

**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

Alvarui Ana Marcia

Mydela Jeeu

Solcini Davide

GERARD SEBASTIAN RACHE PEREZ

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

Programma svolto

Premessa: Progetto "Itinerario di Viaggio in una Regione Italiana"

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.

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. 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



PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
A S. 2023/2024 CLASSE I SEZ A
DOCENTI Cucullo Luciano – 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 6/6/2024

IL DOCENTE
 Luciano Cucullo
 Domenico Falzarano



GLI ALUNNI

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 A

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. I soggetti del diritto
 - I rapporti giuridici
 - La classificazione dei diritti soggettivi
 - Le persone fisiche
 - Le persone giuridiche

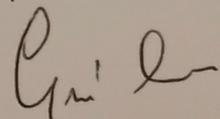
9. La Costituzione della Repubblica
 - Quando e come nasce la Costituzione
 - La struttura e i caratteri della Costituzione
 - I principi fondamentali
 - I diritti di libertà (artt. 13 – 21 della Costituzione)

10. L'organizzazione della Comunità
 - La famiglia
 - Le nuove famiglie: convivenze e unioni civili
 - I figli
 - La salute
 - La scuola

11. 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 li, 5 giugno 2024

prof. Giovanni Cianciaruso





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 1A 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

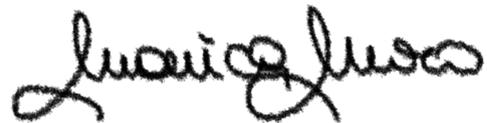
3. NUMERI INTERI

- 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





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 1A 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

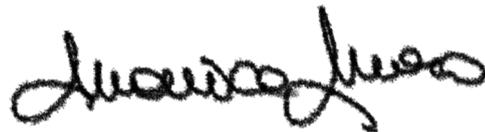
- Il punto materiale è il corpo rigido
- L'equilibrio del punto materiale: le forze vincolari
- L'effetto di più forze su un corpo rigido
- L'equilibrio di un corpo rigido
- le leve
- Il baricentro: Dove si trova il baricentro
- *Gli strumenti del cuoco: le leve in cucina (forbici, schiaccianoci, pinze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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Antonio" or similar, written in a cursive style.



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.istitutostatale.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. RMTD059500
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

**PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**Classe: 1A
AS 2023-2024**

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

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

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

- Caratteristiche dei principali agenti patogeni: pericoli biologici, chimici e fisici
- La classificazione dei microrganismi: batteri - virus - funghi microscopici
- Le vie di contaminazione degli alimenti
- Le principali malattie a trasmissione alimentare (salmonellosi, botulismo, epatite A)
- Principi di legislazione specifica di settore: 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 classificazione
- Le caratteristiche dei principali monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi di interesse alimentare
- La fibra alimentare
- Le funzioni dei glucidi
- L'apporto giornaliero dei glucidi
- Approfondimento: Il diabete di tipo 1

I PROTIDI

- Le caratteristiche generali e classificazione
- Gli amminoacidi
- La struttura delle proteine
- Le funzioni dei protidi
- L'apporto giornaliero dei protidi

I LIPIDI

- Le caratteristiche generali e la classificazione
- Gli acidi grassi : saturi e insaturi
- Trigliceridi, colesterolo e lipidi complessi
- Le Funzioni dei lipidi
- L'apporto giornaliero dei lipidi
- Approfondimento: il cioccolato

ALIMENTAZIONE E SALUTE

- Il piatto del mangiar sano

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE

- L'alimentazione in età preistorica
- L'alimentazione nell'antico Egitto
- L'alimentazione degli antichi romani
- L'alimentazione nel Medioevo
- L'alimentazione nell'età moderna e nell'età contemporanea

Ladispoli, 30 maggio 2024

In fede,
prof.ssa Francesca Arigliani





PROGRAMMA DI GEOGRAFIA - a.s. 2023/2024 - CLASSE: I A 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", is written below the text "Firma del docente".

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "GIUSEPPE DI VITTORIO"

ALBERGHIERO

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

Classe IA

a.s. 2023/'24

prof.ssa Carmen D'Onofrio

TESTO: "Nouveaux échanges" (Minerva)



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.

U.D.A. : In albergo, prenotare o disdire una stanza anche telefonicamente. Lessico relativo.

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.

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, 30 maggio 2024

l'insegnante

Carmela D'Onofrio



ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: Isabella Gargiulo

Classe 1[°]A

A.S. 2023/2024

Libro di testo: Get thinking 1- second edition-H. Puchta,J. Stranks,P.Lewis Jones with Clare Kennedy. Ed. Cambridge. Studio dei seguenti argomenti:

Welcome Unit

- Present simple – to be:affirmative, negative,interrogative form,short answers
- Subject and object pronouns
- Prepositions of place
- Imperatives (affirmative and negative form)
- This, that, these, those
- Can/ can't: affirmative, negative, interrogative, short answers
- **Vocabulary:** personal information, countries and nationalities, classroom objects, parts of the days and dates (days of the week and months)
- Cardinal and ordinal numbers
- Time and time expressions
- **Functions:** salutare e presentarsi (introduce yourself), chiedere e dire l'ora, parlare delle capacità.

Unit 1

- Have got(affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- There is/ there are
- Plural nouns
- Genitivo sassone (Possessive case)
- Possessive adjectives
- Definite and indefinite article (A/An/ The)
- Some/ any
- Adjectives
- **Vocabulary:** personal objects, verbs+er
- **Functions:** describing objects, talking about what you have got

Unit 2

- Present simple (affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Wh-questions (where, who, what, when, why, how often)
- Adverbs of frequency
- Like+ ing (like, dislike, love, don't mind, hate, enjoy, can't stand)
- Prepositions of time (on, in, at)
- Expressions with Have: have fun, have a good time, have lunch/dinner, have a rest, have a shower)
- **Vocabulary:** hobbies and everyday activities, time expressions (everyday, once a week/ a day, twice a day, three times a day/week.....)
- **Functions:** talking about your daily routine, expressing your opinion.

Unit 3

- Present Continuous (affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Present Simple vs Present Continuous
- Verbs of perception (look, sound, smell, taste) and Stative verbs
- **Vocabulary:** money and prices, clothes and accessories, shops
- **Functions:** buying things and clothes in a shop, talking about actions in progress

Unit 4

- Countable and uncountable nouns
- Much/ many/ a lot of/ lots of
- How much/how many
- Too much/too many
- Would like
- **Vocabulary:** food and drink, food description, mealtimes (breakfast, lunch, dinner) recipe: Apple pie
- **Functions:** ordering food, how to make a recipe (title, serves, cooking time, ingredients, directions/method

Unit 5

- Past simple di Be (affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Infinitive of purpose
- Whose and possessive's
- Possessive adjectives and pronouns
- Past time expressions (last, ago, yesterday, in + month/year)
- **Vocabulary:** family members, feelings

- **Functions:** acting in the past.

Unit 6

- Past simple (regular verbs) affirmative, negative, interrogative form, short answers,
- Past time expressions
- Modifiers: quite, very, really
- **Vocabulary:** types of rooms, furniture, adjectives with ED/ ING
- **Functions:** talking about past events

Unit 7

- Past simple (irregular verbs) affirmative, negative, interrogative form, short answers
- Wh-questions
- Double genitive
- **Vocabulary:** personality adjectives
- **Functions:** talking about past events

UDA 1 quadrimestre:

how to make a hotel reservation (reading and listening text)

UDA 2 quadrimestre:

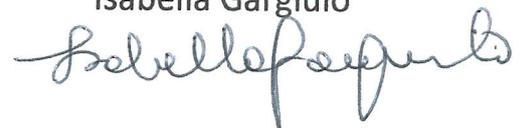
how to write a recipe in English (An apple pie recipe)

your ideal recipe

Ladispoli, 30/05/2024

La Docente

Isabella Gargiulo





Programma laboratorio Accoglienza Turistica

Classe 1.... A.S. 2023/2024

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 A

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

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

UDA DEL SECONDO QUADRIMESTRE IL RICETTARIO (WORD)

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)

Ladispoli , 07 Giugno 2024

Il docente



ISTITUTO “DI VITTORIO”

A.S. 23-24

Prof. Simone Depetris

CLASSE I A

PROGRAMMA I.R.C.

- Significato del termine “Religione”;
- Differenza tra religione “naturale” e religione “rivelata”;
- Le religioni antiche:
 - Egizia: la mummificazione, le piramidi;
 - Greca;
 - Etrusca;
 - Romana;
- Storia della salvezza:
 - Abramo e Isacco;
 - Giacobbe ed Esaù;
 - Giuseppe ed i suoi fratelli: l’arrivo in Egitto del popolo di Israele;
 - Mosè: Teofania sul Sinai, le “10 piaghe” d’Egitto, la Pasqua ebraica, l’Esodo ed il passaggio del mar “Rosso”;
- Religioni contemporanee:
 - Induismo;
 - Buddismo.
- Introduzione ai Sacramenti:
 - Definizione del termine “sacramento”;
 - Sacramenti dell’iniziazione cristiana:
 - Il Battesimo: significato, storia, importanza, funzione, riti fondamentali e riti accessori.





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 ITALIANO

I A A.S. 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRAMMATICA

1. FONOLOGIA: I SUONI E LE LETTERE DELLA LINGUA ITALIANA

- L'alfabeto, le vocali, le consonanti, la sillaba, il dittongo, il trittongo, lo iato, l'accento, l'elisione e il troncamento

2. LABORATORIO DI ORTOGRAFIA E DI PUNTEGGIATURA

3. MORFOLOGIA: LE NOVE PARTI DEL DISCORSO (ANALISI GRAMMATICALE)

- L'articolo
- Il nome
- L'aggettivo
- Il pronome
- Il verbo
- L'avverbio
- La preposizione
- La congiunzione
- L'interiezione

4. INTRODUZIONE ALL'ANALISI LOGICA

Libro di testo: *A tutto campo*, volume A; M. Sensini, A. Mondadori Scuola.

ANTOLOGIA

1. LABORATORIO DI NARRATIVA: LEGGERE E SCRIVERE UN RACCONTO

- Gli aspetti essenziali del testo narrativo
- Fabula e intreccio: sequenze e parti del racconto (*V. Woolf, La vedova e il pappagallo: una storia vera*)
- Creature di carta: laboratorio di scrittura creativa
- Quando e dove: il tempo e lo spazio
- La voce che racconta: il narratore, il punto di vista e la focalizzazione (*F. Piccolo, Il lato della strada*)
- Come raccontare? Le tecniche espressive, il linguaggio e lo stile

2. IL MESSAGGIO IN PRIMO PIANO: I TESTI D'USO

- Che cosa sono i testi d'uso
- Il testo descrittivo
- Il testo narrativo non letterario
- Il testo espositivo
- Il testo regolativo
- Il testo argomentativo

3. STORIE DI EROI: L'EPICA

- L'epica: un universo di miti ed eroi
- Iliade, Odissea, Eneide (trama)

4. INTRODUZIONE AL TESTO POETICO (*N. Gardini, Due poesie sul tempo*)

Libro di testo: *La mia antologia*, M.M. Cappellini, A. Mondadori Scuola.

Ladispoli, 10 Giugno 2024

Prof.ssa Alessandra Baruzzi
