



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

I Programmi di tutte le materie del CORSO 3KA

Docente: Prof. Salvatore Esposito	Anno Scolastico 2025/2026
Programma di Enogastronomia Classe III^a KA Compresenza con Alimentazione	
Unità 1 – Il personale, la cucina	
<ul style="list-style-type: none">➤ Ripasso dell'attività del biennio➤ Il personale di cucina e l'organizzazione del lavoro➤ Livelli di responsabilità e ruoli➤ Organizzazione del personale e organigramma➤ L'impianto di cucina➤ I percorsi di cucina➤ Suddivisione in settori della cucina➤ La sanificazione dell'ambiente cucina➤ Le attrezzature e la manutenzione➤ La sanificazione dell'attrezzatura➤ Gli utensili e la manutenzione➤ La coltelleria➤ Materiali e utensili di cottura➤ L'igiene professionale e l'HACCP➤ Malattie e trasmissione alimentare e fattori predisponenti➤ Tempi e temperature per la sicurezza igienica➤ Il sistema HACCP➤ La sicurezza sul lavoro➤ L'organizzazione della prevenzione aziendale➤ Diritti, doveri e sanzioni dei lavoratori➤ Concetti fondamentali➤ Principali fattori di rischio	

Unità 2 – Le materie prime in cucina: utilizzazione e criteri di scelta

Gli ingredienti di base

- I prodotti dei campi
- Farine e amidi
- Uova, latte e sostituti
- Le sostanze grasse

I prodotti ittici

- Caratteristiche e utilizzazione dei prodotti ittici
- La valutazione della qualità dei prodotti ittici
- La valutazione della freschezza dei pesci

Carni, salumi e formaggi

- La classificazione delle carni
- La valutazione della qualità delle carni
- I tagli delle carni da macello
- I salumi: qualità e difetti
- Formaggi: qualità e utilizzazione in cucina

Unità 3 – le tecniche di base della cucina

Tecniche di preparazione e di conservazione

- Il taglio degli alimenti
- Preparazioni di base: complementi delle ricette
- Procedimenti di base comuni alle ricette
- La tecnica della salatura
- Le marinare e le siringature
- La tecnica della fermentazione
- L'essiccazione in cucina

Tecniche di cottura

- Classificazioni delle tecniche di cottura
- Cotture in un grasso
- Cotture in un liquido
- Cotture in umido
- Cotture a calore secco
- Cotture con protezione e cottura a microonde
- Cottura a bassa temperatura(CBT) sottovuoto

Finitura del piatto, servizio e cucina del benessere

- La finitura dei piatti: tecniche di presentazione
- Il servizio di cucina

Unità 4 – Le realizzazioni culinarie

Fondi, salse e guarnizioni

- I fondi
- Le salse calde
- Salse emulsionate calde e fredde
- Altre salse fredde
- Le guarnizioni: i complementi classici dei piatti

Antipasti, uova e contorni

- Introduzione
- Gli antipasti freddi
- Gli antipasti caldi

I primi piatti

- Le minestre brodose
- Le paste saltate
- Le paste gratinate
- Risi e cereali in chicchi

I secondi a base di prodotti ittici

- Le preparazioni preliminari dei pesci
- Le preparazioni preliminari dei crostacei e dei molluschi
- Tecniche di cottura e ricette

I secondi a base di carne

- Le preparazioni preliminari
- Tecniche di cottura e ricette

Pasticceria e arte bianca

- Introduzione e tecniche di base
- Impasti lievitati e loro applicazioni
- Altri impasti e loro applicazioni
- Creme, salse e composti di base
- Mousse, bavaresi, semifreddi e gelati
- I dessert alla frutta
- La cottura dello zucchero
- La lavorazione del cioccolato

Prof. Salvatore Esposito



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



I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

**ISTRUZIONE PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

PROGRAMMA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE-ED. CIVICA

3KA

A.S. 2025/2026

Prof. Francesco Carmine Marino

CAPACITA' MOTORIE

- Introduzione all' allenamento sportivo;
- I fattori della forza, resistenza, velocità e flessibilità;

SPORT E REGOLE

- Sport di squadra (pallavolo, basket e futsal);
- Sport individuali (tennistavolo, badminton e tennis);
- Studio dei fondamentali e degli schemi dei giochi sportivi.

SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE

- Le dipendenze (tabacco, alcol, le droghe e i loro effetti, le dipendenze comportamentali);
- Una sana alimentazione (fabbisogno energetico, idrico e bioregolatore).
- I disturbi del comportamento alimentare;
- L'igiene alimentare.

***COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (ore 8h)**

- Lo sport e la disabilità;
- Il doping nello sport;
- I valori dello sport (regole scritte e non scritte, e fair play);
- Primo soccorso (come agisce il soccorritore, valutazione dello stato di coscienza o incoscienza, le emergenze e le urgenze ambientali);
- Vita quotidiana/sicurezza e procedure di evacuazione sul posto di lavoro.

Pratica:

- Esercizi di espressività corporea;
- Ginnastica posturale;
- Esercizi in isotonia e isometria;
- Esercitazioni per favorire il progressivo potenziamento muscolare;
- Esercizi per la mobilità articolare;
- Esercizi di stretching/riscaldamento;
- Esercizi per la coordinazione e l'equilibrio.

Metodologie e strumenti:

- Lezioni pratiche in palestra e/o spazi esterni;

- Lezioni teoriche in aula con uso di video e discussioni guidate;
- Condivisione materiale di studio (dispense piattaforma Teams);
- Approccio cooperativo e partecipativo, con valorizzazione del contributo personale degli studenti.

II

Docente

Marino

Francesco Carmine



PROGRAMMA DI STORIA

III KA

a.s. 2025-2026

La storia delle mentalità. L'uomo del Basso Medioevo. La concezione del tempo e dello spazio. La condizione della donna. L'uomo del Medioevo fra Inferno e Paradiso.

La rinascita dell'XI secolo. Innovazioni tecnologiche. L'urbanesimo. Arti e corporazioni. I borghi. La figura del mercante.

La nascita del Comune. Dal Comune oligarchico al Comune democratico. Le "Carte di libertà". La nascita delle Università. I chierici vaganti.

La cucina medievale.

Le Crociate. Urbano II e la prima Crociata. Lo Scisma d'Oriente. L'Islam sunnita e sciita. Le altre crociate. La Via Francigena. Gerusalemme: città delle tre religioni.

La lotta per le investiture. Il Concordato di Worms. Federico Barbarossa e i Comuni. La battaglia di Legnano. La Pace di Costanza.

Innocenzo III e la teocrazia. La Crociata contro gli Albigesi. L'eresia nel Medioevo: catari e valdesi. Gli Ordini Mendicanti: Francescani e Domenicani. L'Inquisizione.

Federico II di Svevia. La Corte di Palermo. Federico II e Innocenzo III.

Cortenuova. Gregorio IX e la propaganda contro Federico II. La morte di Federico II. Manfredi e Corradino. I Vespri Siciliani. La Sicilia dagli Angioini agli Aragonesi.

I Mongoli e Gengis Khan. I Polo in Cina. Il Milione.

La crisi del Trecento. La Peste nera del 1348. La nascita delle monarchie nazionali. La Francia di Luigi IX e Filippo il Bello. Lo scontro tra Filippo IV e Bonifacio VIII. Lo “schiaffo di Anagni”. La Cattività Avignone. Lo Scisma d’occidente. La Guerra dei Cento Anni. La monarchia inglese e la Magna Charta. La monarchia spagnola.

Le Signorie in Italia. I Visconti e gli Sforza a Milano. I Medici a Firenze. Venezia e Napoli. La Pace di Lodi. Dalla Signoria al Principato.

L’Umanesimo e il Rinascimento.

Maometto II il Conquistatore e la fine dell’Impero Romano d’Oriente. Le civiltà precolombiane. Le scoperte geografiche. Bartolomeo Diaz, Vasco da Gama, Cristoforo Colombo, Ferdinando Magellano, Amerigo Vespucci.

Martin Lutero e la Riforma protestante. Giovanni Calvino.

Il Concilio di Trento e la Controriforma. Spagna cattolica e Inghilterra anglicana. Le guerre di religione.

Lo Stato moderno. Le monarchie europee.

EDUCAZIONE CIVICA

La Giornata della memoria (27 gennaio)

Il Giorno del ricordo (10 febbraio)

Magna Charta e Costituzioni: la lunga strada verso la codificazione dei diritti

Religione e religioni: le diverse “anime” del Cristianesimo. L’ebraismo. L’Islam

L'intero percorso di Storia è stato svolto con una declinazione attenta ai temi dell'Educazione civica, a partire dai diversi snodi del programma sopra riportato

La docente

PROGRAMMA DI ITALIANO



III ka

a.s. 2025-2026

- Le origini della letteratura italiana.

Le coordinate culturali (la mentalità medievale e l'eredità classica, la cristianità come dimensione culturale e fattore di identità). Il problema della lingua letteraria. La nascita delle lingue neolatine. I primi documenti della letteratura volgare italiana: l'Indovinello veronese; il Placito di Capua; l'Iscrizione di San Clemente. I modelli francesi (le canzoni di gesta, il romanzo cavalleresco, la poesia trobadorica). Letteratura in lingua d'oïl e in lingua d'oc.

- La poesia religiosa

Francesco d'Assisi: la biografia.

Francesco d'Assisi, Il Cantico delle Creature: lettura e analisi (livello tematico-simbolico, metrico-ritmico, retorico-stilistico)

- La Scuola siciliana

Temi e caratteri della Scuola. La personalità di Federico II. Giacomo da Lentini e l'invenzione del sonetto. Io m'aggio posto in core a Dio servire.

I poeti siculo-toscani (cenni)

- Il Dolce Stilnovo

Caratteri generali. Guido Guinizzelli. Dante Alighieri, Guido Cavalcanti. La definizione dantesca dello stilnovismo: Purgatorio, XXIV, vv.49-60.

Guido Guinizelli, Io voglio del ver la mia donna laudare
Guido Cavalcanti, Chi è questa che ven ch'ogn'om la mira

- Dante Alighieri

La biografia di Dante Alighieri. Il pensiero e la poetica. La fase stilnovistica.

La Divina Commedia.

Dante Alighieri, Tanto gentile e tanto onesta pare

Divina Commedia, Inferno, Canto I (vv. 1-60)

Inferno, Canto V (73-143)

- Francesco Petrarca

La biografia. Le opere principali. Il Canzoniere. Cenni alle opere minori.

Francesco Petrarca, Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono

Francesco Petrarca, Solo et pensoso i più deserti campi

- Giovanni Boccaccio: la biografia

La biografia. Le opere principali. Il Decameron. Cenni alle opere minori.

Giovanni Boccaccio,

Chichibio e la gru

Melchisedec e il Saladino

Cisti fornaio

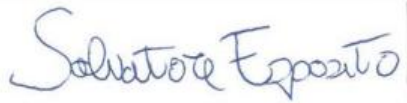
- Umanesimo e Rinascimento: caratteri generali

G. Pico della Mirandola, Oratio de hominis dignitate

Lorenzo de' Medici, Trionfo di Bacco e Arianna

Ladispoli, 8-6-2026

LA DOCENTE



Federica Sbrana

PROGRAMMA DI FRANCESE

3^ KA AS 2025/26

Prof.ssa Dina Cerroni

TESTI: A) SAVEURS et CUISINE Rizzoli

B) EN MODE GRAMMAIRE Rizzoli

À) UNITÉ 1 Dans la cuisine :

La brigade de cuisine

La tenue vestimentaire du personnel de cuisine

L'organisation et l'implantation d'une cuisine

Les équipements et les matériels

Les ustensiles de cuisson

UNITÉ 2 Menu et carte:

Menu à prix fixe et à la carte

La composition du menu

UNITÉ 3 Pour commencer les

repas

Les hors-d'œuvre froids et chauds

Les bowls

B) - I pronomi soggetto e il presente di Être e Avoir

- I pronomi personali tonici
- Il presente indicativo dei verbi in -ER + Aller
- Particolarità ortografiche del presente dei verbi in -ER
- Il presente indicativo dei verbi regolari in -Ir (2^ gruppo
- I numeri cardinali (da 0 a 1 miliardo)

LADISPOLI, 05/06/2026

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

PROGRAMMA DI **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRTTURA RICETTIVA**

ANNO SCOLASTICO 2025 - 26

CLASSE III KA

DOCENTE: ROSA TORINO

Testo di riferimento:

Titolo: "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA" - Ed. LIVIANA – volume 1 - classe terza

UDA 0 BENVENUTO IN TERZA!

NUCLEO 1 RIPASSIAMO INSIEME UN PO' DI MATEMATICA

1.1 i rapporti e le proporzioni; 1.2 i calcoli percentuali diretti e inversi; 1.3 l'interesse semplice e il montante; 1.4 lo sconto commerciale e il valore attuale.

NUCLEO 2 RIPASSIAMO INSIEME UN PO' DI DIRITTO E DI ECONOMIA

2.1 l'attività economica; 2.2 lo stato nell'attività economica.

UDA A IMPARO A CONOSCERE LA REALTA' DEL TERRITORIO

NUCLEO 1 IL LUOGO DOVE VIVO

1.1 La mia città è un comune; 1.2 il comune fa parte di una regione; 1.3 la regione fa parte dello stato; 1.4 l'Italia fa parte dell'UE.

NUCLEO 2 IL MERCATO TURISTICO

2.1 l'attrattività turistica di un territorio; 2.2 il mercato del turismo; 2.3 gli effetti del turismo; 2.4 le caratteristiche della domanda turistica; 2.5 le caratteristiche dell'offerta turistica; 2.6 l'analisi della domanda e dell'offerta.

NUCLEO 3 LE AZIENDE DOVE POTRO' LAVORARE

3.1 Che cos'è un'azienda? 3.2 le imprese turistiche, una realtà in evoluzione; 3.3 le imprese ricettive; 3.4 le imprese ristorative; 3.5 le imprese di viaggi; 3.6 gli operatori pubblici e le associazioni del turismo; 3.7 lavorare nell'impresa turistica.

UDA B IMPARO A CONOSCERE L'IMPRESA

NUCLEO 1 LE VARIE FORME DI IMPRESA

1.1 la definizione di impresa; 1.2 il soggetto giuridico e il soggetto economico; 1.3 la ditta, il marchio e l'insegna; 1.4 l'impresa individuale e l'impresa familiare; 1.5 il contratto di società; 1.6 le società di persone; 1.7 le società di capitali; 1.8 le società cooperative.

NUCLEO 2 COME FARE PER AVVIARE UN'IMPRESA

2.1 i requisiti per l'avvio di un'impresa; 2.2 le formalità amministrative; 2.3 l'investimento di un capitale.

UDA C IMPARO A FARE ACQUISTI E VENDITE

NUCLEO 1 GLI ACQUISTI DAI FORNITORI

1.1 il contratto di compravendita; 1.2 il contratto di somministrazione; 1.3 la fattura elettronica; 1.4 l'imposta sul valore aggiunto (IVA).

NUCLEO 2 LE VENDITE AI CLIENTI

2.1 le vendite dei servizi alberghieri; 2.2 le vendite dei servizi ristorativi; 2.3 le vendite delle imprese di viaggi; 2.4 i tour operator

UDA D IMPARO A CONOSCERE LE BANCHE E I MEZZI DI PAGAMENTO

NUCLEO 1 LE OPERAZIONI DELLE BANCHE

1.1 che cosa sono le banche? 1.2 le operazioni di raccolta; 1.3 le operazioni di impiego.

NUCLEO 2 I MEZZI DI PAGAMENTO

2.1 i pagamenti elettronici; 2.2 gli assegni, 2.3 la cambiale.

PROGRAMMA DI ED. CIVICA: h 4 educazione alla legalità e contrasto alla mafia

Ladispoli, lì 28.05.2026

DOCENTE: Prof.ssa Rosa Torino

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 3KA ALBERGHIERO

PROF. ANTONIO MOCCIA

A.S. 2025/2026

RECUPERO

Equazioni in 2 incognite e sistemi lineari (metodo di sostituzione)

Equazioni di secondo grado: significato del delta, formula risolutiva

GEOMETRIA ANALITICA

Il piano cartesiano. Rappresentazione di punti.

La distanza tra due punti

Il punto medio di un segmento

La pendenza di un segmento

Problemi.

LA RETTA

Le funzioni e la funzione lineare: da problemi di realtà all'equazione della retta

Rette passanti per l'origine e non passanti per l'origine, significato di m e q nella retta $y = mx + q$

Rette in forma esplicita ed implicita.

Rappresentazioni di rette nel piano.

Rette parallele all'asse x

Determinare l'equazione delle retta quando conosciamo due punti oppure un punto ed il coefficiente angolare.

Intersezione di rette graficamente e algebricamente tramite i sistemi.

Problemi.

Problemi di ottimizzazione.

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"VIA Y. DE BEGNAC"

INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3°KA

a.s. 2025/2026

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo " Mastering Cooking and Service Premium" casa editrice Eli:

Unit 3

The kitchen brigade and the kitchen stations; the chef's uniform; hygiene rules;

Unit 4

Small and big equipment, food preparations and appliances; cookware, kitchen utensils, knives

Grammar revision: Present simple and present continuous; past simple, past continuous and used to

Ed. Civica: Conversazione e dibattito sul rispetto delle regole e della vita scolastica

Ladispoli, Giugno 2026

La Docente

Prof.ssa Carmela Panzella



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

Carmelo Buxella

PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 3KA

AS 2025-2026

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: SILVANO RODATO, ALIMENTAZIONE OGGI, ZANICHELLI EDITORE

ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

- Gli alimenti
- La classificazione degli alimenti
- I gruppi alimentari
- La dieta sana ed equilibrata
- Il fabbisogno energetico
- La ripartizione giornaliera dei macronutrienti
- Il calcolo calorico nutrizionale
- Linee guida CREA per una sana alimentazione
- Il piatto della salute
- La Dieta mediterranea

LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

- Il concetto di qualità degli alimenti
- I marchi di qualità DOP, IGP, STG
- L'etichettatura degli alimenti

I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

- Le uova: composizione, classificazione, proprietà nutrizionali

- Il latte: sistemi di produzione, classificazione, caratteristiche nutrizionali
- Lo yogurt: sistema di produzione, caratteristiche nutrizionali
- Il burro: sistema di produzione e caratteristiche nutrizionali
- La panna: sistema di produzione e caratteristiche nutrizionali
- I formaggi: sistema di produzione e caratteristiche nutrizionali
- La carne e i salumi: composizione, sistemi di lavorazione, filiera, caratteristiche merceologiche e nutrizionali.
- Il pesce: composizione, sistemi di lavorazione, filiera, caratteristiche merceologiche e nutrizionali.

I GRASSI DI ORIGINE VEGETALE

- Olio extravergine di oliva: sistemi di produzione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali
- Olii di origine vegetale: sistemi di produzione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali
- Margarina: sistemi di produzione, caratteristiche merceologiche e nutrizionali

I PRODOTTI CEREALICOLI

- La pasta: le fasi di produzione della pasta fresca e secca e il potere nutrizionale
- La farina: descrizione della cariosside e del processo di produzione degli sfarinati; caratteristiche principali delle diverse tipologie di farina

LE FERMENTAZIONI

- La fermentazione alcolica e lattica: principi generali

EDUCAZIONE CIVICA (2h):

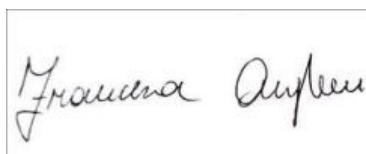
Oceani di plastica: approfondimento de tema dell'inquinamento marino.

Lo spreco alimentare: analisi della gestione degli sprechi alimentari in una realtà ristorativa.

In fede,

Ladispoli, 29 maggio 2026

prof.ssa Francesca Arigliani



ISIS Di Vittorio- LADISPOLI

Insegnamento della Religione Cattolica

C L A S S E 3 K A 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

Se qualcuno venisse ad occuparti la casa... La nascita dello Stato d'ISRAELE: una storia mai risolta
<https://youtu.be/NC8Nv7A9grc?si=KTroOuBOK1khF-Cj>

La folla uccide. Da Amritsar a Gaza. Visione video su Amritsar (film "Gandhi").

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.raipplay.it/video/2025/10/Porta-a-Porta---Puntata-del-29102025-edb98a68-110c-45bc-b473-5c5b05e1b3dd.html>

Visione film "La ragazza del mare".

Francesco d'Assisi. Fratello nostro COVID 19.

Riflessione sulla tragedia di Cras Montana.

Chi ha scritto i Vangeli. Gli "ipsissima verba" di Gesù. Lc 6.

Gli schiavi della tratta. Dodicesima Giornata Mondiale di preghiera e riflessione contro la tratta di persone.
Visione film "Bakita"

Visione film "Chiara e Francesco"

Orientamento Sapienza

L'esperienza della scuola di Barbiana e l'insegnamento di don Lorenzo Milani

CEDIS

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

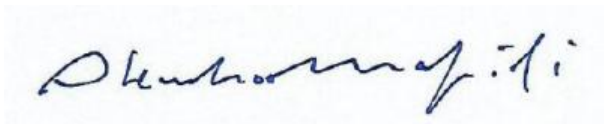
Educazione civica

Lezione del 21/01/2026. Argomento:

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

Lezione del 28/01/2026. Argomento:

Giornata della memoria. Perché perdonare significa tornare alla vita



Il coordinatore firma per tutti

