



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

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

pon  
2014-2020



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

MIUR



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) – Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: [www.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.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 Tel. 06/121126000 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net  
I.P.S.A.R. - Via Federici, SNC Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

Anno Scolastico **2023/2024**

Classe : **2E**

## Programma di Scienze e Cultura dell'alimentazione

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

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

## I prodotti agroalimentare e la filiera

- Il concetto di filiera alimentare
- Tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- La qualità totale degli alimenti

## 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

## La cottura degli alimenti

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

Libro di testo: *Scienze degli alimenti* - volume unico per il primo biennio - A.Machado, Poseidonia scuola

Prof.ssa Diana Notaro



---



Ministero dell'Istruzione  
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 0697859443 - Sito: [www.istatdiovittorio.edu.it](http://www.istatdiovittorio.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 SVOLTO

**SCIENZE INTEGRATE: Biologia**

**CLASSE: 2 E**

**enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Istituto Professionale**

**A.S. 2023-2024**

Libro di testo in adozione:  
Scienze Integrate Biologia

Autore Stefano Zanoli Editore A. Mondadori scuola

### MODULO 1: La biodiversità

La varietà della vita: la biologia, il ciclo vitale, gli organismi autotrofi ed eterotrofi, riproduzione e adattamento all'ambiente dei viventi

Classificazione dei viventi: la classificazione di Linneo, categorie tassonomiche e la classificazione attuale, albero filogenetico degli organismi; I regni della vita:

-Batteri, struttura cellula batterica, tipi e forme dei batteri, batteri aerobi e anaerobi, batteri eterotrofi (decompositori, parassiti e simbionti), batteri autotrofi (cianobatteri); archeobatteri (estremofili);

-I Protisti;

-Regno delle piante: caratteristiche comuni; tallofite; tracheofite e la struttura di radici, fusto e foglie; riproduzione sessuata e asessuata delle piante, riproduzione delle angiosperme

-Regno dei funghi: caratteristiche comuni e tipi di funghi (parassiti, decompositori e simbionti)

-Regno degli animali: caratteristiche comuni, vertebrati e invertebrati

L'evoluzione dei viventi: la teoria dell'evoluzione di Lamarck, Cuvier, selezione naturale e artificiale, la teoria dell'evoluzione di Darwin, le prove dell'evoluzione

### MODULO 2: La biosfera

Sfera della vita: Organismi, comunità e popolazioni; fattori limitanti

Gli ecosistemi: Habitat, nicchie ecologiche, biomi; piramide dell'energia, catene alimentari e reti alimentari

Relazioni tra gli organismi: predazione, parassitismo, competizione, mutualismo, commensalismo

### MODULO 3: La cellula e le biomolecole

Cellule: scoperta delle cellule, teoria cellulare, microscopio, dimensioni delle cellule, prime forme di vita nel brodo primordiale

Le sostanze che formano le cellule: composti inorganici, composti organici

Biomolecole: struttura, classificazione e funzione di carboidrati, proteine, lipidi, acidi nucleici

#### MODULO 4: Le Cellule

La cellula eucariote: Struttura della cellula eucariote, la cellula animale e vegetale, struttura e funzione dei vari organuli cellulari, differenze tra cellula animale e vegetale  
Cellula procariote: struttura della cellula, differenze tra cellula procariote ed eucariote

#### MODULO 5: Il corpo umano

I livelli di organizzazione del corpo umano;  
La dieta e la piramide alimentare  
L'apparato digerente e apparato escretore

Firma: Prof.ssa Imbrogno Nunzia

*Imbrogno Nunzia*



**“Ministero della Pubblica Istruzione”**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO STATALE D’ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“Giuseppe Di Vittorio”**

I.S.I.S. VIA YVONE DE BEGNAC 6 LADISPOLI

<b>Indirizzo</b>	Alberghiero	<b>Classe 2<sup>^</sup> sezione E</b> <b>a.s. 2023/2024</b>
<b>Docente</b>	Filippo Gennaretti	
<b>Materia</b>	Enogastronomia settore cucina	
<b>Libro di testo</b>	Nuovo CHEF con MASTERLAB	

<b>Moduli</b>	<b>h.</b>	<b>Unità Didattiche Contenuti</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Scelte metodologiche</b>	<b>Collegamenti interdisciplinari</b>	<b>Prove di verifica</b>
Fondi di cucina e salse: principali metodi di cottura e conservazione	8	<b>Preparazione di base:</b> analisi dei principali fondi, loro composizione: classificazione delle salse calde e fredde, madri e derivate, emulsionate, vellutate. Tecniche di preparazione e il loro specifico utilizzo in cucina. Studio dei principali metodi di cottura con approfondimento dell'azione del calore.	<b>Le principali preparazioni di base:</b> le principali salse madri e derivate; salse emulsionate (calde e fredde); principali metodi di cottura: azione del calore sugli alimenti; cottura per concentrazione, espansione mista.	Presentazione globale del modulo	Francese Alimentazione	Libri di testo, schede di lavoro, ricerche di approfondimento, verifiche orali e pratiche
Il menù: strutturazione	8	Analisi dei criteri gestionali e tecnici per la	Evoluzione del menù; regole di stesura di un menù e di una “carta”	Presentazione globale del modulo	Francese	Libri di testo, schede di lavoro, lezioni frontali,

e ed evoluzione. Storia della nascita della cucina		stesura del menù; analisi dei principali eventi storici che hanno modificato o aiutato la nascita della cucina classica o moderna; studio dei diversi tipi di pasti e menù ciclico; strutturazione dei diversi menù adattabili alle diverse offerte della ristorazione; stesura del menù nei buffet e banchetti.	tipo; inserimento dei prodotti ancora non conosciuti. Il menù e la "carta" nei diversi tipi di ristorazione tradizionali; il buffet.			verifiche orali.
Organizzazione dell'area di produzione	8	Ambienti e struttura divisione in aree	Composizione architettonica	Presentazione globale del modulo	Francese, alimentazione	Libri di testo, schede di lavoro, lezioni frontali, spiegazione durante le esercitazioni pratiche.
La lievitazione e la pasticceria	10	Concetto di lievitazione e analisi della formazione del glutine; contributo dei principali ingredienti nelle paste lievitate (farine, zucchero, latte, grassi) classificazione delle sostanze lievitanti: lievito di birra e lievito chimico; preparazione di alcune paste lievitate; stadi di cottura dello zucchero	La lievitazione, formazione del glutine, sostanze lievitanti; prodotti base di pasticceria; cottura dello zucchero e sue lavorazioni; impasti più usati in pasticceria; creme di base, bavaresi e soufflè dolci; glassatura e decorazioni delle torte.	Presentazione globale del modulo	Alimentazione, francese	Libri di testo, spiegazioni in laboratorio durante l'attività pratica, verifiche orali e pratiche.
Le uova e le sue classificazioni	8	Classificazione e caratteristiche delle uova in commercio; classificazione in base alla	Struttura delle uova e loro classificazione; conservazione e presentazione. Caratteristica di freschezza e normativa.	Presentazione globale del modulo	Alimentazione	Libri di testo, informazioni da scaricare online, lezioni frontali con collega di alimentazione,

		freschezza, in base alla sua grandezza ed in base alla sua provenienza; acquisto e conservazione delle uova, utilizzo gastronomico e corretta collocazione nei menù; importanza del codice di tracciabilità e come leggerlo.	Classificazione.			spiegazione in laboratorio durante l'attività pratica, verifiche orali.
Cucina Nazionale suddivisione della cucina in regioni. Diversificazione tra cucina nazionale e regionale.	8	Elaborazioni ed esercitazioni speciali	Questi due ultimi blocchi tematici non sono veri e propri argomenti a sé ma, rappresentano un'appendice alla programmazione, essi saranno trattati nel corso dell'anno scolastico, durante lo svolgimento delle attività pratiche. Il primo blocco tematico sarà analizzato sviluppando di volta in volta i piatti della cucina nazionale e regionale, con l'ausilio di lavoro autonomo per ricercare i prodotti a marchio di ogni singola Regione. Questo lavoro servirà anche in ambito di educazione civica per conoscere la legislazione vigente in materia di prodotti a marchio. Il secondo blocco tematico sarà trattato sfruttando soprattutto le occasioni in cui nell'istituto saranno organizzati banchetti, buffet o masterclass.	Presentazione globale del modulo	Educazione civica	Libri di testo, schede di lavoro, lavoro autonomo di ricerca online, lezioni frontali, verifiche orali e pratiche.

# PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

## Classe 2E (Enogastronomia)

Ripasso generale: Norma giuridica e norma sociale, le fonti del diritto, la Costituzione e i suoi principi fondamentali.

Le forme di governo: parlamentare, presidenziale e semipresidenziale.

Il Parlamento: elezione, composizione e funzioni. La funzione legislativa e l'iter delle leggi ordinarie. Le leggi costituzionali. La democrazia diretta: il referendum.

Il Presidente della Repubblica: elezione, requisiti, durata in carica. Le prerogative del Capo dello Stato. La responsabilità del PdR per alto tradimento e attentato alla Costituzione.

Il Governo: caratteristiche, durata in carica e composizione. La formazione del Governo e la funzione esecutiva. Il potere normativo del Governo ( decreti legge e decreti legislativi). La Pubblica Amministrazione.

La Magistratura: il potere giudiziario e l'amministrazione della giustizia. Il doppio grado di giurisdizione e i tre rami della giustizia: penale, civile e amministrativo. La Corte Costituzionale e il controllo di costituzionalità delle leggi.

Le autonomie territoriali: Regioni, Province, Comuni e Città Metropolitane. Il principio del decentramento.

L'Unione Europea: storia e obiettivi comuni. Le principali Istituzioni Europee: Parlamento, Consiglio e Commissione dell'UE e relative funzioni.

La comunità internazionale: l'ONU e gli organi delle Nazioni Unite.

La ricchezza dello Stato: indicatori economici e non economici. Il commercio internazionale. La moneta bancaria e il sistema del credito. Le funzioni della banca e le operazioni bancarie.

Ladispoli, 07/06/2024

Prof.ssa Esposito Lucrezia Orsola

## PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe 2E

Nozioni di diritto del lavoro:

- Il principio fondamentale lavorista (artt. 1 e 4 della Costituzione)
- L'evoluzione del concetto di lavoro dallo schiavismo ad oggi

- Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore fondante della Repubblica italiana
- Gli articoli della Costituzione sulla tutela dei lavoratori, la funzione dei Sindacati e il diritto di sciopero (artt. 35-40)
- Concetto del mercato del lavoro, le cause della disoccupazione.

Ladispoli, 07/06/2024

Prof.ssa Esposito Lucrezia Orsola



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

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



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

MIUR



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) – Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: [www.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.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 Tel. 06/121126000 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

**FRANCESE**

**CLASSE 2 E**

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

**Libri di testo :**

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

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

Imperativo presente.

L'aspect physique et le caractère.

I femminili

Les verbes en -AYER, - OYER, -UYER

Verbi METTRE, CONNAITRE, COMPRENDRE,

Aggettivi NOUVEAU/NOUVEL, BEAU/ BEL, VIEUX /VIEIL, FOU/FOL, MOU, MOL

Les expressions de quantité (très, beaucoup, peu de, trop de, assez de

Le Futur Proche

Le Passé Récent

Le présent progressif

Les tâches ménagères, les professions du bâtiment

La météo

Verbi in -ger e -cer al Presente del Modo Indicativo, verbi commencer, nager, placer, avancer, lancer, partager, corriger, mélanger

Les métiers

Participe Passé

Le Passé Composé

Comparativo di qualità

Journée resto, les aliments, les boissons.

Parler de nourriture.

Les restaurants et les professions de la restauration.

Ladispoli, 7 giugno 2024

*D'Amico Marianna*

A handwritten signature in black ink, reading "Maria D'Amico". The signature is written in a cursive style and is enclosed within a light gray rectangular border.



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

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



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

MIUR



I.S.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.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.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. FMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. FMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

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

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: [ipsar.ladispoli@gmail.com](mailto:ipsar.ladispoli@gmail.com)

# PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Disciplina: **INGLESE**

Classe **2 ENO**

Sez. **E**

**ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024**



- Dal libro di testo "Get Thinking 1" (studio dei seguenti argomenti):

UDA n. 2	Titolo: FRIENDS FOREVER	(PRIMO/SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Past simple (irregular verbs) Paradigms of the main irregular verbs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about past events</li> <li>- Talking about people's personality</li> <li>- Talking about friendship</li> </ul>
Readings	<b>READINGS</b> "A special friendship" "Pen pals for years"	
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Character adjectives Friends and friendship Past time expressions	

UDA n. 3	Titolo: ALBERGO A 5 STELLE (UDA INTERDISCIPLINARE)	(PRIMO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Present simple auxiliary and ordinary verbs Modals Past simple regular and irregular verbs Comparative and superlative adjectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about the history of accommodation (from inns to hotels)</li> <li>- Describing the kitchen brigade</li> <li>- Describing the front-of-house staff</li> <li>- Describing the bar staff.</li> </ul>
Readings	<b>READINGS (from slides created by the teacher and shared through Teams)</b> The development of the hospitality industry The kitchen brigade The front-of-house staff The bar staff	
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Glossary related to hotels	

UDA n. 4	Titolo: TRAVEL THE WORLD	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Past participles (regular and irregular) Present perfect simple Present perfect with ever / never been to vs gone to	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about life experiences</li> <li>- Describing life experiences</li> <li>- Talking about transports</li> </ul>
Readings	<b>READINGS</b> "A world record breaker"	
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Transport and travel Travel verbs	

UDA n. 5	Titolo: INCREDIBLE PEOPLE	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Present perfect with already, yet and just Present perfect vs past simple	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about life experiences</li> <li>- Talking about positive qualities</li> <li>- Using expressions with have, make and take</li> </ul>
Readings		
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Positive qualities (adjectives) Expressions with have, make and take	

UDA n. 6	Titolo: TUTTI A TAVOLA CON GUSTO E IN SALUTE (UDA INTERDISCIPLINARE)	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Countable and uncountable nouns Quantifiers (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Talking about food and drinks</li> <li>- Describing food and drinks</li> <li>- Expressing quantities</li> <li>- Talking about the Mediterranean diet</li> </ul>
Readings	<b>READINGS (from slides created by the teacher and shared through Teams)</b> The Mediterranean diet	
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Food and drinks Verbs most used in recipes Glossary about food, drinks, verbs most used in the kitchen, cooking methods Adjectives to describe the characteristics of food and drinks	

UDA n. 7	Titolo: WILD AND WONDERFUL	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Comparative adjectives Can (ability) Superlative adjectives	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Making comparisons</li> <li>- Expressing abilities</li> <li>- Talking about the weather</li> <li>- Talking about wild animals</li> <li>- Talking about geographical features</li> </ul>
Readings	<b>READINGS</b> "The wild side of life" "Extreme nature"	
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Wild animals Geographical features The weather	

UDA n. 8	Titolo: OUT AND ABOUT	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Be going to for intentions Present continuous for arrangements Adverbs of manner	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expressing intentions</li> <li>- Making arrangements</li> </ul>
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Places in town Things in town (compound nouns)	

UDA n. 9	Titolo: OUR BODIES	(SECONDO QUADRIMESTRE)
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)
Grammar	<b>GRAMMAR</b> Will / Won't for future predictions, offers and spontaneous decisions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Making predictions and offers</li> <li>- Describing physical appearance</li> </ul>
Vocabulary	<b>VOCABULARY</b> Parts of the body	

Ladispoli, li: 31/05/2024

IL DOCENTE

*Simona Paparelli*

GLI STUDENTI

*Nalke Villa*  
*Diego Lanzetta*  
*Alexis Brandon Lanzetta*  
*Antonio Sotoca*

Libri di testo.

Grammatica: *La grammatica per parlare, scrivere e comunicare*, Claudia Savigliano, DEA Scuola, Garzanti.

Poesia: *Leggendo, Poesia, Teatro, Temi di attualità*, S. Brenna, M. Caimi, P. Senna, P. Seregini, Pearson.

## GRAMMATICA

### Unità 9. La frase semplice

1. La valenza del verbo e il nucleo della frase
2. Il predicato
3. Il soggetto
4. L'attributo e l'apposizione
5. Il complemento oggetto
6. Il complemento di termine
7. Il complemento di specificazione
8. I complementi di mezzo, modo, compagnia e unione
9. I complementi di causa e di fine
10. I complementi d'agente e di causa efficiente
11. I complementi di luogo
12. I complementi di tempo
13. Il complemento predicativo e i verbi copulativi
15. Gli altri complementi

### Unità 10. Il periodo

1. Le proposizioni indipendenti

## POESIA

### Il laboratorio del poeta: il testo poetico

#### 1. Le caratteristiche del testo poetico

Che cos'è la poesia

Il piano del significato

#### 2. La metrica: il verso e il ritmo

Che cos'è il verso

Il ritmo

I tipi di verso

#### 3. Le rime e il suono delle parole

Che cos'è la rima

Le figure retoriche di suono (assonanza, consonanza, allitterazione)

#### 4. L'ordine delle parole

Le figure retoriche di ordine

Ripetizione e intensificazione di parole (anàfora ed epifora, parallelismo)

Alterazione dell'ordine delle parole (anàstrofe, ipèrbato)

#### 5. I significati delle parole

Le figure retoriche di significato (similitudine, metàfora, metonimia, ipèrbole, antitesi, ossimoro)

#### 6. 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

### PERCORSO 2 L'adolescenza

### PERCORSO 3 Riflettere sulla vita

### PERCORSO 4 La natura

### PERCORSO 7 Conoscere un autore: Giuseppe Ungaretti

Letture e parafrasi delle seguenti poesie:

- *Ho sceso, dandoti il braccio*, Eugenio Montale;
- *Nei miei vent'anni non ero felice*, Maria Luisa Spaziani;
- *El memorioso*, Valerio Magrelli;
- *Io vivere vorrei addormentato*, Sandro Penna;
- *Natura è tutto ciò che noi vediamo*, Emily Dickinson;
- *Gli alberi*, Franco Fortini;
- di Giuseppe Ungaretti: *Veglia, Mattina e Soldati*.
- 

Data 11/06/2024

Firma Francesca Acocella



# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

*“Giuseppe Di Vittorio”*

Ladispoli  
Via Y. De Begnac, 6

## PROGRAMMA DI MATEMATICA II E ENO

**Prof. Cinzia Polverini**

Numeri naturali

Potenze e proprietà

m.c.m. e M.C.D.

Le frazioni

Espressioni con le frazioni

Monomi e polinomi: grado semplice e assoluto

Monomi simili e opposti

Le quattro operazioni con i monomi

Prodotti notevoli (quadrato del binomio e differenza di quadrati; cubo del binomio: cenni)

Espressioni polinomiali

Il piano cartesiano nei quattro quadranti

Coordinate del punto medio di un segmento

Lunghezza di un segmento: cenni

La retta nel piano cartesiano: da due punti alla retta e dalla retta ai suoi punti

Equazione della retta in forma esplicita ed implicita

Equazione della retta per due punti

Rette parallele, perpendicolari ed incidenti (attraverso metodo grafico e con i 4 metodi analitici)

Le equazioni

Equazioni di primo grado ad un'incognita

Equazioni lineari, a coefficienti frazionari ed equazioni fratte (con C.E.)

Equazioni determinate, indeterminate e impossibili

Prova di un'equazione determinata

Sistemi di due equazioni in due incognite

Metodi di risoluzione dei sistemi:

- Metodo di sostituzione;
- Metodo di confronto;
- Metodo di riduzione
- Metodo grafico

Disequazioni di primo grado ad un'incognita lineari, a coefficienti frazionari ed equazioni fratte (con C.E.)

Rappresentazione grafica della soluzione di una disequazione

Sistemi di disequazioni: metodo grafico di rappresentazione

Ladispoli, 8 giugno 2024

Prof.ssa Cinzia Polverini

ISTITUTO “DI VITTORIO”

A.S. 23-24

Prof. Simone Depetris

CLASSE 2E

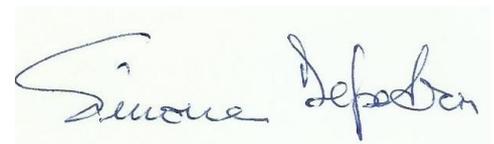
PROGRAMMA I.R.C.

- 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.



## **PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA PROGRAMMA SVOLTO NELLA  
CLASSE 2<sup>^</sup> SEZ E

### **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: SALA BAR, VOLUME 1 PRIMO BIENNIO.**

RIPASSO E RECUPERO DEL PROGRAMMA DEL SECONDO ANNO.

Il mondo della ristorazione, le aziende della ristorazione. Struttura e organizzazione dei locali.

La sala ristorante. Il bar, il personale, la sicurezza e l'igiene.

- La mise en place della sala;
- Le fasi della mise en place;
- La mise en place della tavola;
- Il servizio di sala;
- Abilità preliminari;
- I metodi di servizio;
- Lo sbarazzo;
- Il servizio della prima colazione;
- Orari e modalità di servizio;
- I prodotti;
- La mise en place;
- Il momento del consumo;
- Il servizio ai piani.

Operare davanti al cliente (livello intermedio)

Il servizio delle insalate e preparazione delle salse davanti al cliente

La cucina di sala alla lampada: storia. L'attrezzatura; la mise en place; preparazione di alcuni piatti alla lampada, accorgimenti, strumenti da utilizzare, cibi adatti, liquori da utilizzare.

Il lavoro del bar (livello intermedio)

- Il servizio del bar;
- La mise en place del banco;
- Riordino e pulizia del locale;
- Il breakfast;
- La caffetteria;
- Il caffè;
- Il cappuccino e altri derivati del caffè;
- Le bevande alcoliche e analcoliche;
- Gli aperitivi;
- Le bevande analcoliche varie;
- I cocktails (livello base)
- La nascita delle bevande miscelate;
- La suddivisione dei cocktail IBA;
- Definizione e composizione;
- Preparazione e servizio;

- I cocktails internazionali.

#### Le basi della sommeller (livello intermedio)

- La produzione del vino,
- L'enologia del vino,
- Le fasi di produzione del vino,
- Le vinificazioni,
- Le sigle dei vini,
- I vini speciali,
- L'etichetta del vino.

#### PARTE PRATICA DI SALA E BAR

- Le fasi della mise en place della sala
- La vestizione del tavolo, stendere e piegare la tovaglia e il coprimalto
- Le regole per la corretta mise en place del coperto secondo le esigenze del menù
- Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri
- L'uso della clip e la disposizione delle vivande del piatto
- Gli stili di servizi all'italiana, all'inglese, alla francese, alla russa e al buffet
- Lo sbarazzo dei piatti e della tavola
- Tecniche di taglio dei dolci
- Servizio di un Continental breakfast e English breakfast al tavolo e con utilizzo del buffet
- Utilizzo dell'attrezzatura per la preparazione dei cocktails e preparazione di alcuni cocktails IBA (Virgin Mojito, Shirley Temple, Negroni, Alexander, Dry Martini)
- Preparazione e servizio delle bevande calde
- Utilizzo dell'attrezzatura per la cucina di sala alla lampada ed esecuzione delle banane alla fiamma
- Servizi di sala di alcuni piatti, nei differenti stili, in collaborazione con il gruppo di cucina.

Ladispoli, 03 giugno 2024

Il docente  
*Michele Limotta*

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE DI VITTORIO "-LADISPOLI  
A.S. 2023-2024  
Materia:Scienze Motorie  
Docente:Tito Maria Pia  
Classe:2E

Potenziamento capacità aerobica: andature atletiche. Corsa e sue variazioni. Es. addominali e dorsali. Es. di stretching e di allungamento dorso-lombare. Es. di coordinazione generale e specifica, anche in circuito. Circuit training teorico- pratici sul potenziamento cardio-circolatorio nello sport

GIOCHI SPORTIVI Baseball: fondamentali, regole, gioco. Pallavolo:tecnica dei fondamentali individuali. Semplici schemi di squadra. Regolamento e partite.

Calcio: fondamentali su controllo e conduzione. Pallacanestro: fondamentali. Dai e vai. Dai e seguiti. Piede perno. Tchoukball: fondamentali, regole e gioco. Giochi tradizionali

TEORIA Postura e salute. Apparato cardio-circolatorio.

Prof.ssa Tito Maria Pia



Libro di testo: *La storia in 40 lezioni. Corso di storia per il biennio*, Antonio Brancati, Trebi Pagliarani, Volume unico, Rizzoli Education, La Nuova Italia.

### **Gli strumenti della storia**

1. La storia: una definizione
2. Il tempo e lo spazio
3. Le fonti della storia

### **Unità 1. Dalla Preistoria allo sviluppo delle prime civiltà**

- Lezione 1. La preistoria
- Lezione 2. Dalla rivoluzione neolitica all'età storica
- Lezione 3. Le civiltà della Mesopotamia
- Lezione 4. L'antico Egitto
- Lezione 5. Ittiti, Ebrei, Fenici

### **Unità 2. Le origini e i caratteri della civiltà greca**

- Lezione 6. I Cretesi e i Micenei
- Lezione 7. La Grecia arcaica e la nascita della *pòlis*
- Lezione 8. Sparta e Atene: due modelli politici
- Lezione 9. Società e cultura delle *pòleis*

### **Unità 3. La Grecia classica e l'ellenismo**

- Lezione 10. Le guerre persiane
- Lezione 11. L'età di Pericle
- Lezione 12. La crisi delle città greche
- Lezione 13. Alessandro Magno e l'ellenismo

### **Unità 4. L'Italia antica e la nascita di Roma**

- Lezione 14. I popoli dell'Italia preromana
- Lezione 15. Le origini di Roma
- Lezione 16. La repubblica romana
- Lezione 17. Famiglia e religione nella Roma repubblicana

### **Unità 5. Le conquiste di Roma**

- Lezione 18. Roma conquista la penisola italiana
- Lezione 19. Le guerre puniche e il dominio sul Mediterraneo
- Lezione 20. Le trasformazioni della società romana
- Lezione 21. Le riforme agrarie dei Gracchi

### **Unità 6. La crisi della Repubblica**

- Lezione 22. L'età di Mario e Silla
- Lezione 23. L'età di Pompeo e Cesare
- Lezione 24. Verso la fine della Repubblica

### **Unità 7. L'impero romano**

- Lezione 25. Il principato di Augusto
- Lezione 26. Il primo secolo dell'impero
- Lezione 27. L'età d'oro dell'impero
- Lezione 28. Dall'apogeo alla crisi

### **Unità 8. Dal III secolo alla fine dell'impero d'Occidente**

- Lezione 29. La crisi del mondo romano
- Lezione 30. Diocleziano e la divisione dell'impero
- Lezione 31. Costantino e l'impero cristiano
- Lezione 32. La caduta dell'impero romano d'Occidente

### **Unità 9. Oriente e Occidente tra VI e VIII secolo**

- Lezione 33. I regni d'Occidente





FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

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

pon  
2014-2020



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

MIUR



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.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.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

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

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

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: [ipsar.ladispoli@gmail.com](mailto:ipsar.ladispoli@gmail.com)

## PROGRAMMA

### Classe 2 sez. E

A.S. 2023/24

Disciplina: INFORMATICA

Docente: Alice Anna De Carlo

Libri di testo:

- TIC ALB– PARAMOND– ALBERTO BARBERO FRANCESCO VAS

#### Scrivere con un elaboratore di testi

1. L'elaborazione dei testi;
2. Creare un nuovo documento: i modelli;
3. Gli elementi di base di un documento;
4. Salvare, chiudere e aprire un documento;
5. La formattazione del testo;
6. Selezionare, copiare e spostare il testo;
7. Formattare i paragrafi;
8. Applicare bordi e sfondi al testo;
9. Anteprima e stampa di un documento;
10. Gli elenchi puntati e numerati;
11. Le tabelle.

### **Calcolare con un foglio elettronico**

1. Che cos'è un foglio elettronico;
2. Il foglio di lavoro e la cella;
3. Creare un nuovo foglio di calcolo;
4. Salvare il lavoro e uscire dal programma;
5. Inserire, rinominare e cancellare un foglio di lavoro;
6. Che cosa si può inserire nelle celle;
7. Lavorare con celle, colonne e righe;
8. Formattare le celle;
9. Inserimento automatico dei dati: il riempimento automatico;
10. Le formule.

### **Comunicare con un programma di presentazione**

1. Presentazioni con PowerPoint;
2. Le sei regole d'oro;
3. Creare e aprire una presentazione;
4. Operare con le diapositive;
5. Avviare la presentazione;
6. La grafica SmartArt: gli organigrammi;
7. Realizzare ipertesti;
8. Stampare diapositive;
9. Creare animazioni personalizzate;
10. Impostare la transizione delle diapositive.

#### **Approfondimenti:**

1. Bullismo e cyberbullismo
2. Ricerca di Ed. Civica: La Netiquette

LUOGO E DATA

Ladispoli 06/06/2024

FIRMA



**ISIS “DI VITTORIO”**  
**Programma laboratorio servizi di Accoglienza**  
**Classe 2° E A.S. 2023/2024**  
**Insegnante : D’Aloia Renato**  
**Libro di testo: Hotel Itala 1 Biennio**  
**Autori: F. Ciani, F. D’amico, P. De rinaldis**  
**Casa editrice: Lemmonier**  
**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 vari menu' ( 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
- Tiket di arrivo, conoscenza e compilazione
- Il conto albergo conoscenza e compilazione
- Bigliettini da visita, etichette bagagli, key card, welcome card, volantini per servizi extra, depliant e Qr Code.
- Il voucher conoscenza e compilazione

- Libro sveglie conoscenza e compilazione
- La ricevuta fiscale e la fattura (accenni)
- Vari elaborati su Power Point
- Il Sondaggio dei servizi e sul personale (Google form)

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*