



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore
Giuseppe Di Vittorio



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

PROGRAMMA SVOLTO TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (TIC)

DOCENTE FRANCESCO VACCA

ANNO SCOLASTICO 2025/26

CLASSE 2B ENO

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

UDA 1. Strumenti di Presentazione

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.). Uso di video, audio, immagini, effetti speciali, timing, creazione di QR-Code.

Condivisione dei lavori e pubblicazione condivisa

UDA 2. Hotel 5-7 Stelle Deluxe

Realizzazione di un elaborato in CANVA per la presentazione di una struttura alberghiera extra lusso, con descrizione dettagliata dell'organizzazione, dei servizi, della struttura, ecc.

UDA 3. Menù Regionale

Realizzazione di un elaborato in CANVA per la presentazione di menù regionale, con illustrazione degli ingredienti, delle ricette, della storia, ecc..

UDA 4. Il Foglio di Calcolo (MS EXCEL)

Logica del foglio di calcolo, celle, righe e colonne

Introduzione all'utilizzo di Microsoft Excel

Calcoli, formule, dati, formato dei dati

Ordinare i dati, filtrare i dati

Funzioni del foglio di calcolo

Riferimenti di cella fissi e dinamici

Utilizzo di tab multipli in un file excel

Report

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

UDA 5. EDUCAZIONE CIVICA: INTELLIGENZA ARTIFICIALE

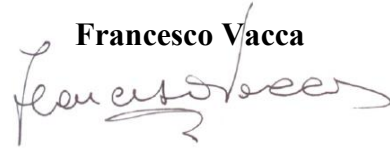
Cosa è, vantaggi e svantaggi

Introduzione ai software di AI più comuni

Ladispoli, 08/06/2026

Docente

Francesco Vacca

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francesco Vacca', written in a cursive style.

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;
- Welcome Card e Key Card;
- Biglietto da visita ed etichetta bagagli;
- Volantino Spa e Depliant;
- Test di Gradimento;
- Scheda di notificazione, compilazione;
- Il voucher conoscenza e compilazione;
- Room Service e scheda frigobar;

➤ 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'Aloia



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

Lingua Francese – 2 B 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 (2 ore)

- 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.

In data 11/3/2026 la classe ha partecipato alla rappresentazione teatrale in lingua francese “Montecristo”, presso il nuovo teatro Orione, in Roma. L’organizzazione dello spettacolo era a cura di Materlingua.

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





PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Alimentazione
Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità
alberghiera Anno scolastico 2025/2026
CLASSE: II B
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



ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA - PROGRAMMA SVOLTO

(per gli studenti che non si avvalgono dell'IRC)

Docente: Marini Lorenzo

Denominazione del corso: MATERIA ALTERNATIVA – LINGUAGGI CINEMATOGRAFICI E FOTOGRAFICI

Contenuti svolti:

- La storia del cinema: dalle origini del Novecento al cinema moderno
- Evoluzione del linguaggio cinematografico con principali tecniche di montaggio
- La filiera audiovisiva: ideazione, produzione, post-produzione e distribuzione
- Attività laboratoriale di montaggio video tramite applicazioni digitali (es. CapCut)

Obiettivi:

- Comprendere l'evoluzione del linguaggio cinematografico dalle origini ai giorni nostri, riconoscendo i principali movimenti, autori e innovazioni tecniche e stilistiche che hanno influenzato la produzione audiovisiva contemporanea.
- Ideare e incominciare a realizzare un breve prodotto audiovisivo coerente con il periodo storico affrontato, utilizzando il programma di montaggio CapCut e applicando principi di narrazione visiva (inquadrature, ritmi e suoni).

Metodologie:

- Lezione dialogata e discussione guidata
- Analisi di sequenze filmiche e materiali audiovisivi
- Attività laboratoriale individuale e di gruppo (montaggio video)

Criteri di valutazione:

- Partecipazione e interesse
- Impegno e continuità nel lavoro
- Capacità di analisi e argomentazione
- Competenze operative nell'utilizzo degli strumenti di montaggio
- Esiti delle prove di verifica strutturate e semi-strutturate (a risposta multipla)



PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE: II B

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, 05/06/2026

Il Docente

Luca Persiani

Programma di enogastronomia e vendita

A.S. 2025-2026

Classe seconda B

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 quarnizioni 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

Michele Limotta



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“VIA YVON DE BEGNAC, 6”

Indirizzo Enogastronomia Classe 2 sez. B

Anno scolastico 2025-2026

Docente: Sabrina Scuderoni

Materia: Lingua Inglese

Libro di testo: Get thinking (Cambridge University Press)

UNIT 6

- Past simple: be
- Past simple: regular verbs

UNIT 7

- Past simple: irregular verbs

UNIT 8

- Comparative adjectives
- Superlative adjectives
- Could/ couldn't for ability in the past

UNIT 9

- Be going to for future intentions
- Present simple and present continuous for arrangements
- Adverbs of manner

UNIT 10

- Will/won't for future predictions
- Zero and first conditionals

UNIT 11

- Present perfect
- Present perfect with ever/never
- Gone to vs been to

UNIT 12

- Present perfect vs Past simple

Ladispoli, 29/05/2026

IL DOCENTE

Sabrina Scuderoni

ISTITUTO PROFESSIONALE SUPERIORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'
ALBERGHIERA "G. DI VITTORIO" LADISPOLI - ROMA

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CLASSE II B

DOCENTE: ROSA TORINO

Testo di riferimento:

Titolo: "stare alle regole 4.0" - Ed. Simone – manuale secondo anno.

AREA DI COMPETENZA 1

Lo Stato secondo la Costituzione

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

le forme di governo:

1 Cosa sono le forme di governo; 2 la forma di governo parlamentare; 3 la forma di governo presidenziale; 4 la forma di governo semi-presidenziale; 5 la forma di governo direttoriale.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

Il Parlamento

1 la struttura del Parlamento, 2 le elezioni delle camere; 3 il funzionamento delle Camere; 4 come nascono le leggi; 5 le leggi costituzionali; 6 le altre funzioni del parlamento; 7 la democrazia diretta: il referendum.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3

Il Presidente della repubblica

1 Il Capo dello Stato; 2 i requisiti per l'elezione; 3 il mandato del PdR; 4 le funzioni del Presidente della Repubblica; 5 il potere di sciogliere le camere; 6 la responsabilità del Capo dello Stato.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4

Il Governo e la Pubblica amministrazione

1 il Governo: caratteristiche e composizione; 2 la formazione del Governo; 3 le dimissioni del Governo; 4 il potere normativo del Governo; 5 la pubblica amministrazione; 6 l'organizzazione della P.A.; 7 il buon funzionamento della P.A.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 5

La Magistratura e la Corte Costituzionale

1 Il potere giudiziario; 2 l'amministrazione della giustizia; 3 il doppio grado di giurisdizione; 4 giudici di primo grado e giudici di appello; il diritto alla giustizia; la Corte costituzionale.

Il corpo elettorale

1 il corpo elettorale: caratteristiche e composizione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6

Le autonomie territoriali

1 l'organizzazione territoriale e amministrativa dello Stato; 2 i principi del decentramento; 3 le Regioni; 4 il Comune; 5 la città Metropolitana; 6 la Provincia.

AREA DI COMPETENZA 2

Le relazioni tra gli stati

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

L'Unione Europea

1 Che cos'è l'UE; 2 come nasce l'UE; 3 il trattato di Lisbona; 4 lo "spazio di Schengen".

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

LE ISTITUZIONI DELL'UNIONE EUROPEA

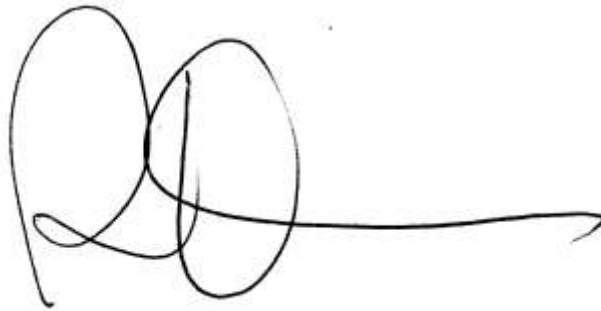
1 le istituzioni europee; 2 il Parlamento europeo; 3 il Consiglio (DEI MINISTRI); 4 il Consiglio europeo; 5 la Commissione europea; 6 la Corte di giustizia dell'Unione Europea; 7 la Banca centrale europea (BCE) e la corte dei conti; 8 gli atti dell'UE.

PROGRAMMA DI ED. CIVICA

NOZIONI DI DIRITTO DEL LAVORO h 6

Ladispoli, lì 28.05.2026

Docente Prof.ssa Rosa Torino

A handwritten signature in black ink, consisting of two large, overlapping loops followed by a long, horizontal tail that ends in a small hook.

Anno Scolastico 2025-2026
Programma di matematica

Classe II sez. B 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 (raccolgimento a fattor 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:

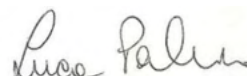
- foglio di calcolo (EXCEL): caratteri generali di un foglio di calcolo, formule, funzione "SE", foglio di calcolo per la risoluzione di equazioni di secondo grado.

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



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

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
A S. 2025/2026 CLASSE II SEZ B
DOCENTE Gennaretti Filippo

MODULO	CONTENUTI
Il reparto di cucina	Storia della gastronomia (introduzione teorica). I requisiti e lo stile professionale del cuoco. Le opportunità professionali e le diverse forme di ristorazione. La divisa del cuoco. La brigata di cucina e le sue funzioni. L'etica professionale. Il servizio economato e le sue funzioni. Impianti di produzione pasti, cucine a spazi chiusi e spazi aperti. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base.
Sicurezza e igiene in cucina	Il sistema HACCP
La mise en place di cucina	(In laboratorio) Importanza della mise en place, diverse tipologie di mise en place.
La scheda ricetta	Importanza della scheda tecnica per la gestione della ricetta
Gli alimenti.	Le cinque gamme alimentari. Gli alimenti di base, metodi di conservazione degli alimenti. Le uova. Carni, prodotti ittici. I condimenti grassi, semplici e composti. I grassi di origine animale e vegetale. Il punto di fumo.
La pasticceria	Gli impasti di base (elaborazione delle schede ricette degli impasti di base) (Alcuni preparati in laboratorio) Le creme di base di pasticceria
EDUCAZIONE CIVICA	
10/03/2025	Attività in classe con visione di alcune slide.

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, preparazione di alcuni primi piatti, preparazione di alcuni fondi e salse madri, impasti di base di pasticceria, crema pasticceria.

IL DOCENTE

Filippo Gennaretti

Filippo Gennaretti



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

PROGRAMMA DI ITALIANO A.S. 2025/2026

Docente: Prof.ssa Laura Canestrari

LETTERATURA

Nascita della Letteratura Italiana

Francesco D'Assisi. I primi documenti in Italiano volgare

Il Cantico di Frate Sole e Jacopone daTodi

Jacopo da Lentini e il Sonetto

Lo Stilnovo

Vita, opere e poetica di Dante Alighieri ("Tanto gentile")

La Divina Commedia (Inferno: Canto I, Canto V, Canto XXXIII; Paradiso: XXXIII La Preghiera di S. Bernardo alla Vergine)

Francesco Petrarca "Pace non trovo" "Solo et pensoso"; "Erano i Capei d'oro" (vita, opere, poetica e il Canzoniere)

Giovanni Boccaccio Vita, Opere e Poetica (il Decameron, le opere minori, periodo napoletano e fiorentino, le opere della

Maturità)

Giovanni Boccaccio (vita, opere, poetica). Decameron: introduzione alla Prima giornata) "Chichibio e la gru" e "Lisabetta da Messina"

Umanesimo/Rinascimento: la Poesia alla corte di Lorenzo de' Medici "La Canzone di Bacco e Arianna"

Poesia: le figure retoriche. Analisi del testo poetico (La Canzone di Bacco e Arianna di L. De' Medici e l'Infinito di G.Leopardi)

Il '500: i poemi cavallereschi (Ciclo Arturiano o Bretone e Ciclo Carolingio)

GRAMMATICA

Le abilità linguistiche (Ortografia/Punteggiatura/Sintassi)

Elementi di Analisi Grammaticale (le parti variabili e invariabili del discorso)

Elementi di Analisi Logica: i complementi diretti e indiretti

I tempi dell'Indicativo

I tempi del Congiuntivo

Il Testo Descrittivo

Il Testo Narrativo

Il Testo Argomentativo

La Docente



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

Programma di Storia- Educazione Civica 2B eno

Docente: Prof.ssa Laura Canestrari

La Civiltà Egizia

Civiltà Cretese e Micenea

Le Poleis Greche

Le Guerre Persiane

Storia dell'Accoglienza dalla Grecia classica alle Signorie

Alessandro Magno e l'età Ellenistica

Roma: dalla Monarchia alla Repubblica

La fine della Repubblica

L'Impero Romano (dalla dinastia Giulio-Claudia alla dissoluzione)

La crisi dell'Impero Romano

Il Cristianesimo e la Caduta dell'Impero

L'Impero Bizantino

Carlo Magno e il sacro Romano Impero

Educazione Civica

Educazione alla Cittadinanza

La Cittadinanza Digitale

Il Cyberbullismo

Lavoro su Immagine e claim per uno spot antibullismo

Ore svolte: 6

La Docente



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

DOCENTE: Gatti Sirio

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 2[^] B enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO

TEORIA:

- Assi anatomici e piani di riferimento – principali movimenti del corpo.
- Il sistema cardio circolatorio:
 - Il cuore – muscolo cardiaco – ciclo cardiaco;
 - I vasi – circolazione sanguigna;
 - Il sangue.
- Il sistema respiratorio:
 - Vie aeree;
 - I polmoni.
- I giochi olimpici – Storia dei giochi antichi e moderni – Paralimpiadi.
- Accenni di primo soccorso.
- La sicurezza a scuola e in palestra, procedure di emergenza.
- Il Fair play e i suoi principi.

PRATICA:

- Esercizi di riscaldamento (andature e allungamento muscolare)
- Sviluppo capacità coordinative: Esercizi a corpo libero dalle varie stazioni; esercizi con piccoli attrezzi (palloni di varia misura e peso, cerchi, funicelle); esercizi di agilità, destrezza, prontezza di riflessi, coordinazione con giochi a squadre relativi (Mister mind, Indovina chi?); percorsi misti di livello semplice con piccoli e grandi attrezzi; circuiti a stazioni.
- Sviluppo capacità condizionali: percorsi misti di livello semplice con piccoli attrezzi; circuiti a stazioni; test fisici (forza, resistenza, flessibilità e velocità,).
- Pallavolo:
 - La battuta dal basso;
 - Il palleggio;
 - Il bagher;
 - La schiacciata;
 - Le regole fondamentali di gioco (6 vs 6)

- Tennistavolo.
- Calcio a 5.
- Badminton.
- Calcio balilla.
- Pallacanestro:
 - Il palleggio;
 - Il tiro;
 - Il 3° tempo;
 - Situazioni di gioco fino al 5 vs 5.
- Atletica leggera:
 - Lancio del vortex;
 - Getto del peso:
 - Partenza dai blocchi;
 - Salto in lungo da fermo.

EDUCAZIONE CIVICA:

- 1° quadrimestre: Il Fair Play (4 ore)
- 2° quadrimestre: Uscita didattica per svolgere attività di Padel (6 ore)
- Totale 10 ore.

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

Roma, 01/06/2025

PROF. GATTI SIRIO

