

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIUSEPPE DI VITTORIO "-LADISPOLI
A.S. 2023-2024

Materia: Scienze Motorie

Docente: Tito Maria Pia

Classe: 1D

Es. a corpo libero ritmico coordinativi.

Andature atletiche. Corsa e sue variazioni. Esercizi di coordinazione Es. di potenziamento e isometrici. Es. di stretching e allungamento dorso lombare. Teoria e pratica degli esercizi addominali corretti Giochi tradizionali : pallaguerra GIOCHI SPORTIVI Pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali. Schema di gioco W. Regolamento e partite. Baseball: fondamentali individuali, regolamento e gioco. Calcetto: fondamentali, controllo e conduzione. Ultimate frisbee: 4 lezione tenute da istruttore federale Badminton: esercizi fondamentali, regole e gioco Pallacanestro: esercizi fondamentali. Palleggio passaggio tiro. Piede perno. Dai e vai. Arresto. 3 contro 3 TEORIA Apparato scheletrico e apparato articolare. Test scritti. Il Fair Play. Cenni su alimentazione e stili di vita corretti. Conoscenze degli sport non praticati a scuola attraverso le testimonianze degli studenti

Pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali. Schema di gioco W. Regolamento e partite. Baseball: fondamentali individuali, regolamento e gioco. Calcetto: fondamentali, controllo e conduzione. Ultimate frisbee: 4 lezione tenute da istruttore federale Badminton: esercizi fondamentali, regole e gioco Pallacanestro: esercizi fondamentali. Palleggio passaggio tiro. Piede perno. Dai e vai.

Prof.ssa Tito Maria Pia



ISIS "G. DI VITTORIO" - LADISPOLI	
Programma di Informatica – A.S. 2023/24	
Classe	1D ENO
Docente	Alessandro Olivieri
Libri di testo	InfoLive Azienda

Programma svolto

1. Introduzione alle Basi del Computer

- **Hardware e Software**
 - Descrizione delle componenti fisiche di un computer (CPU, memoria, dispositivi di input/output).
 - Differenze tra software di sistema e applicativo.
- **Tipologie di Computer**
 - Desktop, laptop, server, dispositivi mobili.
- **Sistema Binario e Conversioni**
 - Spiegazione del sistema binario.
 - Come convertire numeri da binario a decimale e viceversa.
- **Tipi di Memorie**
 - RAM vs ROM, memorie di massa (HDD, SSD).
- **Applicazioni dell'Informatica nel Mondo Reale**
 - Esempi di come l'informatica ha rivoluzionato vari settori (sanità, educazione, finanza).

2. Microsoft Word

- **Creazione di Documenti**
 - Inserimento e formattazione di testo.
 - Uso di stili e temi.
- **Inserimento e Gestione di Immagini e Tabelle**
 - Come inserire e formattare immagini.
 - Creazione e gestione di tabelle.
- **Formattazione Avanzata del Documento**
 - Margini, intestazioni e piè di pagina, numerazione delle pagine.

3. Microsoft PowerPoint

- **Creazione di Presentazioni**
 - Cosa è una presentazione e come strutturare le slide.
- **Stili e Design di una Presentazione**
 - Uso di temi predefiniti e personalizzazione dello stile delle slide.
- **Animazioni e Transizioni**
 - Come aggiungere animazioni agli elementi e transizioni tra le slide.
- **Inserimento di Contenuti Esterni**
 - Aggiungere video da internet e altri media.

4. Canva: Design di Materiale Promozionale

- **Creazione di Volantini e Documenti**

- Design di volantini per promuovere eventi o offerte speciali.
- Elaborazione di menu e brochure informativi.
- **Presentazioni di Marketing**
 - Uso di Canva per creare presentazioni visivamente accattivanti.

5. Microsoft Excel

- **Strutturazione di un Foglio di Calcolo**
 - Inserimento dati e formattazione delle celle.
 - Unire celle e gestire le colonne.

6. Gestione della Posta Elettronica

- **Fondamenti dell'Email**
 - Composizione di un'email: destinatari, carbon copy (CC), blind carbon copy (BCC), oggetto.
 - Importanza degli allegati e come includerli.
 - Etichetta dell'email e buone pratiche di scrittura.

Firma del docente



Istituto Statale di Istruzione Superiore **Giuseppe di Vittorio** Ladispoli (RM)

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Materia: diritto ed economia

Anno scolastico: 2023/24

Docente: Giovanni Cianciaruso

Classe I Sezione D

Programma svolto

1. La società e le regole
 - Le collettività umane
 - Culture differenti
 - Il senso delle norme
 - Il diritto
 - Le norme giuridiche
 - Le sanzioni

2. Le fonti del diritto
 - L'origine delle norme giuridiche
 - I rami del diritto
 - La validità delle norme
 - L'Italia fa parte dell'Unione Europea (UE)

3. Lo Stato
 - Che cos'è lo Stato
 - Gli elementi costitutivi dello Stato
 - Il territorio
 - Il popolo
 - Gli stranieri in Italia
 - La sovranità

4. Le forme di Stato
 - L'evoluzione dello Stato
 - Lo Stato tra XVI e XIX secolo
 - Lo Stato nel XX secolo
 - Tipi di Stato

5. Bisogni, beni e servizi
 - I bisogni economici
 - I beni economici
 - I servizi
 - La ricchezza: reddito e patrimonio

6. Sistemi e soggetti economici

- I sistemi economici
- Gli operatori economici
- Le scelte degli operatori economici
- Il circuito economico

7. Lo Stato e l'economia

- Lo Stato sociale
- Le entrate dello Stato
- Il bilancio dello Stato
- I beni dello Stato

8. La Costituzione della Repubblica

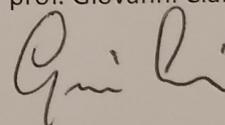
- Quando e come nasce la Costituzione
- La struttura e i caratteri della Costituzione
- I principi fondamentali
- I diritti di libertà (artt. 13 – 21 della Costituzione)

9. La produzione

- Il concetto di produzione
- L'imprenditore e l'impresa
- I fattori della produzione
- Costi e ricavi della produzione
- L'elasticità dell'offerta

Ladispoli lì, 5 giugno 2024

prof. Giovanni Cianciaruso



PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
A S. 2023/2024 CLASSE I SEZ D
DOCENTI Riili Francesco – Falzarano Domenico

MODULO	CONTENUTI
Il reparto di cucina	Storia della gastronomia (introduzione teorica). I requisiti e lo stile professionale del cuoco. Accenni - l'organizzazione di base e gli acquisti. Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni.
La mise en place di cucina	Importanza della mise en place, diverse tipologie di mise en place.
Igiene e sicurezza	Igiene e abbigliamento professionale, igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e degli ambienti. Prevenzione antinfortunistica, regole generali.
La scheda ricetta	Importanza della scheda tecnica per la gestione della ricetta
Gli alimenti.	Alcune sostanze aromatiche. Il riso (spiegazione in laboratorio) I grassi e i condimenti
I metodi di trasmissione del calore e i metodi di cottura di base	La trasmissione del calore i metodi di cottura per concentrazione, espansione e mista
Le preparazioni di base	I fondi di cucina e le salse
La pasticceria	Gli impasti di base introduzione in classe. (in laboratorio pasta frolla) Le creme introduzione

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, impasti di base di pasticceria, crema pasticcera.

Ladispoli 06/ 06/2024

Gli alunni

I DOCENTI

Francesco Riili
Domenico Falzarano





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

PROGRAMMA DI FISICA CLASSE 1D eno

Docente: Monica MORO

Testo in uso: La fisica in cucina- Amaldi Bonzagni- Zanichelli

1. LE GRANDEZZE

- La fisica in cucina
- La misura delle grandezze
- Il sistema internazionale di unità: i prefissi, regole di scrittura
- L'intervallo di tempo
- La lunghezza: equivalenze di lunghezza
- L'area: equivalente di aree
- Il volume: che equivalenze di volumi, il litro
- La massa: equivalenze di Massa
- La densità: la concentrazione e le grandezze unitarie
- *Esperimenti in cucina: il metodo scientifico; la realizzazione di una ricetta*

2. STRUMENTI MATEMATICI

- I rapporti: come varia un rapporto
- Le proporzioni
- Le percentuali: aumento in percentuale, diminuzione in percentuale
- Le potenze di 10: proprietà delle potenze espressioni con le potenze
- *Esperimenti in cucina: proporzioni*

3. LA MISURA

- Gli strumenti: portata, sensibilità, prontezza

- L'incertezza delle misure: l'incertezza dello strumento, errori casuali ed errori sistematici
- La notazione scientifica: la misura delle grandi distanze
- *Gli strumenti del cuoco: termometro a contatto, termometro ad infrarossi per alimenti*

4. LE FORZE

- Le forze cambiano la velocità: l'effetto delle forze
- La misura delle forze: il dinamometro, la taratura del dinamometro
- La somma delle forze
- I vettori: il vettore spostamento
- La forza peso e la massa: il peso cambia, la massa resta uguale, e non determinato luogo la forza peso e la massa sono proporzionali il valore di G
- Le forze di attrito: la forza di attrito radente
- La forza elastica: la legge di hooke
- *Gli strumenti del cuoco: La forza della farina (il farinografo di Brabender, l'alveografo)*

5. L'EQUILIBRIO DEI SOLIDI

- Il punto materiale è il corpo rigido
- L'equilibrio del punto materiale: le forze vincolari
- L'effetto di più forze su un corpo rigido
- L'equilibrio di un corpo rigido
- le leve
- Il baricentro: Dove si trova il baricentro
- *Gli strumenti del cuoco: le leve in cucina (forbici, schiaccianoci, pinze per il ghiaccio, apribottiglie per tappi a corona, cavatappi del cameriere)*

6. L'EQUILIBRIO DEI FLUIDI

- Solidi liquidi e gas
- La pressione: l'unità di misura della pressione
- La pressione nei liquidi
- La pressione della forza peso nei liquidi: vasi comunicanti

- La spinta di Archimede: il galleggiamento dei corpi
- La pressione atmosferica: la misura della pressione atmosferica, l'atmosfera e il bar
- *Esperimenti in cucina galleggiamento dei corpi, pop corn*
- *Gli strumenti del cuoco la pentola a pressione (principio fisico e funzionamento), la caffettiera o macchina per il caffè (principio fisico e funzionamento)*

Relativamente a ogni argomento sono stati svolti semplici esercizi e problemi

Mauricio Junes



PROGRAMMA DI GEOGRAFIA - a.s. 2023/2024 - CLASSE: I D ENO

Docente: Matteo Pelliccia - Libro di testo: Mappa del Mondo; Milano, Pampaloni; Pearson Editore

LE BASI DELLA GEOGRAFIA

Reticolato geografico. Latitudine e Longitudine, meridiani e paralleli, fusi orari. Carte geografiche e loro proprietà. Carte tematiche.

L'ITALIA

Aspetti fisici, economici, demografici ed enogastronomici dell'Italia Settentrionale, Centrale e Meridionale.

L'UNIONE EUROPEA

Caratteri fisici, idrografici, climatici e vegetazionali del continente europeo. Quadro sociale e culturale europeo, tipi di climi e paesaggi europei. Il quadro geopolitico europeo. Formazione e istituzioni dell'Unione Europea.

AMBIENTE, CLIMA E RISORSE

Debito ecologico, biocapacità, impronta ecologica, sviluppo sostenibile. Le fasce climatiche e le risorse. Il cambiamento climatico e l'effetto serra. Le fonti energetiche. Materie prime, energie rinnovabili e non rinnovabili. Emissioni di CO₂.

POPOLI E CULTURE

Demografia, tassi di natalità e mortalità, grafico della transizione demografica. Saldo demografico. La piramide dell'età. Le cause delle migrazioni. Emigrati, immigrati, profughi, rifugiati politici. Saldo migratorio. Le città: metropoli, conurbazioni, megalopoli. Le culture: lingue, religioni, tradizioni ed enogastronomia.

ECONOMIA

Il PIL, PIL nominale, PIL pro capite e PIL PPA. I settori dell'economia (primario, secondario e terziario). Indice di Sviluppo Umano. Rapporto tra settori economici e grado di sviluppo dei paesi (paesi agricoli, in via di sviluppo e post-industriali). Terziarizzazione dell'economia. La globalizzazione e lo sviluppo locale. Identificazione del patrimonio territoriale: risorse ambientali, umane, storico culturali e infrastrutture.

Ladispoli, 04/06/2023

Firma del docente

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Matteo Pelliccia".

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. RMFH05901Q	Tel. 06/121126805	mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa PAGANELLI SIMONA

Disciplina: **INGLESE**

Classe **1 ENO**

Sez. **D**

ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024

- Dal libro di testo "Get Thinking 1":

UDA n. 1	Titolo: WELCOME	(PRIMO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Personal pronouns (subject and object) Verb TO BE (present simple) Verb CAN (permission, ability) Imperative Demonstratives Prepositions of place	<ul style="list-style-type: none"> - Asking and giving personal information (name, age, nationality) - Describing classroom objects - Classroom language - Asking and telling the time - Asking and telling the date
Vocabulary	VOCABULARY The alphabet Cardinal and ordinal numbers Countries and nationalities Days of the week Months of the year Classroom objects The time	

UDA n. 2	Titolo: MY THINGS	(PRIMO/SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Verb HAVE GOT (present simple) There is / there are Plural nouns Possessive case Possessive adjectives A /An e Some /any Adjective order	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about possession - Describing everyday objects
Readings	READINGS "Your school bag says a lot about you" "Be a minimalist!"	
Vocabulary	VOCABULARY Everyday objects Adjectives (size, colour, age, condition)	

UDA n. 3	Titolo: ALBERGO IN VIDEO (UDA INTERDISCIPLINARE)	(PRIMO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Present simple auxiliary verbs and ordinary verbs (all forms) Comparative and superlative adjectives	<ul style="list-style-type: none"> - Describing the different types of hotels - Describing the different hotel services and facilities - Describing the different types of hotel beds and rooms - Describing the main hotel rates
Readings	READINGS (from slides created by the teacher and shared through Teams) Bed types and room types Hotel services and facilities Types of hotels The main hotel rates	
Vocabulary	VOCABULARY Glossary related to hotels	

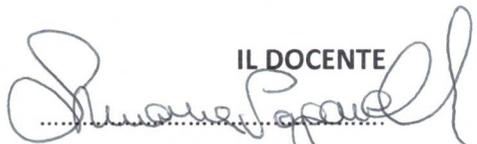
UDA n. 4	Titolo: HAVING A GOOD TIME	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Present simple (ordinary verbs) Adverbs of frequency Preference verbs + -ing Question words Prepositions of time (at, on, in)	<ul style="list-style-type: none"> – Talking about daily routine – Talking about hobbies and free-time activities – Expressing likes and dislikes
Readings	READINGS "Do you enjoy life?" "What do you do in your free time?"	
Vocabulary	VOCABULARY Hobbies and free-time activities Verbs of daily use	

UDA n. 5	Titolo: IL RICETTARIO (UDA INTERDISCIPLINARE)	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Countable and uncountable nouns Quantifiers (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough)	<ul style="list-style-type: none"> - Talking about food and drinks - Describing food and drinks - Expressing quantities - Explaining the recipe of “spaghetti carbonara”
Readings	READINGS (from slides created by the teacher and shared through Teams) The recipe of “spaghetti carbonara”	
Vocabulary	VOCABULARY Food and drinks Verbs most used in recipes Glossary about food, drinks, verbs most used in the kitchen, cooking methods Adjectives to describe the characteristics of food and drinks	

UDA n. 6	Titolo: WE ARE WHAT WE EAT	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Countable and uncountable nouns Quantifiers (some, any, a lot of (lots of), much, many, too much, too many, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> – Talking about food and drinks – Describing food – Talking about quantities
Readings	READINGS "Creepy Crawlies, the superfood of the future?"	
Vocabulary	VOCABULARY Food and drinks Adjectives for food description	

UDA n. 7	Titolo: SPENDING MONEY	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	GRAMMAR Present continuous Time expressions with present continuous Present continuous vs present simple Verbs of perception and state verbs	<ul style="list-style-type: none"> - Expressing actions in progress - Talking about your life at the moment - Asking for the price - Describing what a person is wearing
Vocabulary	VOCABULARY Shops Clothes and accessories Prices	
Readings	READINGS "Messages"	

Ladispoli, li: 31/05/2024

IL DOCENTE


GLI STUDENTI

Costa Elisa
.....
Elisa Sagrestani
.....
Giannella Grene
.....
Lyria De Angelis
.....

Programma laboratorio servizi di Ricevimento
Classe 1° D A.S. 2023/2024
Insegnante : D'Aloia Renato

MODULO 1

Nascita ed Evoluzione del turismo

- **Unità Didattica n°1**
Dall'antichità ai nostri giorni
- **Unità Didattica n°2**
Il fenomeno turistico : Domanda e Offerta
- **Unità Didattica n°3**
Turismo di Massa e Turismo d'Elite
Thomas Cook Cesare Ritz
- **Unità Didattica n°4**
Forme e tipologie di turismo
 - **Turismo d'affari**
 - **Turismo Religioso**
 - **Turismo di Cura**
 - **Turismo Balneare**
 - **Turismo Montano**
 - **Turismo Sportivo**

MODULO 2

Classificazione, Struttura delle imprese ricettive

- **Unità Didattica n°1**
Classificazione delle imprese ricettive : Alberghiere e Paralberghiere
- **Unità Didattica n°2**
L'Albergo e le sue aree funzionali: hall, sale polifunzionali, sale congressi, area Camere, area ristorante.
- **Unità Didattica n°3**
Legge Quadro per il Turismo (art. 1,4,5,6,7,9)
- **Unità Didattica n°4**
Organizzazioni Turistiche: ENIT, APT, , IAT, TCI, AIG

MODULO 3

Principi, Regole e Tecniche di settore alberghiero

- **Unità Didattica n°1**
Etica Professionale e Comportamento
- **Unità Didattica n°2**
- **Cura e igiene del corpo**

MODULO 4

Il Front Office

- **Unità Didattica n°1**
Organigramma del Front Office: il personale
- **Unità Didattica n°2**
Attività del Front Office
- **Unità Didattica n°3**
I compiti del Front Office
Le attrezzature del F.O.

MODULO 5

Il Front Office 2

- **Unità didattica n°1**
La prenotazione: diretta e indiretta
- **Unità Didattica n°2**
Modalità di prenotazione
- **Unità Didattica n°3**
I no show – Tecnica dell'Overbooking
- **Unità didattica n°4**
Garanzie del contratto di prenotazione: caparra e anticipo

MODULO 6

La Comunicazione in Albergo

- **Unità Didattica n°1**
Introduzione alla comunicazione
- **Unità Didattica n°2**
Comunicazione Diretta: verbale, non verbale e paraverbale
- **Unità Didattica n°3**
Comunicazione telefonica: regole d'oro
Comunicazione scritta: la lettera

UDA: L'ALBERO IN VIDEO

Creazione e Presentazione in PPT di un albergo a cinque stelle (in codocenza con TIC)

UDA: Il Ricettario

Creazione di un documento word contenente due ricette di diverse regioni Italiane. (in codocenza con TIC)

MODULO 7

Modulistica (la modulistica è stata creata in codocenza con TIC utilizzando il pacchetto Office)

Modulistica nella fase anti check-in e check-in

- **Foglio prenotazione, conoscenza e compilazione**
- **Planning a Reticolo, conoscenza e compilazione**
- **Quadro Camere, compilazione e organizzazione**
- **Registro prenotazioni, conoscenza e compilazione**
- **Rooming list, conoscenza e compilazione**
- **Le tipologie delle camere**
- **Arrangiamenti e Trattamenti in albergo**
- **Vari elaborati su Power Point**
- **Qr Code**
- **Lavori inerente al Front Office D'Albergo inerenti le info locali e mezzi di trasporto.**

L'insegnante

Renate D'Alcia



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

PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 1D eno

Docente: Monica MORO

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

1. INSIEMI

- Che cos'è un insieme: insiemi e loro rappresentazione
- Sottoinsiemi
- Operazioni con gli insiemi: unione e intersezione, partizione di un insieme, differenza complementare di un insieme, prodotto cartesiano

2. 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: multipli e divisori, MCD e mcm

3. NUMERI INTERI

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

4. 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, Q come ampliamento di Z
 - Numeri decimali: dalla frazione al numero decimale, dal numero decimale alla frazione,
 - Numeri reali
5. 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

Relativamente a ogni argomento sono stati svolti esercizi e problemi

Luca G. G. G.

**Laboratorio di servizi enogastronomici
settore
sala e vendita**

PROGRAMMA CLASSE I

Sez A/D

a.s. 2023/2024

Il personale di sala e di bar

Requisiti della persona e del professionista

Le brigate di sala e di bar

1. Forme di ristorazione
2. La brigata di sala
3. La brigata di bar
4. Le prospettive di lavoro

Deontologia professionale e tecniche di comunicazione

1. La comunicazione
2. L'immagine aziendale
3. Il personale di contatto
4. Il galateo
5. Il cliente

L'igiene

1. L'igiene nella ristorazione
2. L'igiene del personale
3. L'igiene dei locali
4. L'igiene delle attrezzature

La sicurezza sul lavoro

1. Il quadro normativo
2. Gli attori del sistema sicurezza
3. Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni

Tecniche di sala

La sala e le altre aree operative

1. La sala
2. L'office
3. Le altre aree operative
4. Gli arredi

Le attrezzature di sala

1. Funzioni e requisiti
2. Il vasellame
3. Le posate
4. I bicchieri
5. Principali attrezzature per il servizio

Il tovagliato

1. Caratteristiche
2. La stesura di tovaglia e coprimalta
3. La sostituzione di coprimalta e tovaglia
4. La sostituzione del tovagliolo dell'ospite

Abilità di base

1. Il tovagliolo di servizio
2. Le clips
3. Il trasporto di piatti e vassoi
4. La posizione durante il servizio
5. L'aggiunta e la rimozione dei coperti
6. Il servizio delle pietanze
7. Lo sbarazzo
8. La pulizia del tavolo
9. La raccolta di attrezzature e cibo

La mise en place

1. Il lavoro di sala
2. La mise en place
3. La pulizia della sala
4. La disposizione dei tavoli
5. La stesura del tovagliato
6. La sistemazione delle sedie
7. L'allestimento dei coperti
8. La disposizione degli elementi secondari
9. La preparazione delle attrezzature per il servizio
10. Il controllo conclusivo e il briefing prima del servizio

Il coperto

1. Indicazioni preliminari
2. Le posate e i piatti per le diverse portate
3. La posizione delle posate
4. L'allestimento del coperto
5. I bicchieri
6. Il coperto per menù à la carte
7. Coperto per menù fisso concordato
8. La mise en place per singole portate

Le fasi del servizio

1. Il servizio di sala

Gli stili di servizio

1. Che cos'è uno stile di servizio
2. Il servizio al piatto
3. Il servizio all'inglese
4. Il servizio alla francese
5. Il servizio con piatto di portata sulla tavola
6. Il servizio al gueridon
7. Il servizio a buffet

Walter

*Daide Cantini
rene Giannella
mattar*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “G. Di Vittorio”
VIA Y. De Begnac (Ladispoli)

Programma svolto di
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
A.S. 2023/2024 CLASSE 1° D
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: A. MACHADO, “SCIENZA DEGLI ALIMENTI- POSEIDONIA SCUOLA”

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, vibriani, corinebatteri), 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, O₂, pH, pressione osmotica)
- Foodborne disease: 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

I LIPIDI

- Definizione
- Caratteristiche chimico-fisiche
- Acidi grassi (definizione e classificazione)
- Idrogenazione
- Trigliceridi
- Steroidi (zoosteroli e fitosteroli)

Data 02/06/2024

Il Docente





Ministero dell'Istruzione
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. 0697859443 - Sito: www.istatdvvittorio.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

SCIENZE INTEGRATE: Scienze della Terra

Istituto Professionale

CLASSE: 1 D enogastronomia e ospitalità alberghiera

A.S. 2023-2024

Libro di testo in adozione: Scienze Integrate Scienze della Terra
Autore Stefano Zanoli Editore A. Mondadori scuola

MODULO 1: La Terra

Forma e dimensione della Terra, prove della "sfericità" della Terra, orientamento, reticolato geografico e coordinate geografiche
Moto di rotazione della Terra, moto di rivoluzione e loro conseguenze, circolo di illuminazione, alternarsi delle stagioni, stagioni e clima, misura del tempo, fusi orari
Rappresentazione della Terra, carte geografiche, GIS e GPS

MODULO 2: L'atmosfera

L'atmosfera: composizione dell'aria, strati dell'atmosfera, temperatura, umidità e pressione atmosferica
L'aria che respiriamo: effetto serra e surriscaldamento globale, piogge acide, buco dell'ozono, polveri sottili

MODULO 3: L'idrosfera

L'idrosfera, l'acqua e le sue proprietà, il ciclo dell'acqua
Idrosfera continentale: fiumi (sorgenti, tratti del corso di un fiume, portata e regime), laghi, ghiacciai (alpini e continentali, limite delle nevi perenni) e acque sotterranee (falde freatiche e artesiane)
Idrosfera marina: composizione e salinità dell'acqua marina, temperatura, movimenti del mare: onde correnti e maree

MODULO 4: Vulcani e terremoti

I vulcani: struttura di un vulcano, materiali espulsi durante un'eruzione vulcanica, magma e lava, magma acido e basico, eruzione vulcanica effusiva ed esplosiva
tipi di vulcani: vulcani a scudo, strato vulcani, vulcani lineari, caldere, vulcani estinti, vulcani attivi e quiescenti
fenomeni vulcanici secondari, rischio vulcanico

Firma: Prof.ssa Imbrogno Nunzia



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – 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 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

FRANCESE

CLASSE 1 D

Prof.ssa D'Amico Marianna
Anno Scolastico 2023/2024

Libri di testo:

Nouveaux Échanges, Langue Culture Orientation professionnelle, Lidia Parodi, Marina Vallacco, Mondadori Education.

En mode communication, grammaire et lexique, Françoise Bidaud, Marie-Christine Grange, Rizzoli Education.

PROGRAMMA SVOLTO

Les lieux célèbres en France, entrer en contact, le lexique de la classe.

Saluer et se présenter, prendre congé, demander et dire son nom, se présenter, demander et dire l'âge, les nombres.

La nationalité, verbi essere e avere al Presente Modo Indicativo.

Les articles définis et indéfinis.

Articles contractés.

Forma interrogativa.

Verbi in -ER : AIMER, ADORER, FERMER, RENTRER, CHATTER, ECOUTER ACHETER.

La forme négative con plus, jamais, rien, personne, les sports et les loisirs.

Demander et dire sa date de naissance, les mois de l'année, les jours de la semaine, les saisons.

Les adverbes interrogatifs.

Verbi ALLER, PRENDRE, FAIRE.

Aggettivi possessivi.

Verbi pouvoir, devoir, vouloir, savoir.

Quelle heure est-il, l'heure et la fréquence, les matières scolaires, parler de son emploi du temps.

Les verbes pronominaux. Coniugare i verbi se laver, se promener, se lever, s'endormir, se reposer, s'habiller, se réveiller, se coiffer, se maquiller.

Les voies, les magasins

Les préposition (SUR, SOUS, DEVANT, DERRIERE, DANS, POUR, AVEC, SANS, AVANT, APRES, ENTRE, PARMI, VERS, CHEZ.

Aggettivi dimostrativi.

Imperativo Presente dei verbi in ER.

Verbi regolari in IR al Presente del Modo Indicativo: Finir, grossir, grandir, maigrir, remplir, choisir, réussir, agir.

L'Imperativo affermativo e negativo dei verbi in IR.

L'aspect physique et le caractère, je décris un copain et un professeur.

Ladispoli, 07 giugno 2024

D'Amico Marianna

A handwritten signature in black ink that reads "Maria D'Amico". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.