

ISIS Di Vittorio- LADISPOLI
Insegnamento della Religione Cattolica

C L A S S E 1D

Educazione civica
Anno Scolastico 2025-2026

Lezione 26/01/2026. Argomento:

Giornata della memoria. Perché perdonare significa tornare alla vita

Lezione 2/02/2026. Argomento:

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "De Santis" or similar, written on a light blue background.

ISIS Di Vittorio- LADISPOLI
Insegnamento della Religione Cattolica

C L A S S E 1D

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... La nascita dello Stato d'ISRAELE: una storia mai risolta
<https://youtu.be/NC8Nv7A9grc?si=KTroOuBOK1khF-Cj>

7 ottobre, un anno dopo.

La folla uccide. Da Amritsar a Gaza. Visione video su Amritsar (film "Gandhi").

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

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

A scuola con intelligenza e cuore pag.22 .

La vocazione di Mosé.

Non confondere il voto con la vita pag.23.

Io sono la porta ma anche Colui che bussa alla porta.

Per conoscerci pag.24 Attiva-mente pag. 25.

Lc 4. L'istituzione dei giubilei in Lv 25 e nella Chiesa

Piccoli-grandi interrogativi pag. 28.

L'esperienza di don Lorenzo Milani con la Scuola di Barbiana.

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

Visione film "Bakhita"

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GIUSEPPE DI VITTORIO"

ALBERGHIERO

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Classi ID

a.s. 2025/'26

prof.ssa Carmen D'Onofrio

TESTO: "NOUVEAU INSTA FRANCE"



COMPETENZE:

Comunicare in classe

Salutare, presentarsi e presentare qualcuno.

Chiedere qualcosa e ringraziare (registro formale e informale).

Chiedere e dare informazioni sull'identità (nome, cognome, data di nascita, numero di telefono, nazionalità...)

Parlare di sé, della propria famiglia.

Parlare dei propri interessi.

Chiedere e parlare della professione.

Comprendere un dialogo semplice su esperienze quotidiane.

Desumere informazioni da testi brevi.

CONTENUTI GRAMMATICALI:

I pronomi personali soggetto.

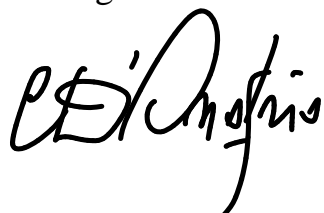
I pronomi personali tonici.
Il pronome "on".
Gli articoli determinativi e indeterminativi.
Le preposizioni davanti a nomi di città e stati.
Le preposizioni articolate.
La formazione del femminile.
La formazione del plurale.
Gli appellativi "Monsieur, Madame/dame, Mademoiselle/demoiselle" con abbreviazioni e plurale.
La forma negativa.
"Pourquoi" e "parce que".
La forma interrogativa con l'intonazione, con "est-ce que" e con l'inversione del soggetto.
Gli avverbi di quantità.
Il y a.
Gli aggettivi possessivi.
La traduzione di "molto": très, beaucoup, beaucoup de.
C'est/il est.
Gli ausiliari essere e avere al presente.
Verbi in -er al presente indicativo.
I gallicismi (futur proche, passé récent e présent continu).
Presente indicativo dei verbi in -ir.
Imperativo
Video "La ville d'Avignon"
Video "Antoine et Alice"

LESSICO

L'alfabeto e i suoni. Accenno all'alfabeto fonetico.
La liaison e la cediglia.
I numeri.
I giorni della settimana, i mesi dell'anno, le stagioni, la data.
I paesi e le nazionalità.
l'indirizzo,
Gli sport, le attività e i passatempi.
Il materiale scolastico.
La famiglia.

Ladispoli,

l'insegnante



Gli alunni



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.isisdvittorio.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. RMTD059006
I.P.S.A.R. - Via Federici, sne Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Classe: 1D
AS 2025-2026

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: MACHADO, "Scienza degli alimenti", POSEIDONIA SCUOLA

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

- I contaminanti alimentari: pericoli biologici, chimici e fisici
- La classificazione dei microrganismi: batteri – virus - funghi microscopici
- I fattori di crescita microbica
- Le vie di contaminazione degli alimenti
- Le principali malattie a trasmissione alimentare (Salmonellosi, Botulismo, Epatite A, Anisakis)
- Il sistema HACCP
- L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente
- Le operazioni di pulizia/disinfezione/disinfestazione

BASI DI NUTRIZIONE

I GLUCIDI

- Le caratteristiche generali e la classificazione
- I monosaccaridi i disaccaridi e i polisaccaridi di interesse alimentare
- La fibra alimentare
- Le funzioni dei glucidi
- L'apporto giornaliero di glucidi

I PROTIDI

- Gli amminoacidi: struttura e tipologie
- Le strutture delle proteine
- Il valore biologico delle proteine
- Le funzioni dei protidi
- La denaturazione proteica
- Gli enzimi
- L'apporto giornaliero di protidi

I LIPIDI

- Le caratteristiche generali e la classificazione
- Gli acidi grassi saturi e insaturi
- Gli acidi grassi essenziali della serie omega-3 e omega-6
- Trigliceridi, colesterolo e lipidi complessi
- Le Funzione dei lipidi
- L'apporto giornaliero dei lipidi

LE VITAMINE E I SALI MINERALI

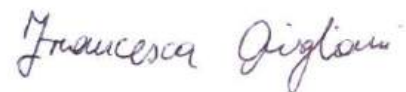
- Classificazione e generalità dei micronutrienti

EDUCAZIONE CIVICA (2h)

- Lo spreco alimentare: approfondimento del tema ed elaborazione di una ricetta anti-spreco.
- Educazione alimentare: studio della frequenza di assunzione ottimale delle diverse fonti proteiche secondo le linee guida e i LARN ed elaborazione di un diario alimentare della propria frequenza di consumo di cibi proteici.

Ladispoli, 29 maggio 2026

In fede,
prof.ssa Francesca Arigliani

Handwritten signature of Francesca Arigliani in cursive script.



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.

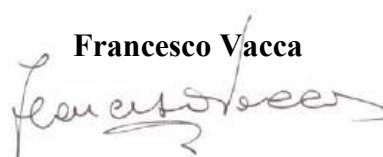
UDA 8. EDUCAZIONE CIVICA: INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Cosa è, vantaggi e svantaggi

Ladispoli, 08/06/2026

Docente

Francesco Vacca





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 D**

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)

Educazione civica totale ore svolte 2 Vantaggi e svantaggi dell' intelligenza artificiale, cyberbullismo in collaborazione con tic

Ladispoli , 08 Giugno 2026

Il docente





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore
Giuseppe Di Vittorio



Via Vico De Reggia, 8 - 00070 Ladispoli (RM) - Telefono 0771 - Distretto 0464 - Fax 0464 40000000
Tel. 0464 4000000 - Sito www.istitutodivittorio.it - E-mail istitutodivittorio@istruzione.it
IST - ADM - Via V. De Reggia, 8 - Cod. Postal. 00070 (RM) - IST - 41540000000 - Via V. De Reggia, 8 - Cod. Postal. 00070 (RM)
I.P.S.A.R. - Via Vico De Reggia, 8 - Cod. Postal. 00070 (RM)

Programma svolto di GEOGRAFIA

Anno scolastico 2025-2026

Docente: Prof.ssa Caterina Castiello

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.

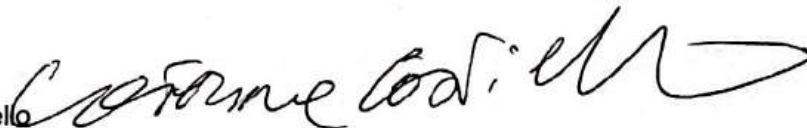
Attività sul bullismo incontro live e *debate*.

Totale ore 6

Ladispoli 31/05/20236

Il Docente

Prof.ssa Caterina Castiello





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.isisdi vittorio.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 D

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, CENTRIFUGHE

SU TEAMS SONO STATI INOLTRATI DOCUMENTI IN PPT SU: MISE EN PLACE, ATTREZZATURE, 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, LE INSALATE, 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





Programma di Matematica svolto anno 2025/26

Classe 1D 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

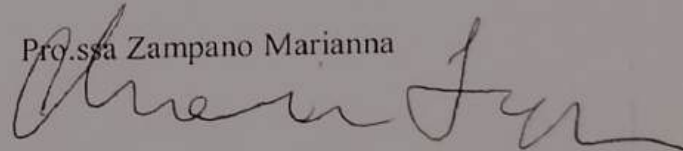
- Enti geometrici fondamentali
- Geometria euclidea
 - Enti geometrici fondamentali: punto, retta e piano
 - Brevi cenni sulle posizioni di due o più rette

DATA

07/06/2026

Firma

Pro.ssa Zampano Marianna



I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

A.S. 2025/2026

Prof.ssa Alessandra Roscani

1D

MODULO 1

IL DIRITTO E LE SUE FONTI

1. Il diritto e la norma giuridica
2. I diversi concetti di diritto;
3. I caratteri della norma giuridica;
4. la sanzione e le sue funzioni.

LE FONTI DEL DIRITTO

1. L'Ordinamento giuridico e le fonti del diritto;
2. la gerarchia delle fonti del diritto;
3. l'efficacia delle norme nel tempo e nello spazio

MODULO 2

LO STATO

1. Introduzione allo Stato (analisi contesto storico)
2. Che cos'è lo Stato;
3. Gli elementi costitutivi dello Stato.
4. Sovranità
5. Territorio
6. Popolazione

LA NASCITA DELLO STATO MODERNO

1. Dalle monarchie assolute allo Stato di diritto;
2. Le forme di Stato e di governo.

MODULO 3

I SOGGETTI DEL DIRITTO

1. Le persone fisiche e le persone giuridiche (differenze)
2. La capacità giuridica
3. La capacità di agire
4. Incapacità assoluta e relativa
5. Interdizione legale e giudiziale

MODULO 4

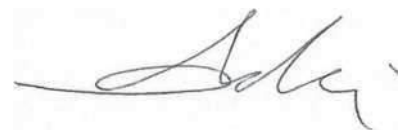
L'ATTIVITÀ ECONOMICA

1. Fondamenti dell'attività economica
2. La nascita dell'economia politica;
3. I bisogni ed i beni economici;
4. I soggetti economici
5. Le famiglie;
6. Le imprese;
7. Gli enti no profit;

Educazione Civica 10 h:

- .Il rispetto come valore di convivenza all'interno delle comunità sociali;
- Il senso "civico" e il valore della regola come valore del riconoscimento dell'altro;
- "Uno per tutti" e "Tutti per uno": il gruppo come esaltazione delle potenzialità dei singoli

LADISPOLI, 25/05/2026





PROGRAMMA SVOLTO

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

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 svolto di enogastronomia (cucina) classe 1° D

A.S 2025/26

Prof. Riili

Teoria

La brigata di cucina; La terminologia tecnica; Le sostanze leganti, grasse e amidacee; La scheda tecnica del piatto; La pasta frolla (scheda tecnica); La salsa maionese (scheda tecnica); La salsa besciamella (scheda tecnica); Le attrezzature; La sicurezza sul lavoro; Le uova, peso, freschezza e metodi di cottura;

Pratico

Le insalate composte e semplici; patate al forno; carote al burro; i tagli delle patate; La crema parmantier; mezze maniche con zucchine, speck e limone; frittatine di verdure; pasta frolla; crostata di marmellata; crema pasticceria; pane per gratin; verdure gratinate; fondo bianco di vitello; risotto alla milanese; spaghetti con pomodoro concassè; rigatoni ai quattro formaggi; lingue di gatto; crema inglese; pasta fresca all'uovo; salsa bolognese; gnocchetti sardi con provola e zafferano; profiteroles al cioccolato; crema pasticceria; bisquit al cioccolato con crema di ricotta; pasta frolla; 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

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

pon
2014-2020



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.isisdivittorio.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: ips.ar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **1 ENO**

Sez. **D**

ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026

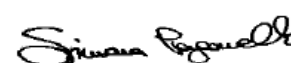
UDA	CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>“WELCOME” (I QUADRIMESTRE) (dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 0)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u> - I pronomi personali; - Il present simple del verbo “to be”; - L’imperativo presente; - Il verbo “can”; - I dimostrativi; - Le preposizioni di luogo.</p> <p><u>LESSICO:</u> - 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.</p>	<p>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</p>	<p>- Chiedere e dare informazioni personali (nome, età, nazionalità, ecc.); - Chiedere e dire l’ora; - Come “compitare” una parola.</p>
<p>“ALBERGO IN VIDEO” _UDA INTERDISCIPLINARE (I QUADRIMESTRE) (da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale “Inglese 1D a.s. 2025-2026”)</p>	<p><u>GRAMMATICA (prerequisiti):</u> - Il present simple dei verbi ausiliari; - Il present simple dei verbi ordinari; - Grado comparativo e superlativo degli aggettivi.</p> <p><u>LESSICO:</u> - Tipologie di letti; - Tipologie di camere; - Tipologie di alberghi; - Servizi e strutture di un albergo; - Le principali tariffe alberghiere.</p> <p><u>LETTURE:</u> - Glossario relativo al settore alberghiero; - Slides elaborate dalla docente.</p>	<p>- 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.</p>	<p>- 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>
<p>“MY THINGS” (FINE I QUADRIMESTRE / INIZIO II QUADRIMESTRE)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u> - Il present simple del verbo “have (got)”; - “There is-there are”; - Il plurale dei sostantivi;</p>	<p>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in</p>	<p>- Esprimere l’esistenza o la posizione; - Esprimere il possesso; - Descrivere oggetti.</p>

<p>(dal libro di testo "Get Thinking 1" _UNITÀ 1)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli articoli determinativi e indeterminativi; - 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>modo appropriato.</p>	
<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 1D 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). 	<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.

	<p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cibo e bevande; - 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>LETTURE:</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[^] D 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.
- I giochi olimpici. Storia dei giochi antichi e moderni - Paralimpiadi.
- Accenni di primo soccorso.
- Il Fair play e i suoi principi.
- Il rispetto delle regole e persone.

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, 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.
- Badminton.
- Calcio a 5.
- 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

