agenda 2030, Obiettivo 6 (gestione sostenibile dell'acqua) ed Obiettivo 15 (protezione e ripristino della biodiversità)

Ladispoli, 08/06/2026

Il Docente

Luca Persiani

ISIS 'Giuseppe Di Vittorio' – Ladispoli

1B, C, D

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Prof. Stefano SORRENTINO Fisica (1 ora settimanale in compresenza)

Libro di testo: La fisica in cucina  
U. Amaldi, M. Bonzagni – Zanichelli  
ISBN: 9788808634719

\* \*

\*

## Programma svolto di Fisica

Introduzione al corso di Fisica, necessità e scopo; fenomeni fisici in cucina; grandezze fisiche: generalità, esempi di uso in cucina ed industria alimentare (lunghezza, peso, volume, temperatura); misura di una grandezza fisica; unità di misura; scrittura ed uso corretto dei simboli.

Il Sistema Internazionale di unità di misura; grandezze fondamentali; prefissi, multipli e sottomultipli delle unità di lunghezza, tempo, massa, volume; sintassi dei simboli delle unità di misura.

Definizione di temperatura; termoscopi e termometri; dilatazione termica; scala termometrica Celsius e Kelvin; variazione spaziale e temporale della temperatura.

Flussi di calore e variazioni di temperatura; calore, forme di energia; trasferimento e conversione fra tipi di energia (termica, chimica, meccanica, elettrica); macchine; unità di misura; caloria e kJ.

Trasmissione del calore; trasmissione per conduzione nei solidi; classi di materiali conduttori di calore; conducibilità termica, fattori geometrici importanti nella conduzione del calore; applicazioni ed esempi nell'attrezzatura di cucina.

Trasmissione del calore per convezione ed irraggiamento nei fluidi e nel vuoto; moti convettivi naturali e forzati; sorgenti dell'irraggiamento (corpo caldi e antenne); esempi ed applicazioni in cucina (cottura alla griglia, forno ventilato, forno a microonde); esempi di trasmissione con più meccanismi contemporanei.

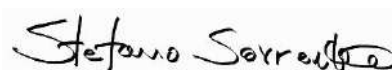
Stati di aggregazione della materia; organizzazione delle molecole di una sostanza negli stati solido, liquido, gassoso; passaggi di stato: fusione, solidificazione, evaporazione, condensazione, sublimazione, brinamento; esempio con i passaggi di stato dell'acqua; influenza della temperatura e della pressione, pentola a pressione.

\* \*

\*

Ladispoli, 8 giugno 2026

il docente



**PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**  
**A S. 2025/2026      CLASSE I      SEZ B**  
**DOCENTE Cucullo Luciano/Gennaretti Filippo**

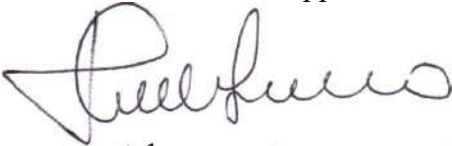
| MODULO                       | CONTENUTI  |
|------------------------------|--|
| Il reparto di cucina         | Storia della gastronomia (introduzione teorica).<br>I requisiti e lo stile professionale del cuoco.<br>Le opportunità professionali e le diverse forme di ristorazione.<br>La divisa del cuoco.<br>La brigata di cucina e le sue funzioni.<br>L'etica professionale.<br>Il servizio economato e le sue funzioni.<br>Impianti di produzione pasti, cucine a spazi chiusi e spazi aperti.<br>Macchine ed apparecchi di cucina.<br>Utensileria di base. |
| Sicurezza e igiene in cucina | Il sistema HACCP   |
| La mise en place di cucina   | (In laboratorio) Importanza della mise en place, diverse tipologie di mise en place.   |
| La scheda ricetta            | Importanza della scheda tecnica per la gestione della ricetta  |
| Gli alimenti.                | Le cinque gamme alimentari. Gli alimenti di base, metodi di conservazione degli alimenti. Le uova. Cereali, spezie ed erbe aromatiche. I condimenti grassi, semplici e composti. I grassi di origine animale e vegetale. Il punto di fumo.   |
| La pasticceria               | Gli impasti di base (elaborazione delle schede ricette degli impasti di base)<br>(Alcuni preparati in laboratorio)<br>Le creme di base di pasticceria  |
| <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>     |  |
| 10/03/2025                   | Attività presso il comune di Ladispoli, incontro con la polizia postale.   |

**Argomenti delle esercitazioni pratiche.**

Uso della coltelleria, pulizia di vegetali, mise en place del posto di lavoro delle attrezzature e degli alimenti, il punto di fumo dei grassi, alcuni metodi di cottura dei vegetali, preparazione di alcuni primi piatti, preparazione di alcuni fondi e salse madri, impasti di base di pasticceria, crema pasticceria.

I DOCENTI

Luciano Cucullo/ Filippo Gennaretti

  
*Filippo Gennaretti*



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio  
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

*“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”*

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: [www.isisdiovittorio.gov.it](http://www.isisdiovittorio.gov.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: [ipsar.ladispoli@gmail.com](mailto:ipsar.ladispoli@gmail.com)

# PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **1 ENO**

Sez. **B**

**ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026**


| UDA  | CONTENUTI  | CONOSCENZE   | ABILITA'   |
|--|--|--|--|
| <p><b>“WELCOME”</b><br/><b>(I QUADRIMESTRE)</b><br/><br/><b>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 0)</b></p>   | <p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I pronomi personali;</li> <li>- Il present simple del verbo “to be”;</li> <li>- L'imperativo presente;</li> <li>- Il verbo “can”;</li> <li>- I dimostrativi;</li> <li>- Le preposizioni di luogo.</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alfabeto inglese;</li> <li>- Paesi e nazionalità;</li> <li>- Oggetti della classe;</li> <li>- I giorni della settimana;</li> <li>- I mesi dell'anno;</li> <li>- I numeri ordinali;</li> <li>- I numeri cardinali;</li> <li>- L'orario.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiedere e dare informazioni personali (nome, età, nazionalità, ecc.);</li> <li>- Chiedere e dire l'ora;</li> <li>- Come “computare” una parola.</li> </ul>   |
| <p><b>“ALBERGO IN VIDEO”</b><br/><b>_UDA</b><br/><b>INTERDISCIPLINARE</b><br/><br/><b>(I QUADRIMESTRE)</b><br/><br/><b>(da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale “Inglese 1B a.s. 2025-2026”)</b></p> | <p><u>GRAMMATICA (prerequisiti):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il present simple dei verbi ausiliari;</li> <li>- Il present simple dei verbi ordinari;</li> <li>- Grado comparativo e superlativo degli aggettivi.</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di letti;</li> <li>- Tipologie di camere;</li> <li>- Tipologie di alberghi;</li> <li>- Servizi e strutture di un albergo;</li> <li>- Le principali tariffe alberghiere.</li> </ul> <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glossario relativo al settore alberghiero;</li> <li>- Slides elaborate dalla docente.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato;</li> <li>- Aspetti specifici della microlingua del settore “Accoglienza Turistica”;</li> <li>- Conoscenza delle diverse strutture ricettive (alberghi) e delle loro caratteristiche.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le diverse tipologie di letti e camere di un albergo;</li> <li>- Descrivere le diverse tipologie di alberghi;</li> <li>- Descrivere I servizi e le strutture che un albergo può offrire;</li> <li>- Descrivere le due principali tariffe alberghiere.</li> </ul> |
| <p><b>“MY THINGS”</b><br/><br/><b>(FINE I QUADRIMESTRE / INIZIO II QUADRIMESTRE)</b><br/><br/><b>(dal libro di testo</b></p>   | <p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il present simple del verbo “have (got)”;</li> <li>- “There is-there are”;</li> <li>- Il plurale dei sostantivi;</li> <li>- Gli articoli determinativi e indeterminativi;</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esprimere l'esistenza o la posizione;</li> <li>- Esprimere il possesso;</li> <li>- Descrivere oggetti.</li> </ul>   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <p><b>“Get Thinking 1”<br/>_UNITÀ 1)</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli aggettivi possessivi;</li> <li>- Il genitivo sassone;</li> <li>- L'ordine degli aggettivi;</li> <li>- Gli indefiniti “some-any”.</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oggetti personali;</li> <li>- Aggettivi per descrivere oggetti (condizione, grandezza, colore).</li> </ul> <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Your school bag says a lot about you";</li> <li>- "Be a minimalist!".</li> </ul>  |   |  |
| <p><b>“HAVING A GOOD TIME”<br/>(II QUADRIMESTRE)<br/><br/>(dal libro di testo<br/>“Get Thinking 1”<br/>_UNITÀ 2)</b></p>  | <p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il present simple dei verbi ordinari;</li> <li>- I verbi di opinione + ing;</li> <li>- Gli avverbi di frequenza;</li> <li>- Le preposizioni di tempo.</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività quotidiane;</li> <li>- Passatempo;</li> <li>- Espressioni con il verbo “have”.</li> </ul> <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Do you enjoy life?";</li> <li>- "What do you do in your free time?".</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le attività quotidiane;</li> <li>- Esprimere opinioni.</li> </ul>  |
| <p><b>“IL RICETTARIO”<br/>_UDA<br/>INTERDISCIPLINARE<br/>(II QUADRIMESTRE)<br/><br/>(dal libro di testo<br/>“Get Thinking 1” e<br/>da slides elaborate<br/>dalla docente e<br/>condivise nei<br/>materiali del team<br/>digitale “Inglese 1B<br/>a.s. 2025-2026”)</b></p> | <p><u>GRAMMATICA (prerequisiti):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'imperativo presente;</li> <li>- Il present simple;</li> <li>- Gli articoli determinativi e indeterminativi;</li> <li>- I numeri cardinali e ordinali;</li> <li>- Le preposizioni di luogo.</li> </ul> <p><u>GRAMMATICA (nuovi argomenti):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nomi numerabili e non numerabili;</li> <li>- Gli indefiniti (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough).</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cibo e bevande;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato;</li> <li>- Aspetti specifici della microlingua del settore “Cucina”;</li> <li>- Conoscenza di come si imposta una ricetta in inglese.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di cibi e bevande;</li> <li>- Descrivere cibi e bevande;</li> <li>- Esprimere la quantità;</li> <li>- Esporre la ricetta degli spaghetti alla carbonara.</li> </ul> |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- I verbi più usati nelle ricette;</li> <li>- Metodi di cottura degli alimenti;</li> <li>- Aggettivi per descrivere le caratteristiche di cibi e bevande.</li> </ul> <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glossario su cibi e bevande;</li> <li>- La ricetta degli spaghetti alla carbonara (da slides elaborate dalla docente).</li> </ul>  |   |  |
| <p><b>“WE ARE WHAT WE EAT”</b><br/><b>(II QUADRIMESTRE)</b><br/><b>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 4)</b></p> | <p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I nomi numerabili e non numerabili;</li> <li>- Gli indefiniti (some, any, a lot of/lots of, much, many, too much, too many, how much, how many, enough, too).</li> </ul> <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cibi e bevande;</li> <li>- Aggettivi per descrivere le caratteristiche di cibi e bevande.</li> </ul> <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Creepy Crawlies, the superfood of the future?".</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di cibi e bevande;</li> <li>- Descrivere cibi e bevande;</li> <li>- Esprimere la quantità.</li> </ul>   |
| <p><b>“LO SPRECO ALIMENTARE”</b><br/><b>(Educazione civica)</b><br/><b>1 ora</b></p>                                      | <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- “Lo spreco alimentare” (file elaborato dalla docente a partire dalla seguente fonte:<br/><a href="https://www.esg360.it/agrifood/spreco-alimentare-linnovazione-digitale-per-gestire-le-eccedenze-di-cibo-per-garantire-sostenibilita-e-arrivare-allesg/">https://www.esg360.it/agrifood/spreco-alimentare-linnovazione-digitale-per-gestire-le-eccedenze-di-cibo-per-garantire-sostenibilita-e-arrivare-allesg/</a></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il fenomeno dello spreco alimentare;</li> <li>- Cause e possibili soluzioni per ridurre lo spreco alimentare;</li> <li>- Lo spreco alimentare: fenomeno etico, economico e ecologico.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esporre il problema dello spreco alimentare, le sue cause e le possibili soluzioni;</li> <li>- Dare la propria opinione in merito al fenomeno dello spreco alimentare.</li> </ul> |

Ladispoli, 04-06-2026

Il docente



**Isis Di Vittorio - LADISPOLI**  
**Insegnamento della Religione Cattolica**

**C L A S S E 1B**

**Programma svolto**  
**Anno Scolastico 2025-2026**

Siamo entrati a Gaza, l'inferno in terra

Se qualcuno venisse ad occuparti la casa... Storia di Israele da 3500 anni fa ad oggi

Togli i tappi dalle orecchie e ascolta pag. 18. Ascolto e dialogo. Il senso dello stupore

Puntata Porta a Porta 21.09.2025. Denuncia dell'uso dell'intelligenza artificiale per pubblicare video inventati a danno delle donne, famose e comuni. Dal minuto 35

Visione film "La ragazza del mare"

Martin Luther King Roma 1a Sapienza

Uffa anche la religione! A che serve la religione? pag. 19-21

Riflessione sulla tragedia di Cras Montana

Il Messaggio di Papa Leone XIV per la LIX Giornata Mondiale della Pace, 1° GENNAIO 2026: "La pace sia con tutti voi. Verso una pace disarmata e disarmante" per condividere la riflessione in classe sulle parole-chiave <https://www.vatican.va/content/leo-xiv/it/messages/peace/documents/20251208-messaggio-pace.html>

Chi ha scritto i Vangeli. Gli "ipsissima verba" di Gesù. Lc 6.

Gli schiavi della tratta. Dodicesima Giornata Mondiale di preghiera e riflessione contro la tratta di persone.

Visione scene film Amistad

Visione film "Bakhita"

**Ore di Educazione Civica**

Lezione del 21/01/2026. Argomento:

Giornata del rispetto. I sentimenti sono importanti? "Gli invisibili". TV7 16.01.2026

Lezione del 28/01/2026. Argomento:

Giornata della memoria. Perché perdonare significa tornare alla vita





**MIM**

Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore  
**Giuseppe Di Vittorio**



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 - Sito: [www.issdvvittorio.edu.it](http://www.issdvvittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**DOCENTE:** Gatti Sirio

**MATERIA:** Scienze Motorie e Sportive

**CLASSE:** 1<sup>^</sup> B enogastronomia

### PROGRAMMA SVOLTO

TEORIA:

- Assi anatomici e piani di riferimento – principali movimenti del corpo.
- Il sistema scheletrico:
  - Funzione e composizione;
  - Scheletro Assile e Appendicolare, principali ossa e articolazioni.
- Il sistema muscolare:
  - Tipi di muscoli; proprietà dei muscoli
  - Principali muscoli del corpo;
  - Il muscolo scheletrico – fibre muscolari.
- I giochi olimpici – Storia dei giochi antichi e moderni – Paralimpiadi.
- Accenni di primo soccorso.
- La sicurezza a scuola e in palestra, procedure di emergenza.
- Il Fair play.

PRATICA:

- Esercizi di riscaldamento (andature e allungamento muscolare)
- Sviluppo capacità coordinative: Esercizi a corpo libero dalle varie stazioni; esercizi con piccoli attrezzi (palloni di varia misura e peso, cerchi, funicelle); esercizi di agilità, destrezza, prontezza di riflessi, coordinazione con giochi a squadre relativi (Mister mind, Indovina chi?); percorsi misti di livello semplice con piccoli e grandi attrezzi; circuiti a stazioni.
- Sviluppo capacità condizionali: percorsi misti di livello semplice con piccoli attrezzi; circuiti a stazioni; test fisici (forza, resistenza, flessibilità e velocità,).
- Pallavolo:
  - La battuta dal basso;
  - Il palleggio;
  - Il bagher;
  - La schiacciata;
  - Le regole fondamentali di gioco (6 vs 6)

- Tennistavolo.
- Calcio a 5.
- Badminton.
- Calcio balilla.
- Pallacanestro:

- Il palleggio;
- Il tiro;
- Il 3° tempo;
- Situazioni di gioco fino al 5 vs 5.

- Atletica leggera:

- Lancio del vortex;
- Getto del peso;
- Partenza dai blocchi;
- Salto in lungo da fermo.

- UDA interdisciplinare “Ingredienti dell’empatia – Il potere delle parole”. Attività: Il percorso del cieco.

#### EDUCAZIONE CIVICA:

- 1° quadrimestre: il Fair Play (4 ore) ,
- 2° quadrimestre: il rispetto delle regole gioco calcio balilla ( 1 ora) ed educazione stradale (3 ore).
- Totale 8 ore

Il presente programma è stato sottoposto all’attenzione degli alunni della classe.

Roma, 01/06/2025

PROF. GATTI SIRIO

