



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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
L.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## PROGRAMMA DI STORIA

II A A.S. 2025-2026

### ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### PREISTORIA E ANTICO ORIENTE

- La preistoria
- Le civiltà della Mesopotamia
- La civiltà egizia

#### LA CIVILTÀ GRECA

- Le radici della civiltà greca: Cretesi e Micenei
- Le poleis e la cultura greca
- Sparta e Atene tra oligarchia e democrazia
- Le guerre persiane
- L'età classica e la guerra del Peloponneso
- Alessandro Magno e l'età ellenistica

#### LA REPUBBLICA ROMANA

- La prima Italia
- Roma dalla monarchia alla repubblica
- La repubblica alla prova delle armi
- Le origini della crisi
- La fine della repubblica

#### L'IMPERO ROMANO E IL CRISTIANESIMO

- Augusto e l'impero
- Il secolo d'oro dell'impero



- Il cristianesimo
- La crisi del III secolo
- L'impero romano-cristiano
- La caduta dell'impero

#### L'ALTO MEDIOEVO

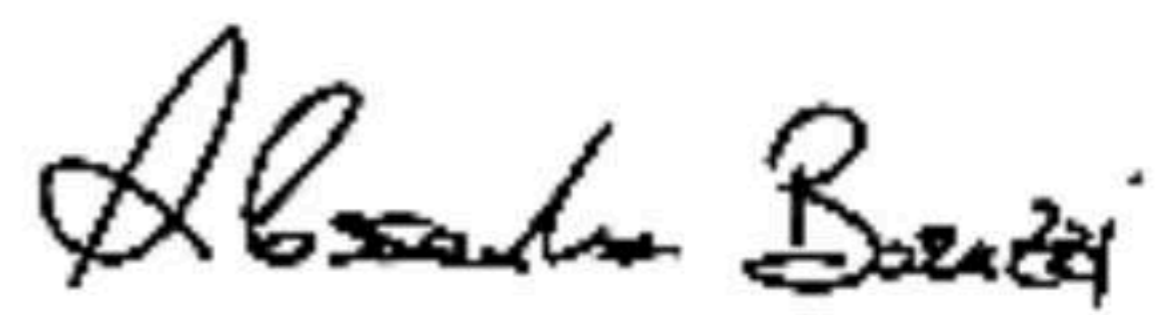
- Introduzione

Libro di testo:

*Popoli tecniche economie, dalla preistoria al X secolo*; L. Ronga, G. Gentile, A. Rossi, G. Digo;  
Editrice La Scuola.

*Ladispoli, 15 Maggio 2026*

*Prof.ssa Alessandra Baruzzi*



**PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**A S. 2025/2026 CLASSE II SEZ A**

**DOCENTE Cucullo Luciano**

MODULO	CONTENUTI
<u>Ripasso e approfondimento argomenti del primo anno di corso.</u>  Il reparto di cucina	Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni. L'organizzazione di base e gli acquisti. Requisiti dei locali in merito alla sicurezza e igiene. Rischi sul lavoro, conoscenza dei rischi e prevenzione infortuni sul lavoro.
I metodi di trasmissione del calore e metodi di cottura di base	I metodi di trasmissione del calore. Metodi di cottura per concentrazione, espansione e mista. (spiegazione pratica anche in laboratorio).
Le preparazioni di base	I fondi di cucina e le salse Il quadro delle salse madri e derivate.
Le sostanze leganti	I roux (spiegazione in laboratorio) e altre sostanze utilizzare per addensare le salse.
Gli alimenti di base e derivati. I condimenti di base	Il latte, le uova, i cereali. I condimenti utilizzati in cucina. Le sostanze grasse. Gli oli. Le etichette alimentari
Il menù	Il menu, funzione, tipologie e momenti del servizio.
Le carni	Introduzione le carni da macello classificazione, frollatura e tracciabilità Le mezzene del vitello e introduzione alla classificazione dei tagli bovini-
Primi piatti.	Impasto della pasta fresca (in laboratorio) Cottura e utilizzo delle paste alimentari secche e fresche, il riso, spiegazione teorica in classe e alcune cotture in laboratorio.
La pasticceria	Ricette di base della pasticceria, impasti e creme. Gli impasti di base (in laboratorio) Le creme (in laboratorio)

**Argomenti delle esercitazioni pratiche.**

Uso della coltelleria, pulizia di vegetali, elementi decorativi, mise en place, il punto di fumo dei grassi, alcuni metodi di cottura dei vegetali, alcune salse madri calde e fredde, alcune salse derivate, i fondi di cucina, la mirepoix magra e grassa, le paste fresche, principali metodi di cottura degli alimenti, impasti di base di pasticceria, crema pasticceria.

IL DOCENTE

Luciano Cucullo



# ISTITUTO “DI VITTORIO”

Prof. Simone Depetris

CLASSI SECONDE A.S. 2025/2026

## PROGRAMMA I.R.C.

- Introduzione alla Sacra Scrittura:
  - Significato del termine “Bibbia”;
  - I canoni della Bibbia: cattolico-ortodosso ed ebraico-protestante;
  - La Bibbia della LXX e la diaspora;
  - Formazione del testo biblico;
  - Metodi di analisi e studio della Bibbia: metodo “storico-critico”, esegesi, approccio ermeneutico;
  - A.T.:
    - Formazione e stesura del testo in tre momenti;
    - Fissazione definitiva del testo, i Masoreti e l’invenzione delle vocali;
    - Il canone dell’A.T.:
      - Cattolico (47 libri): pentateuco, libri storici, poetici e profetici;
      - Ebraico (39 libri): TaNaK: Legge, profeti e scritti;
    - Le quattro fondamentali fonti bibliche: Javista, Eloista, Sacerdotale e Deuteronomista;
  - Il N.T.:
    - Il canone: Vangeli, Atti, Lettere paoline e cattoliche, Apocalisse;
    - Formazione dei Vangeli, Vangeli sinottici e la “questione sinottica”, vangelo di Giovanni;
    - I libri del Nuovo Testamento: caratteristiche e analisi.
  
- Gesù di Nazaret:
  - Inquadramento storico-religioso-politico e sociale;
  - L’uomo Gesù:
    - Gesù storico e fonti relative:
      - Dirette: vangeli e testi apocrifi del N.T.;
      - Indirette: latine (Plinio il giovane, Tacito e Svetonio), giudaiche (Flavio Giuseppe e il testo delle “Antichità giudaiche”);

- La vita “nascosta”: nascita il 25 dicembre o altra data, anno 0 o altra data?
- La vita “pubblica”: i tre anni della sua missione:

Le “parabole”: lettura e commento di brani scelti;

- I miracoli: lettura e commento di brani scelti.
  - L’evento pasquale:
    - l’ultima cena, il Getsemani, la passione e morte;
    - la Risurrezione.
- Ebraismo: la divinità, i simboli religiosi, l’Alleanza, la Pasqua, il sabato

**Anno Scolastico 2025-2026**  
**Programma di matematica**

**Classe II sez. A Enogastronomia**

**Docente: Luca Palumbo**

**RICHIAMI DI CALCOLO LETTERALE**

- I monomi e i polinomi
- Le operazioni e le espressioni con i monomi e i polinomi
- I prodotti notevoli

**CALCOLO LETTERALE**

- Scomposizione in fattori di un polinomio (raccoglimento a fattore comune totale e parziale, riconoscimento prodotti notevoli, trinomio caratteristico)
- Le frazioni algebriche
- Le operazioni con le frazioni algebriche
- Le condizioni di esistenza di una frazione algebrica

**I NUMERI REALI**

- L'insieme numerico  $\mathbb{R}$
- I radicali
- Le operazioni con i radicali

**LE EQUAZIONI E I SISTEMI**

- Concetto di equazione
- Concetto di soluzione di un'equazione
- Principi di equivalenza
- Equazioni numeriche intere e equazioni frazionarie di primo grado
- Problemi il cui modello è una equazione lineare
- I sistemi di equazioni lineari (metodo di sostituzione, metodo di riduzione, metodo di Cramer, risoluzione grafica)
- Sistemi determinati, impossibili, indeterminati
- La forma normale di un'equazione di secondo grado
- Equazioni di secondo grado incomplete
- La formula risolutiva di un'equazione di secondo grado completa
- Problemi il cui modello algebrico è un'equazione di secondo grado
- Equazioni frazionarie
- Equazioni e sistemi con coefficienti irrazionali

**INTRODUZIONE ALLA PROBABILITA'**

- Eventi certi, impossibili, aleatori
- Definizione classica di probabilità
- Probabilità della somma logica di eventi
- Probabilità del prodotto logico di eventi

**LABORATORIO:**

- foglio di calcolo (EXCEL): caratteri generali di un foglio di calcolo, formule, funzione "SE", foglio di calcolo per la risoluzione di equazioni di secondo grado.

**EDUCAZIONE CIVICA:**

in classe più volte è stato affrontato il tema del rispetto e come questo fosse alla base di ogni relazione. Le discussioni in classe avevano lo scopo di aiutare gli alunni a identificare comportamenti adeguati a stabilire relazioni sane e a diventare adulti più consapevoli e rispettosi, riconoscendo il valore di ogni persona indipendentemente dalle sue caratteristiche o dalle sue scelte. È stato affrontato anche il tema della parità di genere come aspetto fondamentale incluso nel rispetto.

Il Docente  
Luca Palumbo

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Luca Palumbo". The signature is written in a cursive style with a small yellow highlight on the right side.

## **Diritto ed Economia Politica**

Anno scolastico 2025/2026

Docente FRANCESCA DE CICCO

Classe \_\_\_2\_\_\_ sezione A indirizzo Enogastronomia  
ore settimanali 2

### **Programma svolto**

#### **Ripasso/ Recupero primo anno**

- L'articolo 1 – democrazia e condizioni che la rendono reale
- L'articolo 2 – diritti umani e solidarietà sociale
- L'articolo 3 – uguaglianza formale e sostanziale
- Le tre principali teorie Economiche: Capitalismo, Collettivismo, economia mista.

#### **Argomenti secondo anno**

*primo quadrimestre:*

- Il Parlamento
- la legge elettorale
- Il Governo
- la legge di Bilancio.

*secondo quadrimestre:*

- La Corte Costituzionale.
- L'articolo 27- pene e rieducazione.
- La Magistratura
- Il Presidente della Repubblica.
- Gli Enti territoriali.

#### **Argomenti/ attività di Educazione Civica:**

*primo quadrimestre:*

I diritti dei lavoratori

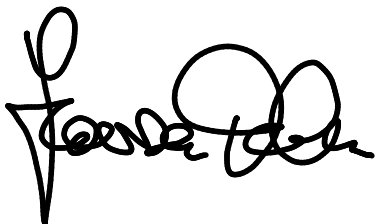
*secondo quadrimestre:*

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

Attività di cittadinanza attiva, visita al TAR

Totale ore 9

Ladispoli, 30 maggio 2026





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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## PROGRAMMA DI ITALIANO

II A A.S. 2025-2026

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### GRAMMATICA

#### I rapporti tra le parole: la sintassi della frase semplice

- **La frase minima**
- **L'ampliamento della frase minima**
- **Soggetto** (il gruppo del soggetto, il soggetto partitivo, il posto del soggetto, il soggetto sottinteso e mancante)
- **Predicato** (predicato verbale, predicato nominale, predicato con verbi copulativi)
- **Attributo e Apposizione**
- **Complementi Diretti** (c. oggetto, c. oggetto partitivo, c. predicativo del soggetto, c. predicativo dell'oggetto)
- **Complementi Indiretti** (c. di specificazione, c. partitivo, c. di termine, c. d'agente e di causa efficiente, c. di causa, c. di fine o scopo, c. di luogo, c. di tempo, c. di modo o maniera, c. di mezzo o strumento, c. di compagnia, c. di unione, c. di argomento, c. di materia)

#### I rapporti tra le frasi: la sintassi della frase complessa

- **La struttura del periodo**
- **La proposizione principale**
- **La proposizione coordinata**
- **La proposizione subordinata** (implicita ed esplicita)

Libro di testo:

*A tutto campo*, volume A: Grammatica e Lessico; M. Sensini, A. Mondadori Scuola.

## ANTOLOGIA

### Il laboratorio del poeta: il testo poetico

- **La frase minima**
- **L'ampliamento della frase minima**
- **Soggetto** (il gruppo del soggetto, il soggetto partitivo, il posto del soggetto, il soggetto sottinteso e mancante)
- **Predicato** (predicato verbale, predicato nominale, predicato con verbi copulativi)
- **Attributo e Apposizione**
- **Complementi Diretti** (c. oggetto, c. oggetto partitivo, c. predicativo del soggetto, c. predicativo dell'oggetto)
- **Complementi Indiretti** (c. di specificazione, c. partitivo, c. di termine, c. d'agente e di causa efficiente, c. di causa, c. di fine o scopo, c. di luogo, c. di tempo, c. di modo o maniera, c. di mezzo o strumento, c. di compagnia, c. di unione, c. di argomento, c. di materia)

### La vita in versi: leggere poesia

- **Analisi e comprensione di testi poetici selezionati dalla docente**

### La vita in scena: il teatro

Libro di testo:

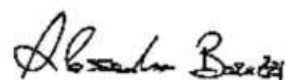
*Leggendo*; S. Brenna, M. Caimi, P. Senna, P. Seregini; Edizioni Scolastiche B. Mondadori.

## EDUCAZIONE CIVICA

Analisi e comprensione dell'Inno d'Italia: storia, valori e cittadinanza attraverso lo studio del Canto degli Italiani. (3 ore)

Ladispoli, 15 Maggio 2026

Prof.ssa Alessandra Baruzzi



# Programma di enogastronomia e vendita

A.S. 2025-2026

Classe seconda A

Prof. M Limotta

## **Mise en place**

- Le fasi della mise en place
- Preparazione dei coperti
- Alcune mise en place particolari
- Metodi diversi di mise en place

## **Stili di servizio**

- Presentazione degli stili
- Servizio all'italiana
- Servizio all'italiana con vassoio
- Servizio all'inglese
- Servizio alla russa
- Servizio alla francese diretto
- Servizio alla francese indiretto
- Self service

## **Pulizia del tavolo**

- Caduta di cibo o di attrezzatura durante il servizio
- Aggiunta e rimozione di coperti e posate
- Come si dispongono i cibi nel piatto
- Servizio della fingerbowl

## **Servizio del vino**

- Regole di servizio
- Attrezzi del sommelier
- Servire il vino

## **Introduzione al lavoro di bar**

- Lavorare nel bar
- Lo staff del bar
- Tipi di bar
- Le zone di lavoro del bar
- Principali attrezzature

- Prelevare e servire

## **Caffé e derivati**

- Produzione e lavorazione del caffè
- La macchina per l'espresso
- Il macinadosatore
- Come si prepara e come si serve un'espresso
- Montare il latte per prodotti di caffetteria
- Linea per il servizio di caffetteria
- Derivati dell'espresso per la caffetteria
- Fattori qualitativi

## **Te ed infusi**

- Il te
- Come si prepara e si serve il te
- Gli infusi
- Cos'è il vino
- Vari metodi di vinificazione

## **Nozioni base di servizio bevande**

- Le principali sigle
- Legislazione dei vini dopo 2010
- Servire lo spumante, il vino

#### **Il servizio della prima colazione**

- Le differenti tipologie di colazione
- Le attrezzature principali
- La preparazione della colazione continentale
- Il servizio della colazione continentale
- Il servizio delle uova alla coque


- Misure e dosi delle bevande
- Sciroppo di zucchero e guarnizioni base

#### **Bevande non miscelate e tecniche di miscelazione**

- Bevande dissetanti
- La nascita dei cocktails
- La suddivisione dei cocktail IBA
- Le associazioni di categoria
- Vari tipi di distillati
- Servizio dell'aperol
- Storia e preparazione dei cocktails, Negroni, Dry martini, Alexander, Americano,
- Mock cocktails

Gli alunni

Limotta Michele





**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.istatdvvittorio.edu.it - e-mail: rnik05900g@istruzione.it PEC: rnik05900g@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. RMRH05301Q

## PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE: II A

### Modulo 1: I viventi

Introduzione alla biologia, la classificazione dei viventi, i regni della vita (batteri, piante, funghi e animali), organismi autotrofi ed eterotrofi, organismi unicellulari e pluricellulari, riproduzione sessuata ed asessuata, fotosintesi clorofilliana, l'evoluzione dei viventi e la selezione naturale.

### Modulo 2: La cellula e le biomolecole

La struttura della cellula procariote ed eucariote, analogie e differenze tra cellula procariote ed eucariote, le cellule e l'energia, il trasporto delle sostanze nelle cellule (tipologie di trasporto attivo e trasporto passivo), struttura classificazione e funzione delle biomolecole (carboidrati, proteine, lipidi ed acidi nucleici).

### Modulo 3: Il corpo umano

Livelli di organizzazione del corpo umano (cellule, tessuti, organi, sistemi o apparati), tessuto epiteliale, tessuto muscolate, tessuto connettivo, tessuto nervoso, apparato locomotore, apparato respiratorio, sistema nervoso.

### Educazione civica

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

Ladispoli, 04/05/2026

Il Docente

Luca Persiani



## PROGRAMMA SVOLTO

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

### Modulo 1: Alimentazione Equilibrata

Standard nutrizionali:

linee guida e LARN, La dieta mediterranea e la piramide alimentare, La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulto, terza età, gravidanza e allattamento.

Alimentazione e malattie correlate:

Elementi di dietoterapia nelle principali patologie: obesità, ipertensione, diabete e aterosclerosi Allergie e intolleranze.

### Modulo 2: Digestione dei nutrienti

Fisiologia dell'apparato digerente:

Organizzazione, struttura e funzioni, Le tappe della digestione e differenza tra digestione meccanica e digestione chimica.

I macronutrienti:

Caratteristiche chimiche e nutrizionali di glucidi, protidi e lipidi, Fonti alimentari e fabbisogni.

Metabolismo energetico e peso corporeo:

L'energia contenuta negli alimenti, Dispendio e fabbisogno energetico, Bilancio energetico e peso corporeo.

### Modulo 3: La Qualità e le Etichette Alimentari

I prodotti agroalimentari e la filiera:

Il concetto di filiera alimentare, Tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti, La classificazione degli alimenti, La qualità totale degli alimenti, Le caratteristiche ed i componenti delle etichette alimentari.

#### Modulo 4: La Cottura degli Alimenti

Le principali tecniche di cottura, Le modificazioni dei macronutrienti e dei micronutrienti per effetto della cottura.

#### Modulo 5: La Conservazione degli Alimenti

Le cause di alterazione degli alimenti, Metodi fisici, chimici, fisico-chimici e biologici di conservazione: alte temperature, basse temperature e sottrazione d'acqua; Metodi chimici di conservazione: sale, alcol, zucchero, aceto e additivi alimentari; Metodi fisico-chimici di conservazione: l'affumicamento; Metodi biologici di conservazione: fermentazione alcolica, lattica, acetica e propionica.

#### Modulo 6: HACCP

Igiene degli alimenti, Il sistema HACCP, Le frodi alimentari, Le certificazioni di qualità e gli standard.

Ladispoli, 02/05/2026

Il Docente

Fabrizio Varini



**ISIS "DI VITTORIO"**  
**Programma laboratorio servizi di Accoglienza**  
**Classe 2° A A.S. 2025/2026**  
**Insegnante : D'Aloia Renato**  
**Libro di testo: Hotel Itala 1 Biennio**  
**Autori: F. Ciani, F. D'amico, P. De Rinaldis**  
**Casa editrice: Le Monier**  
**Ore 4 di cui 2 in presenza con TIC**

**MODULO 1**

**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 2**

**Il Front Office 1**

- Unità Didattica n°1  
Organigramma del Front Office
- Unità Didattica n°2  
Attività del Front Office
- Unità Didattica n°3  
I compiti del Front Office  
Attrezzature del F.O.

**MODULO 3**

**Il Front Office 2**

- Unità didattica n°1  
La prenotazione: diretta e indiretta, individuale e di gruppo
- Unità Didattica n°2  
Modalità di prenotazione: iter
- Unità Didattica n°3  
I no show – Tecnica dell'Overbooking – Time limit
- Unità didattica n°4  
Garanzie del contratto di prenotazione: caparra e anticipo
- Check in: la registrazione
- Live in: servizi richiesti dal cliente
- Il check out: la presentazione del conto (ACCENNI)

**Modulo 4**

**Le tariffe alberghiere**

- Unità didattica 1
  - ✓ La liberalizzazione delle tariffe
- Unità didattica 2
  - ✓ La differenziazione delle tariffe
- Unità didattica 3
  - ✓ La politica delle tariffe differenziate

## **MODULO 5**

### **Il contratto d'albergo**

- Unità didattica n 1  
Obblighi del cliente  
Obblighi dell'albergatore
- Unità didattica n 2  
Deposito d'albergo: Responsabilità limitata e illimitata  
Simbologia e arrangiamenti

## **MODULO 6**

### **Gli intermediari del Turismo in Italia: Agenzia di viaggio, e rapporti con le imprese Ricettive**

- Unità didattica n°1  
Le Agenzie di Viaggio e i servizi
- Unità didattica n°2  
I rapporti tra Agenzie ed Esercizi Ricettivi :il voucher (codocenza con TIC)
- Unità didattica n°3  
Tour Operator

Creazioni in power point di volantini pubblicitari e di itinerari  
Presentazione del territorio

## **MODULO 7**

### **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 Scritta: la Corrispondenza  
Impostazione della lettera, testo  
Fraseologia

### **UDA: L'ALBERO IN VIDEO**

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

### **UDA: Tutti a Tavola**

Creazione di un menu' a base di carciofi ( in codocenza con TIC)

## **MODULO 8**

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

- Foglio prenotazione, conoscenza e compilazione
- Planning a Reticolo, conoscenza e compilazione
- Quadro Camere, compilazione e organizzazione
- Rooming list , compilazione e organizzazione
- Scheda di notificazione, compilazione
- Biglietto da visita
- Welcome card, key card
- Depliant della struttura
- Volantino Spa
- Etichetta bagagli
- Il voucher conoscenza e compilazione

- Libro sveglie conoscenza e compilazione
- La ricevuta fiscale e la fattura (accenni)

Gli argomenti sopra indicati sono stati incrementati con attività di Laboratorio simulazione (la comunicazione telefonica; la compilazione del modulo messaggi per il cliente) e applicazione computerizzata delle fasi del ciclo cliente oggetto di studio nel corso del corrente anno.

L'insegnante  
Renato D'Alora



# PROGRAMMA SVOLTO

**Docente - Materia: Tonetti Alessandro - Scienze Motorie**

**Classe: 2A ENO**

Il programma svolto con la classe, in riferimento alle programmazioni preventivate ad inizio anno nelle Unità di Apprendimento Unitarie, ha riguardato:

- LA CONOSCENZA DEL PROPRIO CORPO PERCEZIONE DEL SE';
- LO SPORT, REGOLE E FAIRPLAY OLIMPIADI E PARAOLIMPIADI;
- LA SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE;

Nel dettaglio si riporta un elenco di massima degli argomenti trattati:

- Test fisici per la valutazione delle proprie capacità motorie;
- Fondamentali della pallavolo;
- Il fair play ed il rispetto delle regole e degli altri;
- L'apparato cardiocircolatorio;
- Fondamentali del basket;
- Conoscenza del paddel tramite gita scolastica;
- Alcuni movimenti fondamentali della ginnastica artistica;

Si allegano le U.D.A. alla presente.

Inoltre per quanto riguarda l'educazione civica sono stati svolti i seguenti argomenti:

- Lo sport, il fair play, le regole della palestra e di comportamento;
- Il codice della strada.

01/05/2026

Prof. Alessandro Tonetti



---



**"Ministero della Pubblica Istruzione"**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"VIA YVON DE BEGNAC, 6"**

**ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

<b>DOCENTE</b>	TONETTI ALESSANDRO
<b>MATERIA</b>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<b>LIBRO DI TESTO</b>	ATTIVI! SPORT E SANE ABITUDINI

**BIENNIO:**  
**CLASSI PRIME E SECONDE**

<b>MODULO 1</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>OBITTIVI MINIMI</b>
<b>CONOSCENZA DEL PROPRIO CORPO PERCEZIONE DEL SE'</b>	SAPER UTILIZZARE IL LESSICO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA SAPER ESEGUIRE IN MODO CORRETTO E CONSAPEVOLE LE ATTIVITÀ PRATICHE PROPOSTE	Conoscenza, padronanza e rispetto del corpo. <b>CONTENUTI:</b> CARDIO - RESPIRATORIO RILEVAZIONE DEL BATTITO CARDIACO A RIPOSO E DOPO SFORZO EFFETTI BENEFICI SUGLI APPARATI SUDETTI ATTRAVERSO ESERCIZI MIRATI	MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ MOTORIE DI BASE, COORDINATIVE E CONDIZIONALI DI ABILITÀ E DESTREZZA CON E SENZA L'UTILIZZO DEI PICCOLI E GRANDI ATTREZZI OCCASIONALI	TEST E/O VERIFICHE STRUTTURATE O SEMISTRUTTURATE	DOVRA' CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA SUA FUNZIONALITA' IN MODO MOLTO SEMPLIFICATO.

<b>MODULO 2</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>OBITTIVI MINIMI</b>
<b>LINGUAGGIO DEL CORPO: ASPETTI DELLA COMUNICAZIONE VERBALE E NON VERBALE</b>	ESPRIMERE CON CREATIVITA' AZIONI, EMOZIONI E SENTIMENTI CON FINALITA' COMUNICATIVO-ESPRESSIVA.	<b>UDA 1:</b> CONOSCERE LE VARIE FORME DEL LINGUAGGIO NON VERBALE. SEGNI E GESTI NELLA COMUNICAZIONE SOCIALE ( <b>PROSSEMICA</b> )	RAPPRESENTARE IDEE, STATI D'ANIMO E SEQUENZE CON CREATIVITA' E CON TECNICHE ESPRESSIVE IDEARE E REALIZZARE SEQUENZE RITMICHE DI MOVIMENTI CON FINALITA' ESPRESSIVE RISPETTANDO SPAZI, TEMPI E COMPAGNI.	PRODUZIONE IN VIDEO DELLA DURATA DI 1'30'' ESPRIMENDO IL PROPRIO STATO D'ANIMO ATTRAVERSO UNO DEI LINGUAGGI VERBALI O NON VERBALI.	COMPRENDERE E PRODURRE CONSAPEVOLMENTE SEMPLICI MESSAGGI NON VERBALI, LEGGENDO E DECODIFICANDO I PROPRI MESSAGGI CORPOREI E QUELLI ALTRUI.
<b>MODULO 3</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>OBITTIVI MINIMI</b>
<b>SPORT, REGOLE E FAIRPLAY OLIMPIADI E PARAOLIMPIADI</b>	SAPER ESEGUIRE, SEPPUR IN MODO APPROSSIMATIVO, ALMENO UNO SPORT DI SQUADRA ED UNO INDIVIDUALE SAPER COMUNICARE E RISPETTARE LE REGOLE COMPORTAMENTALI	<b>UDA 1:</b> CONOSCENZA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE INDIVIDUALI E DI SQUADRA PRATICATE. CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI REGOLE GIOCHI, PARTITE, ARBITRAGGIO E TORNEI INTERNI DEGLI SPORT PRATICATI.	COLLABORARE ATTIVAMENTE NEL GRUPPO PER RAGGIUNGERE UN RISULTATO COMUNE RISPETTARE GLI ALTRI NELLO SPIRITO DI COLLABORAZIONE: IL FAIR PLAY	PRATICA: FONDAMENTALI DI GIOCO, GIOCHI PROPEDEUTICI AI VARI SPORT, PARTITE, VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO IN CAMPO, DELLA PARTECIPAZIONE, DELLA COLLABORAZIONE E DELLE COMPETENZE SOCIALI.	CONOSCERE I PRINCIPALI GIOCHI DI SQUADRA, PARTECIPARE ATTIVAMENTE ALLE ATTIVITA' PROPOSTE.
<b>MODULO 4</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>OBITTIVI MINIMI</b>
<b>SALUTA BENESSERE,</b>	SAPER SEGUIRE UNA SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE	<b>UDA 1:</b> I PRINCIPI FONDAMENTALI PER IL MANTENIMENTO DI UN	ASSUMERE E PREDISPORRE COMPORTAMENTI	VERIFICHE SCRITTE STRUTTURATE E/O SEMISTRUTTURATE	CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DI

<b>SICUREZZA E PREVENZIONE</b>	SAPER ESSERE RESPONSABILE DELLA SICUREZZA PERSONALE NEGLI AMBIENTI SCOLASTICI E NEGLI SPAZI ESTERNI CONFRONTO AGONISTICO CON ETICA CORRETTA SPIRITO DI COLLABORAZIONE, RISPETTO DEGLI ALTRI FAIR PLAY	STILE DI VITA SANO E ATTIVO. <b>UDA 2:</b> I NUTRIENTI E CORRETTA ALIMENTAZIONE E MECCANISMI ENERGETICI. <b>UDA3:</b> NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO: EMORRAGIE EPISTASSI SHOCK, SOFFOCAMENTO ...	FUNZIONALI ALLA PROPRIA E ALTRUI SICUREZZA. ASSUMERE COMPORTAMENTI FINALIZZATI AL MIGLIORAMENTO DELLA SALUTE, CONTROLLARE E RISPETTARE IL PROPRIO CORPO. PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI E TECNICHE DI PRIMO INTERVENTO		PREVENZIONE E SICUREZZA.
--------------------------------	---	--	---	--	--------------------------

LADISPOLI, 16/09/2025

DOCENTE

TONETTI ALESSANDRO




---

# Lingua Francese – 2 A ENO

## Contenuti grammaticali (libro “Nouveaux Echanges”)

- Ripasso dei verbi della prima coniugazione e ripasso degli ausiliari *être / avoir*
- Verbi della seconda coniugazione
- Verbi della terza coniugazione: *partir, venir, ouvrir, offrir, devoir, vouloir, savoir, pouvoir*.
- I verbi impersonali  *falloir e suffire*
- I gallicismi: *futur proche, présent progressif et passé récent*
- Ripasso del verbo *venir e aller*.
- I verbi con particolarità grammaticali (*-cer, -ger*), al presente indicativo.
- Il comparativo di qualità (*maggioranza, minoranza, uguaglianza*)
- I pronomi relativi “*qui - que*”
- L’articolo partitivo *du, de la, de l’, des*
- La frase negativa con l’articolo partitivo (*de*).
- Il *passé composé* - la regola e l’uso dell’ausiliare *avoir*.
- La formazione del participio passato dei verbi della prima coniugazione
- Il *passé composé*: uso dell’ausiliare *essere*
- L’accordo del participio passato (*accenni*)

## Contenuti lessicali e approfondimenti

- Il lessico degli alimenti e delle ricette con i verbi di cucina
- Il lessico dell’abitazione
- Il lessico dell’abbigliamento
- Il lessico del meteo

### Educazione civica

- Saper partecipare al lavoro di gruppo, coordinarsi e lavorare in *équipe*, capacità di collaborare, comunicare in modo efficace, gestire conflitti e assumersi responsabilità.
- Educazione al rispetto reciproco.

## Lavori trasversali relativi all’Unità didattica di apprendimento

Primo quadrimestre: classificazione di un hotel. . Prodotto finale: compilare, in lingua francese, una scheda di prenotazione in base alle richieste dei clienti (zona, hotel, divertimenti, richieste speciali).

Secondo quadrimestre: l'alimentazione. Prodotto finale: scrivere una dieta settimanale dal lunedì alla domenica elencando in lingua ciò che si mangia nei tre pasti quotidiani.

Cooperative learning e compito di realtà: la classe divisa in gruppi ha costruito un gioco in scatola tipo "gioco dell'oca", con quiz creati dai diversi partecipanti del gruppo, con domande e imprevisti. Ogni partecipante della sua squadra ha interagito con uno studente "leader" per completare il lavoro e seguire le indicazioni del docente.

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

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

Ladispoli, 30/4/2026

Il Docente

Alberto Oliva





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

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



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

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

**DOCENTE FRANCESCO VACCA**

**ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**CLASSE 2 A ENO**

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

### **UDA 1. Il Foglio di Calcolo**

#### *CONOSCENZE*

Logica del foglio di calcolo, celle, righe e colonne

Introduzione all'utilizzo di Microsoft Excel

Salvare un file in Excel

Calcoli, formule, dati, formato dei dati

Ordinare i dati, filtrare i dati

Funzioni del foglio di calcolo

Riferimenti di cella fissi e dinamici

Inserimento di grafici

Utilizzo di tab multipli in un file excel

Report

Costruire modelli di documenti (commerciali, descrittivi, ecc.)

### **UDA 2. Utilizzo avanzato di elaborazione di testi**

#### *CONOSCENZE*

Realizzazione di documenti complessi con utilizzo simultaneo di tabelle, immagini, testo su colonne, riquadri, ecc. ecc.

### **UDA 3. Strumenti di Presentazione**

#### *CONOSCENZE*

Definire un progetto grafico: analisi dei requisiti, mezzo di distribuzione, ciclo di vita, target di destinazione.

Utilizzo avanzato del software Canva e delle tipologie di progetto predefinite (presentazione, post, reel, flyer, ecc. ecc.)

Condivisione dei lavori e pubblicazione condivisa

### **UDA 4. Introduzione all'Intelligenza Artificiale Generativa e Utilizzo nel Settore Enogastronomico**

#### *CONOSCENZE*

Introduzione ai software di AI più comuni

Esempi di utilizzo nella produzione di elaborati sia testuali, sia grafici.

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

L'Intelligenza Artificiale: Cosa è, Vantaggi e Svantaggi

**Ladispoli, 26/05/2026**

**Docente**

**Francesco Vacca**



## **LINGUA INGLESE**

### **CLASSE: 2° A**

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

#### **Unit 6**

- Past simple, (regular verbs) affirmative, negative, interrogative form, short answers
- Past time expression
- modifiers
- vocabulary: types of rooms, furniture, adjectives with ED/ING
- Functions: talking about past events

#### **Unit 7**

- Past simple (irregular verbs)
- Wh- questions
- Double genitive
- Vocabulary: personality adjectives
- Functions: talking about past events

#### **Unit 8**

- Comparative adjectives
- superlative adjectives
- Can/Can't
- Vocabulary: wild animals, geographical features, he wether
- Functions: making comparisons, talking about ability

#### **Unit 9**

- Be going to
- Present continuous for arrangements
- Stative verbs
- Adverbs of manner
- Vocabulary: places in town, things in town (compound nouns)
- Functions: making arrangements, inviting, expressing intentions

#### **Unit 10**

- Will/Won't for future predictions, offers, spontaneous decisions
- zero and first conditionals
- If when, as soon as
- Vocabulary: parts of the body, parts of the head, aches
- Functions: making predictions

## **Unit 11**

- Present perfect simple
- Present perfect with ever/never
- Gone vs Been to
- Past participles
- Vocabulary : transport, travel, travel verbs
- Functions: talking about life experiences

## **Unit 12**

- Present perfect with Just/already/ Yet
- Present perfect with for /since (duration form)
- Present perfect vs Past simple
- Time expressions with Present perfect vs Past simple
- Vocabulary: adjectives referring to positive qualities
- Functions: describing people, talking about life experiences

**Ed. Civica:** The respect debate. (3 ORE)

Prof.ssa Manuela Cani

*Manuela Cani*