

ISIS Di Vittorio- LADISPOLI

Insegnamento della Religione Cattolica

CLASSE 1C

Programma svolto

Anno Scolastico 2025-2026

Presentazioni. Il senso del tempo

Siamo entrati in Gaza, l'inferno in terra https://youtu.be/Nu3rb_SuKHg?si=MeCy5JY7uVJ1wHwO

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

<https://youtu.be/NC8Nv7A9grc?si=KjlnlCupXTGInvX9>

Come sconfiggere le mafie. Proiezione palestinese 7 ottobre: un anno dopo.

La folla uccide. Da Amritsar a Gaza.

Togliti i tappi dalle orecchie e ascolta pag. 18. Sentire, udire, ascoltare. La meraviglia dei bambini. Il piccolo principe.

Open day a scuola di legalità presso PS.

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

<https://www.raiplay.it/video/2025/10/Porta-a-Porta---Puntata-del-29102025-edb98a68-110c-45bc-b473-5c5b05e1b3dd.html>

Visione film "La ragazza del mare"

L'enigma di una stella su Betlemme <https://comboni2000.org/2024/01/04/vittorio-messori-lenigma-di-una-stella-su-betlemme/> Gesù e i Re Magi. Astronomia e archeologia

<https://youtu.be/JbH6qQOhjbc?si=RL3PE0dfHeCQH2tJ>

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

Giornata di preghiera per le vittime della tratta

Visione film "Bakhita"

La metafora della "rana bollita" di Noel Chomsky

Che cosa è successo il 13 maggio 1981? Karol, Un Uomo diventa un Papa. Part 2. (Papà Giovanni Paolo II).

FILM (italiano) https://www.youtube.com/watch?v=SsjtV_X3AeY

L'esperienza della gravidanza indesiderata per una coppia di adolescenti

Vittorio Podestà e Alex Zanardi. Alex Zanardi e la testimonianza dei paraclimbers

Educazione civica

Lezione del 23/01/2026. Argomento:

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

Lezione del 30/01/2026. 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.isidivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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 1C 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.

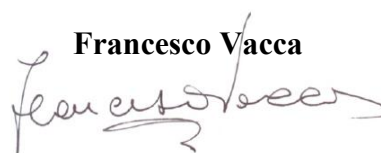
UDA 8. EDUCAZIONE CIVICA: INTELLIGENZA ARTIFICIALE

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 C**

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 ISTAGRAM PER UN HOTEL)

Totale ore educazione civica 11 ore I vantaggi e svantaggi dell' intelligenza artificiale, cyberbullismo in collaborazione con tic incontro con la polizia di stato, accessibilita',

Ladispoli , 08 Giugno 2026

Il docente





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.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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

Programmazione didattica di GEOGRAFIA

Anno scolastico 2025-2026

Docente: Prof.ssa Caterina Castiello

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe evidenzia sensibilità verso le sollecitazioni proposte dalla scrivente con l'intento di porre ciascuno a riflettere sui legami imprescindibili tra l'uomo e l'ambiente e a comprendere la realtà del territorio di propria appartenenza e di quello in cui vivono gli altri uomini.

Ci si pone, infatti, come obiettivo cognitivo prioritario l'acquisizione degli strumenti per mettere gli studenti in condizione di avere consapevolezza sulle condizioni delle diverse parti del mondo e sugli eventi che in queste si verificano. Bisogna sottolineare che la disciplina in questione offre la possibilità di innescare discorsi interdisciplinari al fine di offrire agli allievi l'opportunità di riflettere sulla dimensione organica e totale del sapere e non diviso e frammentario. Allo stesso modo le tematiche che saranno affrontate avranno una ricaduta profonda sulla crescita di ogni alunno come individuo e come cittadino, rispondendo alla più alta finalità di formare personalità sociali, conoscenza dei propri diritti e dei propri doveri all'interno della società civile.

COMPETENZE CURRICOLO NAZIONALE

La disciplina "Geografia" concorre a far conseguire i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

CONOSCENZE

Conoscere gli elementi dell'orientamento, gli effetti e le cause del clima e del tempo, le fondamentali caratteristiche della carta geografica.

Conoscere le principali caratteristiche fisiche ed ambientali dell'Europa e dell'Italia, conoscere l'origine del concetto di Europa e la sua attuale accezione, conoscere l'origine, la formazione, il significato dell'Unione Europea, conoscere le caratteristiche del turismo italiano ed europeo.

Comprensione dei rapporti uomo ambiente nello spazio europeo e italiano.

COMPETENZE / OBIETTIVI MINIMI PER LA VALUTAZIONE

obiettivi trasversali

potenziare le abilità di ascolto,

sviluppare le abilità di studio,

potenziare le abilità espressive

acquisizione di linguaggi diversi da quello verbale (grafico e cartografico) in connessione con matematica, economia e scienze della terra.

obiettivi disciplinari

Conoscenze:

Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina

Acquisizione di una terminologia ecologica

Confrontare l'assetto territoriale di spazi diversi

Individuare i fattori che influiscono sulla localizzazione di attività economiche

Individuare i principali elementi costitutivi, fisici e antropici, di un sistema territoriale e le loro interdipendenze

Leggere, attraverso categorie geografiche, gli eventi storici e fatti e problemi del mondo contemporaneo.

Competenze e abilità

Analizzare i cambiamenti spaziali (relazioni uomo - ambiente)

Sviluppare una visione geografica dei luoghi (localizzare, analizzare, confrontare, geografia regionale)

Comprensione del significato fra ambiente naturale e della complessità di quello artificiale.

Diventare consapevoli e responsabili nella gestione delle risorse del Pianeta (sostenibilità, gestione delle risorse, questioni geopolitiche)

Comprensione della realtà contemporanea attraverso le forme dell'organizzazione territoriale, connesse con le strutture economiche e sociali.

La capacità di cogliere le dinamiche globali delle società umane e del loro ruolo nell'organizzazione dell'ambiente.

L'identità personale e collettiva e la solidarietà con gli altri gruppi.

Rispettare le diversità culturali e conoscere la loro diffusione spaziale nel mondo contemporaneo.

OBIETTIVI MINIMI PER LA VALUTAZIONE (ALUNNI D.A. CURRICOLARI, BES)

Cartografia: Conoscere i punti cardinali e sapersi orientare - Lettura di una carta geografica; Conoscere i principali elementi per lo studio del territorio;

I **processi demografici:** Fondamenti di demografia - Natalità, mortalità, saldo naturale e demografico - Le piramidi d'età;

Migrazioni: le istituzioni riguardanti le migrazioni - I flussi migratori: conseguenze.

Le **città:** Conoscere i caratteri della città contemporanea;

Le **culture europee:** I principali caratteri culturali europei – Lingue e religioni in Europa;

Conoscere le principali trasformazioni dell'Europa dal dopoguerra ad oggi;

Economia: Caratteri e storia dell'economia italiana – Caratteri e storia dell'economia in Europa - Primario, secondario e terziario in Italia e in Europa;

Unione Europea: I principi fondanti della UE - La storia della UE - Le principali istituzioni delle UE - L'allargamento della UE - Le motivazioni degli euroscettici;

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: Asia – America – Africa - Oceania

METODI

Lezione frontale
Lezione dialogata
Lavori di gruppo
Esercitazioni

VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

F - formative (durante lo svolgimento delle unità didattiche):

Interventi brevi da posto
Attività di ricerca e di sintesi

S – sommative (con frequenza mensile e/o alla fine di una unità didattica):

Interrogazione dialogata

Prove strutturate (quesiti del tipo vero o falso)

Prove semi strutturate (quesiti con risposta articolata)

Prove non strutturate: Interrogazioni orali, Colloqui, interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

Controlli e osservazioni: prestare attenzione alle lezioni, prendere appunti, osservazioni sulla partecipazione attiva, interventi significativi sull'argomento e in genere ogni forma di collaborazione.

come riportato dalle nuove linee guida del D.M. 183/24, saranno previste due ore di lezione per quadrimestre relative alla trattazione del Nucleo Concettuale “Sviluppo economico e sostenibilità” soffermandosi sulla **competenza 6** “Tutela del patrimonio ambientale” riguardante l’adottare comportamenti responsabili verso l’ambiente, interpretando l’impatto che il nostro stile di vita ha sul pianeta in riferimento al concetto di “impronta ecologica” e analizzando l’utilizzo delle risorse naturali per garantire la conservazione del pianeta.

CONOSCENZE

Cicli dell'acqua, clima, risorse naturali (acqua, suolo, energia), rischi idrogeologici (frane, alluvioni).

Impatto delle attività umane sull'ambiente, differenze tra aree rurali/urbane, gestione dei rifiuti.

Sviluppo sostenibile: Concetti di sviluppo sostenibile, Agenda 2030, economia circolare.

ABILITA'

Individuare le cause e gli effetti del degrado ambientale locale (es. inquinamento).

Usare correttamente la raccolta differenziata, risparmiare energia/acqua, seguire i principi di mobilità sostenibile.

COMPETENZE

Partecipare: Proporre e attuare azioni di tutela ambientale nella propria scuola/quartiere (es. pulizia aree verdi, campagne di sensibilizzazione).

Agire consapevolmente: Adottare stili di vita sostenibili e rispettosi delle risorse naturali nella quotidianità.

Valutare: Saper valutare l'impatto ambientale delle proprie scelte di consumo e mobilità.

Azioni di recupero e approfondimento

Le attività di recupero ed approfondimento saranno svolte in itinere in orario mattutino. Fanno parte integrante delle attività finalizzate al recupero in itinere: le ore specificamente dedicate alla correzione e alla discussione degli esercizi assegnati a casa, le esercitazioni in vista delle prove scritte, le correzioni e discussioni dei compiti o dei test svolti in classe, le interrogazioni viste come occasioni preziose per l'intera classe di riprendere, chiarire e riorganizzare contenuti.

Libro di testo:

La mappa del Mondo – Milano, Pampaloni - Mondadori

Ladispoli 14/12/2025

Il Docente

Prof.ssa Caterina Castiello

**PROGRAMMA
A.S. 2025–2026**

CLASSE 1C

DISCIPLINA : ITALIANO

DOCENTE : Antonio Gismondi

Libri di testo:

Grammatica:.....

Antologia:.....

Argomenti trattati

MODULO A. ABILITA' COMUNICATIVE E TIPOLOGIE TESTUALI

Il testo: definizione e caratteristiche.

Requisiti comuni di tutte le tipologie testuali: intenzionalità, coerenza, coesione, completezza, ordine espositivo, inserimento in un contesto.

Significato e significante.

Denotazione e connotazione

Il lessico di base, comune, settoriale. Il registro linguistico formale, medio, informale

Caratteristiche e scopo comunicativo delle seguenti tipologie testuali:

- il testo espositivo
- il testo descrittivo
- il testo narrativo letterario e non letterario (la cronaca)
- il testo argomentativo.
- Il riassunto.

Laboratori di scrittura guidati sulle seguenti tipologie: testo espositivo, descrittivo, narrativo, riassunto.

Verifiche scritte: analisi e comprensione del testo; riassunto; redazione di testi narrativi, descrittivi, argomentativi.

MODULO B. EDUCAZIONE LINGUISTICA

FONOLOGIA:

I suoni e le lettere della lingua

L'alfabeto italiano

La divisione in sillabe

L'accento tonico e grafico

L'USO DELLA LINGUA

Famiglie di parole e campo semantico;

Sinonimi e contrari

MODULO C. EDUCAZIONE LETTERARIA. I GENERI LETTERARI

IL TESTO IN PROSA

Tem, caratteristiche specifiche e tecniche narrative delle seguenti tipologie testuali:

- La narrazione breve: la novella e il racconto
- La narrazione lunga: il romanzo

Caratteri specifici del testo narrativo.

Il livello delle azioni (le sequenze).

La struttura del testo narrativo (situazione iniziale, esordio, peripezie, scioglimento conclusione).

I tempi verbali (tempi narrativi e tempi commentativi).

L'ordine del racconto (*fabula*, intreccio, analessi, prolessi).

Il ritmo del racconto (tempo della storia/ tempo del racconto; scena, sommario, ellissi, pausa).

La rappresentazione dei personaggi (tipologia, caratterizzazione, ruolo, funzioni, modalità di presentazione).

Lo spazio e il tempo. Il ruolo dello spazio: spazio denotativo e connotativo. Il ruolo del tempo e gli indicatori temporali

Autore e narratore.

Narratore interno ed esterno; il narratore onnisciente.

Le parole e i pensieri dei personaggi: discorso diretto (libero e legato), il discorso indiretto, il discorso indiretto libero, il soliloquio, il monologo interiore, il flusso di coscienza.

La focalizzazione (il narratore, il punto di vista)

Il patto narrativo e i livelli della narrazione.

La lingua e lo stile, i registri espressivi e il ritmo narrativo nel testo letterario.

Le parole-chiave.

I campi semantici.

Il testo come deviazione dalla norma: l'aspetto retorico

- figure retoriche di posizione: anafora, anastrofe, climax, accumulazione
- figure retoriche di significato: similitudine, metafora, analogia, antitesi, iperbole, sineddoche, metonimia, antitesi, antonomasia, adynaton, personificazione; perifrasi, ossimoro, sinestesia, figura etimologica.

La parafrasi e l'analisi del testo.

- La parafrasi
- La sintesi del testo
- L'analisi del testo

Testi narrativi letti ed analizzati:

.....

.....

.....

.....

MODULO D: ANALISI GRAMMATICALE E LOGICA

ESERCIZI IN CLASSE E A CASA.....

Ladispoli, li.....

Firma del docente

Prof. ANTONIO GISMONDI

Lingua Francese – 1 C 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



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.

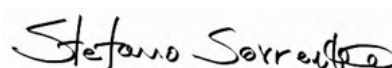
Stati di aggregazione della materia; organizzazione delle molecole di una sostanza negli stati solido, liquido, gassoso; passaggi di stato: fusione, solidificazione, evaporazione, condensazione, sublimazione, brinamento; esempio con i passaggi di stato dell'acqua; influenza della temperatura e della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

* *

*

Ladispoli, 8 giugno 2026

il docente





MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Ministero dell'Istruzione e del Merito

I.S.I.S. "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. 06 97859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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

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

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CLASSE 1 C

LIBRO IN USO:

SalaBar SMART

TECNICA E PRATICA DISALA, BAR E VENDITA

PRIMO BIENNIO

AUTORE OSCAR GALEAZZI

CASA EDITRICE HOEPLI

UDA 1 IL PROFESSIONISTA E LA PERSONA

PAG 2

LA PROFESSIONE

LEZIONE 1 PROFESSIONISTI DEL FOOD AND BEVERAGE

PAG 9

LEZIONE 2 LA DIVISA E LA PERSONA

UDA 3 COMPORTAMENTO PROFESSIONALE E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE	PAG 40
LEZIONE 1 UN COMPORTAMENTO DA PROFESSIONISTA	
LEZIONE 2 LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE	PAG 45
UDA 4 LA RISTORAZIONE LO STAFF, LE AREE E LE ATTREZZATURE	PAG 54
LEZIONE 1 LA RISTORAZIONE	
LEZIONE 2 LO STAFF DI SALA	PAG 59
LEZIONE 3 LE AREE E LE ATTREZZATURE DI LAVORO	PAG 64
UDA 5 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	PAG 84
LEZIONE 2 LE FASI OPERATIVE E DI SERVIZIO	PAG 91
LEZIONE 3 LA GESTIONE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI SPAZI	PAG 99
UDA 6 ABILITA DI BASE NEL SERVIZIO DI SALA	PAG 108
LEZIONE 1 LE Abilità FONDAMENTALI	
LEZIONE 2 LE ALTRE Abilità	PAG 124
UDA 7 LA MISE EN PLACE	
LEZIONE 1 LA MISE EN PLACE, COMPETENZE DI BASE	PAG 136
UDA 8 GLI STILI DI SERVIZIO	PAG 158
LEZIONE 1 SERVIZIO ALL'ITALIANA E ALL'INGLESE	
UDA 10 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE	PAG 202
LEZIONE 1 INTRODUZIONE AL SERVIZIO DELLA COLAZIONE	
LEZIONE 2 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE CONTINENTALE	PAG 206
PROFESSIONE BARISTA	PAG 214
UDA 11 IL BAR, LO STAFF, ATTREZZATURE E ABILITA DI BASE	
1 LAVORARE AL BAR	

UDA 12 CAFFE, LATTE MONTATO, E LATTE ART **PAG 246**

LEZIONE 1 IL CAFFE

LEZIONE 2 L'ESPRESSO **PAG 251**

LEZIONE 3 MONTARE IL LATTE **PAG 265**

UDA 13 TE TISANE CIOCCOLATA **PAG 278**

LEZIONE 2

1 CACAO E CIOCCOLATA **PAG 284**

2 LA CIOCCOLATA CALDA **PAG 285**

3 IL SERVIZIO DELLA CIOCCOLATA **PAG 287**

UDA 14 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR **PAG 292**

LE BIBITE DEL BAR, FRULLATI, FRAPPÈ,

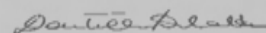
SU TEAMS SONO STATI INOLTRATI DOCUMENTI IN PPT SU: MISE EN PLACE, ATTREZZATURE, IL BAR, LE COLAZIONI, IL COCKTAIL, E LE BEVANDE.

NEL LABORATORIO SONO STATE AFFRONTATE LE SEGUENTI LEZIONI:

- LA MISE EN PLACE, PRIMI RUDIMENTI DI SERVIZIO ALL'ITALIANA, ALL'INGLESE, BUFFET, IL TAGLIO DELLA FRUTTA, LA PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE, IL CAFFÈ, IL CAPPUCCINO, IL LATTE MACCHIATO, LA CIOCCOLATA, MIXOLOGY, IL COCKTAIL ANALCOLICO E PROVE DI ALTRI COCKTAIL.
-

Ladispoli, 3 GIUGNO 2026

Prof.ssa Donatella Di Matteo



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Giuseppe di Vittorio"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

Via Gaetano Federici, Ladispoli (RM)

SCIENZA DEGLI ALIMENTI
PROGRAMMA CLASSE I C A.S. 2025-26

Libro di testo: Scienza degli Alimenti, volume unico per il biennio. Machado Amparo, Ed. Poseidonia Nuova ed. 2024

Contenuti:

- Igiene e sicurezza alimentare:
 - Contaminazioni chimiche fisiche e biologiche.
 - I microrganismi (cenni di biologia, classificazione, principali fattori di sviluppo dei microrganismi); le principali malattie a trasmissione alimentare : infezioni, intossicazioni e tossinfezioni;
 - Contaminazioni dirette, indirette e crociate.
 - Principi di igiene e sistema HACCP. Garantire la qualità degli alimenti sulla base della normativa vigente.
- Le basi della nutrizione: i macronutrienti e i micronutrienti (classificazione, funzione e fonti dei principali nutrienti).
- Glucidi: generalità classificazione e funzione, fonti alimentari e fabbisogno
- Proteine: Generalità classificazione e funzione, valore Biologico e fonti alimentari, fabbisogno.
- La denaturazione.
- Gli Enzimi.
- I Lipidi: Classificazione, Gli Acidi grassi saturi e insaturi, AGE, fonti alimentari, funzione dei lipidi, fabbisogno giornaliero.
- Le vitamine: classificazione e funzioni generali, fonti alimentari

La Docente
Prof.ssa Maria Bracci



Diritto ed Economia Politica

Anno scolastico 2025/2026

Docente FRANCESCA DE CICCO

Classe ___1___ sezione ___C___ indirizzo Enogastronomia

ore settimanali 2

Programma svolto

primo quadrimestre:

1. Struttura e origini della Costituzione
2. L'articolo 1 – democrazia e condizioni che la rendono reale
3. L'articolo 2 – diritti umani e solidarietà sociale
4. L'articolo 3 – uguaglianza formale e sostanziale
5. Giuseppe Di Vittorio visione del film “Pane e libertà”.

secondo quadrimestre:

6. L'articolo 10 – i rapporti con gli altri Stati e gli stranieri in Italia, la cittadinanza.
7. L'articolo 11 – Il principio pacifista e le organizzazioni sovranazionali.
8. Gli articoli dal 13 al 15 – le libertà della persona.
9. Gli articoli dal 16 al 19 – le libertà di interagire con gli altri.
10. L'articolo 21 – la libertà di pensiero, di parola, di espressione, di stampa.

Argomenti/ attività di Educazione Civica: (Totale ore 4)

primo quadrimestre:

I diritti umani - ricerca sulla Dichiarazione emanata dall'ONU il 10 dicembre del 1948


Dibattito a seguito della visione del cortometraggio sul bullismo e cyberbullismo “BAD”.

secondo quadrimestre:

Dibattito a seguito della visione di un video sugli effetti della IA sul cervello umano.

Riflessione guidata sull'accesso all'istruzione, visione del film “vado a scuola”

Ladispoli, 30 maggio 2026





Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

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. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 1C eno

Docente: Monica MORO

Testo in uso: Matematica in cucina, in sala in albergo e-book
multimediale volume 1- Bergamini Barozzi- Zanichelli

1. NUMERI NATURALI

- Ordinamento e operazioni: rappresentazione e ordinamento, operazioni e operandi, espressioni numeriche espressioni letterali
- Proprietà delle operazioni: proprietà dell'addizione e della moltiplicazione, proprietà della sottrazione e della divisione
- Proprietà delle potenze
- Multipli, divisori, MCD, mcm

2. NUMERI INTERI

- Numeri interi: definizioni e confronto fra numeri interi
- Operazioni e loro proprietà: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione
- Potenze

3. NUMERI RAZIONALI E NUMERI REALI

- Numeri razionali: frazioni, frazioni equivalenti, numeri razionali assoluti, numeri razionali relativi
- Rappresentazione e confronto: rappresentazione sulla retta orientata, confronto di numeri razionali
- Operazioni: addizione e sottrazione, moltiplicazione e divisione, potenza, \mathbb{Q} come ampliamento di \mathbb{Z}

- Numeri decimali: dalla frazione al numero decimale, dal numero decimale alla frazione,
 - Numeri reali
4. PROPORZIONALITÀ, PERCENTUALI, EQUIVALENZE
- Proporzionalità: proporzioni, proporzionalità fra grandezze
 - Percentuali
 - Approssimazioni e notazione scientifica: approssimazioni e loro errori, notazione scientifica, ordine di grandezza
 - Numeri decimali ed equivalenze: misure di lunghezza, misure di area, misure di volume, misure di capacità, misure di massa
5. MONOMI
- Definizioni
 - Addizione e moltiplicazione
 - Divisione e potenza
 - MCD e mcm
6. POLINOMI
- Definizioni
 - Operazioni con i polinomi
 - Prodotti notevoli: quadrato di binomio, somma di due termini per la loro differenza, cubo di binomio, quadrato di trinomio

ARGOMENTI/ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

- Incontro con la *POLIZIA DI STATO*: Dibattito e Relazione

IL DOCENTE



GLI ALUNNI



PROGRAMMA SVOLTO

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

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

Programma svolto di Enogastronomia (cucina) classe 1° C

A.S 2025/26

Prof. Riili

Teoria

La terminologia tecnica; Le sostanze leganti amidacee e grasse; La brigata di cucina; La scheda tecnica del piatto; Le caratteristiche della cucina e requisiti previsti per legge; La pasta frolla classica(scheda tecnica); I reparti di cucina; La salsa besciamella (scheda tecnica); L'igiene in cucina; Le salse emulsionate stabili e instabili; La salsa maionese (scheda tecnica); Le salse derivate dalla salsa besciamella, La sicurezza in cucina; Il pan di Spagna (scheda tecnica); La crema pasticcera (scheda tecnica); Le attrezzature; Le uova, peso freschezza e metodi di cottura; L'igiene degli alimenti; Le minestre chiare, legate, zuppe e minestrone; I fondi bianchi e i court-bouillon; Il pane per gratin (scheda tecnica); I cereali e le farine; Il riso, classificazione e tempi di cottura; I primi piatti a base di pasta e riso; La pasta fresca all'uovo (scheda tecnica);

Pratico

Insalate composte; patate al forno; insalata di radicchio, mele e scaglie di parmigiano, carote al burro; crema di patate parmantier; patate alla paesana; mezze maniche con coulis di zucchine, speck e limone; frittatine di zucchine; verdure gratinate; pane per gratin; pasta frolla; crostata con marmellata; fondo bianco di vitello; risotto allo zafferano; spaghetti con pomodoro concassè; rigatoni con salsa ai quattro formaggi; crema inglese; lingue di gatto; pasta fresca all'uovo; salsa bolognese; bisquit al cioccolato e ricotta; crema pasticcera; crostata di fragole.

Prof. Francesco Riili

A handwritten signature in black ink, reading "Francesco Riili". The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'F'.



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 - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

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

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **1 ENO**

Sez. **C**

ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026

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

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

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

Ladispoli, 04-06-2026

Il docente





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.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: 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[^] C 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.
- La sicurezza a scuola e in palestra, procedure di emergenza.
- Il Fair play e i suoi principi.

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, ledder agility); 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.
- Badminton.
- Calcio a 5.
- Attività pre-pugilistica.
- 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.

EDUCAZIONE CIVICA:

- 1° quadrimestre: il Fair Play (4 ore)
- 2° quadrimestre: Educazione stradale (4 ore)
- Totale 8 ore.

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

Roma, 01/06/2025

PROF. GATTI SIRIO

