

I.S.I.S. GIUSEPPE DI VITTORIO - LADISPOLI	PROGRAMMAZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTA	A.S. 2025/2026
--	---	-----------------------

CLASSE 2D

DOCENTE: Fiore Barbara	Materia: Seconda Lingua Comunitaria Francese
-------------------------------	---

SUDDIVISIONE IN MODULI

Module 0

Révision de grammaire de la première année

Module 1

Lexique:

- Les voies
- Les magasins
- Les lieux publics

Communication:

- Demander et donner des conseils
- Demander et indiquer une direction
- Comprendre un itinéraire
- Caractériser un lieu

Grammaire:

- Exceptions du pluriel
- Le pronom ON
- Les COD
- Les prépositions
- Les adjectifs démonstratifs
- Les adverbes de fréquence

Module 2

Lexique:

- L'aspect physique
- Le caractère
- La famille
- Les animaux domestiques

Communication:

- Parler de son aspect physique
- Parler de son caractère
- Demander des informations sur la famille
- Décrire sa famille

Grammaire:

- Exceptions du féminin
- Adjectifs à la forme particulière
- La quantité
- Les verbes impersonnels
- Les verbes en -ayer, -oyer, -uyer
- Les verbes mettre, connaître et comprendre

Module 3

Lexique:

- La maison
- Les meubles

Communication:

- Décrire une habitation

Grammaire:

- Les COI
- Les verbes en -ger et -cer

EDUCAZIONE CIVICA: 3 ore

Les énergies renouvelables

Metodologie didattiche:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- problem solving
- cooperative learning

Strumenti didattici:

- dispense e appunti
- libro cartaceo e digitale

Le conoscenze e le abilità saranno valutate con le seguenti prove di verifica:

- Prove scritte strutturate e semi-strutturate
- Interrogazioni orali

ISIS Di Vittorio- LADISPOLI
Insegnamento della Religione Cattolica

C L A S S E 2 D E N O

Programma svolto

Anno Scolastico 2025-2026

Presentazioni. Il senso del tempo

Siamo entrati in Gaza, l'inferno in terra https://youtu.be/Nu3rb_SuKHg?si=MeCy5JY7uVJ1wHwO

RIFLESSIONE SUL VIDEO. 7 ottobre, un anno dopo

Se qualcuno venisse ad occuparti la casa... Storia di Israele da 3500 anni fa ad oggi

<https://youtu.be/NC8Nv7A9grc?si=KjlnlCupXTGInvX9>

La folla uccide. Da Amritsar a Gaza.

Gandhi. La forza della non violenza

Puntata Porta a Porta 21.09.2025. Denuncia dell'uso dell'intelligenza artificiale per pubblicare video inventati a danno delle donne, famose e comuni. Dal minuto 35

<https://www.raiplay.it/video/2025/10/Porta-a-Porta---Puntata-del-29102025-edb98a68-110c-45bc-b473-5c5b05e1b3dd.html>

Visione film "La ragazza del mare"

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

Giovanni XXIII e la crisi di Cuba

Visione film "Bakhita"

Il cuore parla al cuore <https://www.vinonuovo.it/attualita/arcipelago-giovani/il-cuore-parla-al-cuore/>

E Dio parlò al presidente Trump

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

Educazione civica

Lezione del 20/01/2026. Argomento:

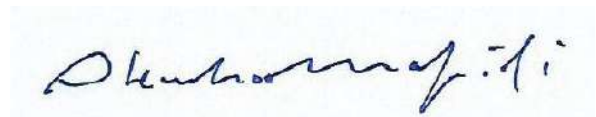
Giornata del rispetto. I sentimenti sono importanti? "Gli invisibili". TV7 16.01.2026

Lezione del 27/01/2026. Argomento:

Giornata della memoria. Perché perdonare significa tornare alla vita

10/02/2026

Videoconferenza su Bullismo E Cyberbullismo





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 2D 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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "Giuseppe di Vittorio"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Via Gaetano Federici, Ladispoli (RM)
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
PROGRAMMA CLASSE II D A.S. 2025-26
Professoressa Maria Bracci

Libro di testo: Libro di testo: Scienza degli Alimenti, volume unico per il biennio.
Machado Amparo, Ed. Poseidonia Nuova ed. 2024

Contenuti:

Conservazione degli alimenti con metodi fisici e chimici naturali:

- Le alte temperature (Cottura, Sterilizzazione e pastorizzazione);
- Le basse temperature (refrigerazione, congelamento e surgelazione);
- La sottrazione d'acqua (Concentrazione, Essiccamento, Liofilizzazione)
- La salagione.

Cottura degli alimenti e modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura.

- Cottura a secco e in umido: modificazione di Glucidi, Lipidi, Protidi, vitamine e Sali minerali.
- La denaturazione delle proteine
- La reazione di Maillard
- Produzione di sostanze tossiche in seguito a cottura.

Apparato digerente e digestione:

- Tubo digerente e ghiandole annesse, enzimi digestivi
- Digestione e assorbimento dei glucidi
- Digestione e assorbimento dei protidi

Sana e corretta alimentazione:

- Distinzione tra Alimentazione, nutrizione e dieta.
- Le nuove linee guida per una sana alimentazione.
- Il bilancio energetico: distribuzione di energia
- L'omeostasi fisiologica e ripartizione dei Nutrienti
- I valori di Riferimento del Fabbisogno di Nutrienti ed energia (LARN)
- Le caratteristiche della dieta mediterranea.
- La piramide alimentare della dieta mediterranea.

La Docente
Prof.ssa Maria Bracci





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Ministero dell'Istruzione e del Merito

I.S.I.S. "Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 - Sito: www.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. RMTD059006

LP.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Laboratorio di Sala e Vendita

2D

A.S. 2025/2026

Prof.ssa Donatella Di Matteo

- Ore settimanali: 6
- Testo Adottato **SalaBar SMART Tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita**
Primo Biennio
Casa Editrice Hoepli
Autore Oscar Galeazzi

UDA 5 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

pag 82

I momenti di servizio e il menu
Le fasi operative e di servizio
La gestione delle attrezzature e gli spazi

UDA7 LA MISE EN PLACE

pag 136

Fasi della mise en place
Preparazione dei coperti
Mise en place in relazione al piatto servito
Composizione con tovaglioli
Complementi della mise en place

UDA 8 GLI STILI DI SERVIZIO

pag 159

Il servizio all'italiana
Il servizio all'inglese
Il Servizio alla Russa

Il Servizio alla Francese

UDA 10 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE

pag 205

Introduzione al servizio della colazione
Il servizio della colazione continentale
Il servizio della English Breakfast
Il servizio della colazione continentale ed English
Attrezzature per la colazione

UDA 11 IL BAR: STAFF, ATTREZZATURE ABILITA DI BASE

pag 216

Pianeta Bar
LE zone di lavoro e lo staff del bar
Le attrezzature del bar
Classificazione delle bevande ed educazione al consumo
Abilità di base
Le dosi Prelevare e servire

UDA 12 Il caffè, latte montato, il cappuccino

Caffè, il prodotto e la bevanda.
Utilizzo manutenzione delle attrezzature per l'espresso.
Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso.
Tecnica di montaggio e di versamento del latte

Durante l'anno scolastico sono stati sviluppati i temi riguardanti:

- La cucina di sala, la lampada e il flambè. I cocktail, Le insalate
- Per questi argomenti sono state inserite schede su Teams.

Sono stati studiati e preparati i seguenti cocktail: CUBA LIBRE, VIRGIN MOHITO, BLOODY MARY, GRASSHOPPER, SEX ON THE BEACH, PALOMA.

Al bar saranno preparati i cocktail di cui sopra, Il Caffè e i suoi derivati, Cappuccino, Latte Macchiato, la Cioccolata.

Per il servizio in sala sono stati realizzati: Buffet per la Prima Colazione e le Insalate.



ISIS "DI VITTORIO"
Programma laboratorio servizi di Accoglienza
Classe 2° D A.S. 2025/2026
Insegnante : Piccolo Carmen Domenica
Libro di testo: Hotel Itala 1 Biennio
Autori: F. Ciani, F. D'amico, P. De Rinaldis
Casa editrice: LeMonnier
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

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

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**)

Ed. Civica (2 ore)

L'albergo Green: caratteristiche e servizi

MODULO 8

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

- 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
- Foglio Comunicazione
- Volantino Spa e Depliant
- Scheda di notificazione, conoscenza e compilazione
- Il voucher 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.

DOCENTE

Caruen Domenica Picab

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)

Firma del docente





PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2025/2026

CLASSE: II D

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 (2 ore)

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



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

II D 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

- **Le caratteristiche del testo poetico** (che cos'è la poesia, il piano del significante e del significato)
- **La metrica: il verso e il ritmo** (che cos'è il verso, il conteggio delle sillabe, il ritmo, i tipi di verso, le strofe)
- **Le rime e il suono delle parole** (che cos'è la rima, i tipi di rima, le figure retoriche di suono, il significato dei suoni)
- **L'ordine delle parole** (le figure retoriche di ordine, eliminazione e omissione di parole, ripetizione e intensificazione di parole, alterazione dell'ordine delle parole)
- **I significati delle parole** (le figure retoriche di significato, associazione di significati, enfaticizzazione e attenuazione di significato, opposizione di significati)
- **La parafrasi e l'analisi del testo poetico** (che cos'è la parafrasi, come si fa la parafrasi, come si fa l'analisi di una poesia)

La vita in versi: leggere poesia

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

La vita in scena: il teatro

Libro di testo:

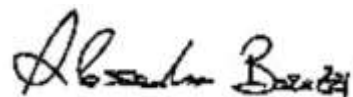
La mia antologia; M.M. Cappellini; A. Mondadori Scuola.

EDUCAZIONE CIVICA

Analisi e comprensione dell'Inno d'Italia: storia, valori e cittadinanza attraverso lo studio del Canto degli Italiani. (2 ore)

Ladispoli, 15 Maggio 2026

Prof.ssa Alessandra Baruzzi





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

PROGRAMMA DI STORIA

II D 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

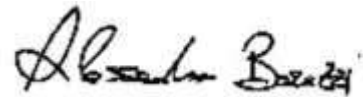
- **Introduzione**

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



Diritto e Economia Politica

Anno scolastico 2025/2026

Docente FRANCESCA DE CICCO

Classe ___2___ sezione ___D___ 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

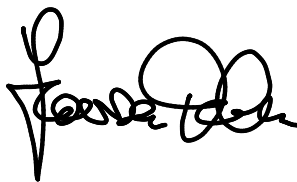
secondo quadrimestre:

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

Dibattito sulle mafie a seguito visione di un video sulla stragi di mafia.

Totale ore 6

Ladispoli, 30 maggio 2026





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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 2 D eno

Docente: Monica MORO

Testo in uso: Matematica in cucina, in sala in albergo e-book multimediale volume 1-2- Bergamini Barozzi- Zanichelli

0. RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI NEL PRIMO ANNO

1. 6.6 MONOMI

- Definizioni
- Addizione e moltiplicazione
- Divisione e potenza
- MCD e mcm

2. POLINOMI

- Definizioni
- Operazioni con i polinomi
- Prodotti notevoli: quadrato di binomio, somma di due termini per la loro differenza
- MCD e mcm di polinomi

3. EQUAZIONI LINEARI

- Che cos'è un'equazione
- Principi di equivalenza
- Equazioni numeriche intere
- Equazioni numeriche fratte

4. DISEQUAZIONI LINEARI

- Disuguaglianze e disequazioni
- Disequazioni intere di primo grado
- Sistemi di disequazioni
- Disequazioni fratte

- Segno di un prodotto
 - Rappresentazione delle soluzioni con metodo algebrico, grafico e con intervalli
5. I SISTEMI LINEARI LINEARI
- Sistemi lineari in due incognite
 - Risoluzione dei sistemi col metodo di sostituzione
 - Risoluzione grafica dei sistemi lineari
6. I RADICALI
- Definizioni, proprietà, condizioni di esistenza di un radicale
 - Proprietà invariantiva, semplificazione di radicali, riduzione di radicali allo stesso indice, confronto di radicali
 - Moltiplicazione, divisione, potenza e radice di radicali
 - Portare un fattore fuori e dentro il segno di radice
 - Addizione e sottrazione di radicali
7. EQUAZIONI DI SECONDO GRADO
- Risoluzione di un'equazione di secondo grado

Relativamente a ogni argomento sono stati svolti esercizi e problemi

ARGOMENTI/ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

Dibattito: Le regole del comportamento durante l'attività didattica svolta nella manifestazione laboratoriale "FREE STYLE"

IL DOCENTE





UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdiovittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **2 ENO**

Sez. **D**

ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026

UDA	CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>“RIPASSO ARGOMENTI A.S. 2024-2025” (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(dai libri di testo “New Tracking Grammar”)</p>	<p><u>GRAMMATICA</u> (dal libro di testo “Tracking Grammar”):</p> <ul style="list-style-type: none"> - I pronomi personali soggetto; - Le question words; - Gli usi del verbo “to be”; - Gli aggettivi possessivi; - I dimostrativi; - Il plurale dei sostantivi; - I pronomi personali complemento; - “There is-there are”; - I numeri cardinali; - L’ora in inglese; - I numeri ordinali; - La data; - Le preposizioni di tempo AT, IN, ON; - Il genitivo sassone; - “Have/has got”; - Il present simple dei verbi ordinari; - Gli avverbi di frequenza; - I nomi numerabili e non numerabili; - I "quantifiers". 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e dare informazioni personali (nome, età, nazionalità, ecc.); - Chiedere e dire l’ora; - Come “comitare” una parola; - Esprimere l’esistenza o la posizione; - Esprimere il possesso; - Descrivere oggetti; - Descrivere attività quotidiane; - Esprimere opinioni; - Parlare di cibi e bevande; - Descrivere cibi e bevande; - Esprimere la quantità.
<p>“SPENDING MONEY” (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 3)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present continuous; - Il present continuous vs il present simple. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vestiti e accessori; - I negozi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere azioni in corso di svolgimento o temporanee; - Descrivere l’abbigliamento e gli accessori; - Descrivere ciò che indossa qualcuno; - propria famiglia; - Esprimere il proprio stato d'animo.
<p>“ALL IN THE FAMILY” (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 5)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple del verbo "to be". <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - I membri della famiglia; - Le sensazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere un'azione o uno stato al passato utilizzando il past simple del verbo "to be"; - Descrivere la propria famiglia; - Esprimere il proprio stato d'animo.
<p>“ALBERGO A 5 STELLE” _UDA INTERDISCIPLINARE (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team)</p>	<p><u>GRAMMATICA</u> (prerequisiti):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present simple dei verbi ausiliari; - I verbi modali; - Il past simple dei verbi regolari e irregolari; - Comparativi e superlativi degli aggettivi. <p><u>LESSICO:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato; - Aspetti specifici della microlingua del settore “Accoglienza Turistica”; 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la brigata di cucina; - Descrivere la brigata di sala; - Descrivere la brigata del bar.

<p>digitale “Inglese 2C a.s. 2025-2026”)</p>	<p>- Lessico relativo agli alberghi.</p> <p><u>LETTURE</u> (da slides elaborate dalla docente):</p> <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di cucina; - La brigata di sala; - La brigata del bar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza della storia delle diverse strutture ricettive; - Conoscenza delle varie brigate di servizio in un albergo. 	
<p>“NO PLACE LIKE HOME”</p> <p>(FINE I QUADRIMESTRE / INIZIO II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 6)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple dei verbi regolari; - I modifiers "quite", "very", "really"; - Differenza tra aggettivi in -ed e -ing; - Il verbo "look" seguito da preposizioni. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La casa (stanze e mobili); - Gli aggettivi che terminano con i suffissi -ed or -ing; - Il verbo “to look” seguito da preposizioni. <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - "The 21st century caveman". 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di un evento passato; - Descrivere la propria casa; - Usare I modifiers "quite", "very", "really" per cambiare il significato di un aggettivo o un avverbio; - Usare gli aggettivi terminanti in – ed per esprimere le sensazioni; - Usare gli aggettivi terminanti in – ing per definire le caratteristiche di qualcosa o qualcuno.
<p>“FRIENDS FOR EVER”</p> <p>(II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 7)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple dei verbi irregolari; - I paradigmi dei principali verbi irregolari. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli aggettivi per descrivere il carattere; - Le espressioni di tempo che indicano il passato. <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - "A special friendship". 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di eventi passati; - Descrivere la personalità di qualcuno; - Parlare dell’amicizia; - Raccontare la storia “A special friendship”.
<p>“TUTTI A TAVOLA CON GUSTO E IN SALUTE”</p> <p>(II QUADRIMESTRE)</p> <p>(da materiali e slides elaborati dalla docente e condivisi nei materiali del team digitale “Inglese 2C a.s. 2025-2026”)</p>	<p><u>GRAMMATICA E LESSICO:</u> (prerequisiti):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present simple; - I nomi numerabili e non numerabili; - I quantifiers (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough); - I cibi e le bevande; - I metodi di cottura dei cibi; - Gli aggettivi per descrivere i cibi. <p><u>LETTURE</u> (da slides elaborate dalla docente):</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato; - Aspetti specifici della microlingua del settore “cucina”; - Conoscenza della dieta mediterranea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di cibi e bevande; - Descrivere cibi e bevande; - Esprimere la quantità; - Esporre la dieta mediterranea.

	<ul style="list-style-type: none"> - Glossario su cibi e bevande; - La dieta mediterranea. 		
<p>“TRAVEL THE WORLD” (II QUADRIMESTRE) (dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 11)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il participio passato (verbi regolari e irregolari); - Il present perfect simple; - Il present perfect con gli avverbi “ever” e “never”; - La differenza tra “been to” e “gone to”. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - I mezzi di trasporto; - I verbi usati con i mezzi di trasporto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di esperienze passate; - Usare il lessico riferito ai mezzi di trasporto.
<p>“INCREDIBLE PEOPLE” (II QUADRIMESTRE) (dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 12)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present perfect con gli avverbi “already”, “yet” e “just”; - Confronto tra uso del present perfect e uso del past simple. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli aggettivi per descrivere gli aspetti positivi del carattere di una persona; - Le espressioni con i verbi “have”, “make” e “take”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di esperienze passate; - Descrivere positivamente il carattere di una persona; - Usare le espressioni con i verbi “have”, “make” e “take”.
<p>“WILD AND WONDERFUL” (II QUADRIMESTRE) (dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 8)</p>	<p><u>GRAMMATICA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comparativi degli aggettivi; - Superlativo relativo degli aggettivi; - Il verbo “can” usato per esprimere capacità. <p><u>LESSICO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli animali selvatici; - Le caratteristiche geografiche; - Gli aggettivi per descrivere il tempo atmosferico. <p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - “The wild side of life”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fare paragoni sulle qualità di cose e persone; - Esprimere la capacità di saper fare qualcosa; - Descrivere il tempo atmosferico; - Parlare di animali selvatici; - Parlare di caratteristiche geografiche di un luogo.
<p>“LA DISABILITÀ” (Educazione civica) 1 ora</p>	<p><u>LETTURE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - “A special friendship”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cosa significa il termine “disabilità”; - Diversi tipi di disabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare della disabilità fisica e mentale; - Dare la propria opinione in merito al disagio a volte provocato dalla disabilità.



Docente: Prof. Salvatore Esposito	Anno Scolastico 2025/2026
Programma di Enogastronomia Classe II^a D	
Unità 1 – Il lavoro in cucina	
Lavorare nella ristorazione	
<ul style="list-style-type: none">➤ Il cuoco e la ristorazione➤ Diventare cuoco➤ Le opportunità professionali	
I requisiti di un professionista della ristorazione	
<ul style="list-style-type: none">➤ Professionista di cucina	
Il personale del ristorante e la brigata di cucina	
<ul style="list-style-type: none">➤ Il personale delle strutture ristorative➤ La brigata di cucina➤ Le figure della brigata	
Unità 2 – La cucina e le grandi attrezzature	
Le caratteristiche della cucina	
<ul style="list-style-type: none">➤ Il progetto della cucina➤ La scelta delle fonti energetiche e la classe degli elettrodomestici➤ I requisiti previsti dalla legge➤ Il layout e la regola del percorso in avanti	

Unità 2 – La cucina e le grandi attrezzature

I reparti di cucina e le grandi attrezzature

- Il reparto magazzino
- **In pratica:** *Il percorso delle merci*
- I reparti di preparazione
- Le attrezzature per le preparazioni
- La zona cottura e le sue attrezzature
- La zona distribuzione
- Il reparto di pasticceria, gelateria e panificazione
- Le zone di servizio
- Gli altri reparti di servizio

Unità 3 – Le piccole attrezzature di cucina

La batteria di cucina

- Le categorie di utensili

Gli utensili per cuocere

- Il pentolame
- **In pratica:** *Il sistema Gastronom (GN)*

Gli utensili per preparare

- Il mestolame
- Gli utensili per la preparazione e la conservazione
- Le attrezzature e gli stampi per pasticceria
- I termometri

Gli utensili per tagliare

- La sicurezza rima di tutto
- La coltelleria professionale da cucina
- I taglieri
- Gli altri utensili da taglio utilizzati in cucina e pasticceria

Unità 4 – L'igiene in cucina

Igiene e contaminazione

- Le buone pratiche di fabbricazione
- La contaminazione degli alimenti
- Prevenire i parassiti

L'igiene personale

- Il cuoco e l'igiene

L'igiene dei locali e delle attrezzature

- La sanificazione in cucina
- Le buone pratiche di igiene degli utensili e delle attrezzature

Il piano di autocontrollo HACCP

- Il sistema HACCP
- L'attuazione del piano di autocontrollo

Unità 5 – I vegetali in cucina

Le tecniche di preparazione dei vegetali

- Le preparazioni preliminari
- Gli ortaggi a bulbo
- Gli ortaggi a fiore
- Gli ortaggi a foglia
- Le erbe spontanee: foraging e sostenibilità in cucina
- Gli ortaggi a frutto
- Gli ortaggi a fusto
- Gli ortaggi a radice
- Gli ortaggi a tubero
- Gli ortaggi a seme
- I funghi
- Le erbe aromatiche
- **In pratica:** *I funghi e la sicurezza alimentare*

Le tecniche di taglio dei vegetali

- L'arte del taglio
- Le tipologie di taglio
- **In pratica:** *Come impugnare un coltello di grandi dimensioni*
- I tagli lunghi
- I tagli corti
- I tagli a rondelle

- I tagli a scavino
- I tagli torniti
- La cipolla tritata
- I tre tagli della cipolla
- Il taglio corto delle melanzane con coltello a sega
- Il taglio della bieta
- Il prezzemolo tritato
- L'erba cipollina tritata

I metodi di cottura dei vegetali

- I vegetali in cucina
- I metodi di cottura di base

Unità 6 – Le uova e gli antipasti

Le uova

- La classificazione delle uova
- Le uova in ricetta
- Gli ovo produttori
- L'allevamento, il confezionamento e la codifica delle uova

Le uova in cucina

- La corretta manipolazione delle uova: le regole fondamentali
- **In pratica:** *La manipolazione delle uova: le regole fondamentali*
- Gli usi delle uova in cucina
- Le proprietà chimico-fisiche delle uova
- **In pratica:** *L'utilizzo dell'uovo come addensante*
- **In pratica:** *Come superare le temperature di coagulo delle uova*
- Le principali preparazioni a base di uova

Gli antipasti

- La classificazione degli antipasti
- Le principali tipologie di antipasti

Unità 7 – I fondi, le salse, i primi piatti

I fondi di cottura

- Caratteristiche dei fondi
- Spreco alimentare ed emissioni di gas serra

Le basi addensanti

- Le tecniche per addensare
- Come addensare preparazioni di cucina e di pasticceria

Le salse

- Classificazione delle salse

I primi piatti

- Le minestre
- I primi piatti a base di riso
- In pratica: Il decalogo per un buon risotto della tradizione
- I primi piatti a base di pasta
- **In pratica:** *La cottura della pasta*
- **In pratica:** *Come evitare che la pasta si attacchi*
- **In pratica:** *La precottura della pasta*
- La pasta fresca
- Le paste fresche ripiene
- Le paste ricche gratinate
- Gli gnocchi
- Le crespelle

Unità 8 – I prodotti ittici

La classificazione dei prodotti ittici

- I prodotti ittici
- Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
- Riconoscere la freschezza del pesce
- La stagionalità dei prodotti ittici

La conservazione e la cottura dei prodotti ittici

- La conservazione dei pesci
- Le principali preparazioni preliminari del pesce
- Cuocere il pesce

Unità 9 – Le carni

Qualità e classificazione delle carni

- Composizione e qualità delle carni
- La classificazione in base al colore
- Il percorso di lavorazione delle carni
- Le frattaglie (o quinto quarto)

I tagli delle carni

- I tagli delle carni bovine
- I tagli delle altre carni
- I tagli delle carni suine
- I tagli delle carni ovine e caprine
- I tagli dei gallinacci

La preparazione delle carni

- Lavorare le carni in sicurezza
- **In pratica:** *Perché si appiattiscono le carni*
- Le preparazioni preliminari per il pollo e i gallinacci

I metodi di cottura delle carni

- La cottura delle carni
- I principali metodi di cottura
- L'impatto ambientale relativo al consumo di carne

Unità 10 – La pasticceria

- L'igiene dei recipienti di lavorazione
- La mescolatrice planetaria

Le salse e le creme

- Le salse e le creme di pasticceria
- Salse, sciroppi e bagne
- Le creme di base all'uovo
- Le creme derivate
- I meringaggi

Gli impasti e le torte

- Gli impasti base: classificazione
- Gli impasti montati
- Gli impasti montati al burro
- Gli impasti friabili
- Gli impasti choux
- Gli impasti sfogliati
- Gli impasti lievitati e la panificazione
- Uso consapevole del packaging in pasticceria e in cucina

Prof. Salvatore Esposito

A handwritten signature in blue ink that reads "Salvatore Esposito". The signature is written in a cursive, flowing style.



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



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

Docente: Prof. Salvatore Esposito

Anno Scolastico 2025/2026

Programma di Educazione civica

L'unione Europea e gli organismi internazionali

- La nascita dell'Unione Europea
- Le istituzioni dell'Unione Europea
- Le fonti del diritto comunitario
- La formazione delle norme comunitarie
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite
- La Dichiarazione universale dei diritti umani
- Le organizzazioni internazionali

Il diritto del lavoro

- Il lavoro tra diritto e mercato
- Occupazione e disoccupazione
- Istruzione e formazione: i Pcto
- Il lavoro subordinato
- Le diverse tipologie di contratti di lavoro
- Il lavoro autonomo e l'impresa
- Come candidarsi per un lavoro
- Tutela e sicurezza sul luogo di lavoro

Educazione alla legalità e contrasto delle mafie

- La lotta contro la mafia
- La mafia diventa impresa
- Il sistema fiscale in Italia
- L'evasione fiscale

Educazione stradale

- Le regole per circolare sicuri
- La guida in stato alterato
- Come incrementare la sicurezza stradale

Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva

- L'attivismo del Terzo settore
- Il servizio civile

- La tutela dei consumatori

SVILUPPO SOSTENIBILE

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

- L'educazione alla cittadinanza globale
- Sconfiggere la povertà
- Le migrazioni
- L'istruzione di qualità
- La parità di genere
- Lavoro dignitoso e crescita economica
- Imprese, innovazione e infrastrutture
- Le imprese socialmente responsabili
- La sharing economy
- Ridurre le disuguaglianze
- Città e comunità sostenibili
- Consumo e produzione responsabili
- La lotta contro il cambiamento climatico
- Pace, giustizia e istituzioni solide

Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari

- Il mercato agroalimentare italiano
- La geografia del gusto
- La dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco
- I marchi di qualità agroalimentare
- La contraffazione dei marchi alimentari

Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale

- Il valore del patrimonio culturale italiano
- La tutela dei beni culturali
- Beni culturali: fruizione e valorizzazione
- La funzione dell'Unesco
- I beni immateriali dell'Unesco
- La tutela del paesaggio

Norme di protezione civile

- Le emergenze del territorio italiano
- Il volontariato della Protezione Civile
- Il primo soccorso

Educazione alla salute e al benessere

- Il Servizio sanitario nazionale
- Il doping sportivo
- La dipendenza da alcol e droga
- Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito

CITTADINANZA DIGITALE

Forme di comunicazione digitale

- I pericoli della disinformazione
- Storia, evoluzione e ruolo dei principali media
- Gli influencer e la psicologia del consumatore

Partecipazione ai temi di pubblico dibattito

- La web democracy
- L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
- Lo smart working

L'identità digitale

- L'identità digitale
- Le piattaforme digitali della Pubblica Amministrazione

Prof. Salvatore Esposito





DOCENTE: Gatti Sirio

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: 2[^] D 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.
- 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: Educazione stradale (4 ore).
- Totale 8 ore.

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

Roma, 01/06/2025

PROF. GATTI SIRIO

