

Letteratura italiana 1 (CLASSE 3P - alberghiero)

La letteratura italiana medioevale

- L'età cortese e le sue forme letterarie in Italia
- La letteratura italiana nell'età comunale
- La letteratura religiosa francesca e domenicana
- La prosa italiana del duecento
- La lirica italiana del duecento
- La figura dell'intellettuale italiano nell'età comunale
- La tradizione comico-realistica e popolare italiana
- Dante Alighieri
- Francesco Petrarca
- Giovanni Boccaccio
- La letteratura italiana nell'età umanistica
- Il poema epico-cavalleresco italiano
- La letteratura italiana nell'età rinascimentale
- La trattistica italiana sul comportamento
- La poesia petrarchista
- La prosa narrativa italiana
- L'anticlassicismo italiano
- Ludovico Ariosto
- Niccolò Machiavelli
- La letteratura italiana nell'età della controriforma
- Torquato Tasso
- L'ottava nei poemi.

DIVINA COMMEDIA

- Inferno, canti I-III-V-X-XIII-XXVI-XXXIII.

LADISPOLI, LI 31-05-2020

IL DOCENTE

prof. Antonio Gismondi

Programma storia

- L'impero carolingio, il feudalesimo, la chiesa e l'impero nel basso medioevo
- Crescita demografica ed espansione agricola dopo il mille, le crociate e la Reconquista
- Le repubbliche marinare e lo sviluppo dei commerci, la città e la società dei mercanti
- I comuni, Federico Barbarossa
- I movimenti ereticali e la crisi della Chiesa, nel XIII secolo
- Federico II e l'Impero
- La guerra dei cent'anni
- Le scoperte geografiche e il nuovo mondo
- Bonifacio VIII e lo scisma d'occidente
- Il Rinascimento e la rivoluzione della stampa
- La scoperta dell'America
- Le popolazioni amerinde, Maya e Aztechi
- La riforma protestante e controriforma cattolica
- Il concilio di Trento e la controriforma
- Guerre di religione in Francia e in Inghilterra

prof. Antonio Gismondi

I.S.I.S G. DI VITTORIO

Ladispoli

Anno Scolastico 2025/2026

Classe: 3P

Docente : Professoressa D'Amico Marianna

Libro di testo: "*Passion Chef et Pâtissier*", *Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie*. Autori: Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour.

LINGUA FRANCESE

PROGRAMMA SVOLTO

- ✓ Premier jour de stage
- ✓ La tenue professionnelle du chef
- ✓ La tenue professionnelle de la pâtisserie
- ✓ La brigade de cuisine
- ✓ La brigade de pâtisserie
- ✓ La tenue professionnelle du pâtissier
- ✓ Présenter les plats : le menu et la carte
- ✓ La gastronomie dans le Nord de l'Italie : la Ligurie, le Piémont, la Vallée d'Aoste, la Lombardie, la Vénétie, le Trentin, le Frioul, l'Emilie-Romagne.
- ✓ Les locaux de la cuisine.
- ✓ Les outils en cuisine et en pâtisserie.
- ✓ La gastronomie moléculaire
- ✓ Les outils : la marmite, la louche, la batte à viande, l'écumoire, le couteau, la poêle à crêpes, la poêle, la poche à douille, la spatule en bois, la passoire, la plaque, la plaque en pierre, le rouleau à pâtisserie, le caraméliser, le tamis, le fouet, la moule à tarte, le peigne.
- ✓ Les instruments de mesure matériel de conservation, le matériel de cuisson.
- ✓ Les normes européennes de sécurité alimentaire : l'HACCP.
- ✓ La nouvelle cuisine.
- ✓ Qualité et tradition : la cuisine italienne.

GRAMMATICA

- Il Presente del Modo Indicativo dei verbi regolari in -IR e in -ER. Verbi télécharger, adorer, aimer, chercher, choisir, réussir, grandir, grossir.
- L'Imperfetto del Modo Indicativo.

- I verbi irregolari être, avoir, aller.
- Il futuro dei verbi regolari e dei verbi irregolari.
- Il participio passato.
- L'Imperativo Presente.
- Gli ausiliari être e avoir.
- La forma negativa e la forma interrogativa.
- Gli aggettivi possessivi.

EDUCAZIONE CIVICA :

Ore svolte: 8

- Consapevolezza delle corrette abitudini alimentari nel rispetto della piramide alimentare.
- Les règles de la vie scolaire.

Ladispoli, 08 giugno 2026

FIRMA

Marianna D'Amico

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"VIA Y. DE BEGNAC"
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 3° Pasticceria

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 9

Food preparations and appliances; bakeware and moulds; small equipment and tools; preparing a
pastry recipe

Unit 10

Sweeteners

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.istatadivittorio.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 3 P eno

Docente: Monica MORO

Testo in uso: Colori della Matematica, Edizione Bianca per il secondo biennio, Volume A - Sasso, Fragni - DeAScuola

1. RETTE NEL PIANO CARTESIANO

- Richiami sul piano cartesiano
- Distanza tra due punti
- Punto medio di un segmento
- l'equazione generale della retta nel piano cartesiano
- Posizione reciproca di due rette e condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra due rette
- Distanza da una retta

2. PARABOLA

- La parabola come luogo geometrico e la sua equazione in forma normale
- Il grafico della parabola e i suoi punti notevoli
- Scrivere l'equazione della parabola noto il vertice e un punto
- Scrivere l'equazione della parabola passante per tre punti
- La parabola e la retta: posizioni reciproche

3. CIRCONFERENZA

- La circonferenza come luogo geometrico e la sua equazione in forma normale
- Il grafico della circonferenza

- Scrivere l'equazione della circonferenza noto il centro e il raggio
- Scrivere l'equazione della circonferenza passante per tre punti
- La circonferenza e la retta: posizioni reciproche

4. ELLISSE

- L'ellisse come luogo geometrico e la sua equazione in forma normale
- Il grafico dell'ellisse
- L'ellisse e la retta: posizioni reciproche

ARGOMENTI/ATTIVITA' DI EDUCAZIONE CIVICA

Dibattito: Le regole della vita scolastica in uscita didattica

IL DOCENTE

GLI ALUNNI

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



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

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE
PASTICCERIA

A. S. 2025/2026

CLASSE: 3 PAS

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
Gli impasti friabili	<ul style="list-style-type: none">- Pasta frolla- Frolle metodo classico, montato, sabbiato- Pasta sablée- Il glutine- Gli altri componenti degli impasti friabili
Gli impasti lievitati	<ul style="list-style-type: none">- I lieviti- Impasti diretti, semidiretti e indiretti- La lievitazione biologica, chimica e fisica
Pan di Spagna e biscuit	<ul style="list-style-type: none">- Gli ingredienti del pan di Spagna- I metodi di montata- Gli arricchimenti e le varianti- La cottura- I biscuit e gli arrotolati
Pasta choux	<ul style="list-style-type: none">- I prodotti da pasta choux- Metodi di produzione e bilanciamento
Gli impasti sfogliati	<ul style="list-style-type: none">- Le caratteristiche della pasta sfoglia- Il bilanciamento e gli ingredienti- I metodi di incasso e di produzione

Le salse e le creme	<ul style="list-style-type: none"> - Le creme di base: pasticceria, inglese, al burro - Gli ingredienti e i metodi di produzione - Le creme derivate: diplomatica, chiboust, mousseline, chantilly, namelaka - Creme in forma: mousse, bavarese - I semifreddi - I meringaggi
Gli ingredienti di base della pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> - Gli zuccheri - La gelateria - I grassi - Le uova - Le farine e gli amidi
Educazione civica (8h)	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni agroalimentari italiane - Partecipazione al concorso "Pensato a DOP" - Partecipazione al convegno "Il carciofo: storia popolare"

ARGOMENTI DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

Frolle:
Crostata cioccolato e caramello salato; Key lime pie; Crostata di frutta; Tarte tatin moderna; Biscotteria (Tozzetti mandorle e nocciole, Amaretti sardi, Frollini al cacao, Bucaneve, Romias all'albicocca, Biscotti a scacchiera)
Pan di Spagna, biscuit e torte da banco:
Travel cake limone e semi di papavero; Foresta nera; Torta caprese; Saint-Honoré; Red Velvet; Sachertorte
Pasta choux:
Choux craquelin; Paris brest; Eclair; Churros
Impasti lievitati:
Pasta brioche dolce e salata; Cinnamon rolls; Torta delle rose
Impasti sfogliati:
Pasta sfoglia metodo classico e olandese; Croissant francesi; Ventagli di sfoglia; Rustici sfogliati; Cannoli sfogliati alla crema; Danesi; Pain suisse; Pain aux raisin
Dolci al cucchiaio:
Bavarese ai tre cioccolati; Tiramisù classico; Tiramisù al limone; Bavarese cioccolato e caffè; Baked Alaska

Pasticceria salata e panificazione:
Pizza in teglia; Pinsa romana; Buffet e finger food; Panini napoletani; Pizza parigina
Gelati e semifreddi:
Semifreddo tiramisù; Gelateria e sorbetteria; Biscotto gelato cocco e stracciatella
Dolci delle feste:
Chiacchiere di carnevale; Castagnole; Zeppole di San Giuseppe; Pastiera napoletana

Ladispoli 02/06/2026

IL DOCENTE
Prof. Erra Marco





PROGRAMMA SVOLTO

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

Libro di testo adottato:

Silvano Rodato, Alimentazione oggi - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita (Terza edizione | 2024 | Clitt editore), Zanichelli.

Rispetto alla progettazione didattica della classe sono applicate le seguenti personalizzazioni in relazione al programma sostenuto (conoscenze, abilità, competenze):

Unità 1: Alimentazione nella ristorazione

Conoscenze:

- Concetto di alimentazione come espressione culturale e storica
- Principi di nutrizione e funzione dei nutrienti
- Alimentazione equilibrata e Linee guida
- Qualità e sicurezza alimentare

Abilità:

- Collegare alimentazione e contesto storico-culturale
- Riconoscere il ruolo dell'alimentazione per la salute
- Calcolare il valore nutrizionale di piatti e menu
- Distinguere criteri di qualità degli alimenti

Competenze:

- Utilizzare gli alimenti sotto il profilo nutrizionale
- Applicare norme di sicurezza alimentare
- Valorizzare tradizioni e innovazioni gastronomiche

Unità 2: Prodotti di origine vegetale

Conoscenze:

- Cereali, derivati e tuberi
- Ortaggi e frutta
- Legumi, funghi, spezie ed erbe aromatiche
- Qualità e sicurezza dei prodotti vegetali

Abilità:

- Riconoscere caratteristiche nutrizionali degli alimenti
- Selezionare prodotti di qualità
- Applicare norme HACCP

Competenze:

- Controllare qualità e sicurezza dei prodotti vegetali
- Valorizzare i prodotti del territorio
- Operare nella filiera agroalimentare

Unità 3: Prodotti di origine animale

Conoscenze:

- Carne, pesce, uova
- Latte, yogurt e formaggi
- Caratteristiche nutrizionali e merceologiche
- Qualità e sicurezza alimentare

Abilità:

- Riconoscere qualità e caratteristiche degli alimenti
- Applicare norme igieniche
- Selezionare prodotti adeguati

Competenze:

- Utilizzare alimenti in sicurezza
- Controllare qualità nutrizionale e organolettica
- Applicare normative di filiera

Unità 4: Oli e grassi, dolcificanti e prodotti accessori

Conoscenze:

- Oli e grassi
- Zuccheri e dolcificanti
- Prodotti accessori
- Qualità alimentare

Abilità:

- Riconoscere caratteristiche nutrizionali
- Valutare qualità dei prodotti
- Applicare norme HACCP

Competenze:

- Utilizzare correttamente ingredienti di base
- Garantire qualità e sicurezza alimentare

Unità 5: Bevande

Conoscenze:

- Bevande analcoliche e alcoliche
- Acque, succhi e bevande nervine
- Vino e birra
- Effetti dell'alcol sulla salute

Abilità:

- Riconoscere caratteristiche delle bevande
- Valutare qualità e uso corretto
- Applicare norme igienico-sanitarie

Competenze:

- Gestire il servizio delle bevande
- Promuovere consumo consapevole
- Valorizzare prodotti del territorio

EDUCAZIONE CIVICA

- L'Organizzazione delle Nazioni Unite ha promosso l'Agenda 2030, un piano globale per uno sviluppo sostenibile basato su 17 obiettivi.
- La sostenibilità si fonda su tre dimensioni: ambientale, economica e sociale, tutte collegate tra loro.
- L'educazione alla cittadinanza attiva implica comportamenti responsabili verso l'ambiente e la società (es. rispetto, inclusione, legalità).
- Il bullismo è un comportamento aggressivo intenzionale e ripetuto, caratterizzato da uno squilibrio di potere tra chi agisce e chi subisce.
- Il cyberbullismo avviene tramite strumenti digitali e può avere effetti amplificati per la diffusione online dei contenuti.
- La prevenzione del bullismo si basa su empatia, rispetto reciproco e responsabilità individuale e collettiva.

- L'educazione all'affettività aiuta a sviluppare relazioni sane, basate su comunicazione, rispetto e consenso.
- La sessualità comprende aspetti biologici, psicologici e sociali, inclusi identità di genere e orientamento sessuale.
- È fondamentale la prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili e la conoscenza dei metodi contraccettivi.
- Tutti e tre gli ambiti contribuiscono alla formazione di cittadini consapevoli, responsabili e rispettosi degli altri e dei diritti umani.

Ladispoli, 02/05/2026

Il Docente

Fabrizio Varini

A handwritten signature in black ink, reading "Fabrizio Varini". The signature is written in a cursive, flowing style with some loops and flourishes.

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

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ANNO SCOLASTICO 2025 - 26

CLASSE III P

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.

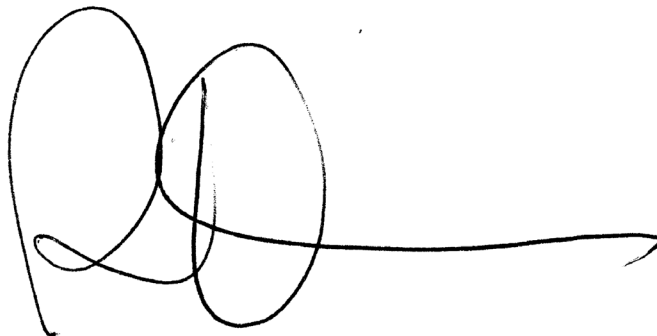
NUCLEO 2 I MEZZI DI PAGAMENTO

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

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke extending to the right.

PROGRAMMI SVOLTI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

- L'apparato Cardiovascolare
- Sistemi energetici
- Capacità coordinative e condizionali
- Sport di squadra e individuali
- Doping e sostanze proibite

PROGRAMMI SVOLTI ED. CIVICA (8 ORE)

- Sport e inclusione
- Salute e benessere
- Fair Play e rispetto delle regole

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'G. P. L.', located in the lower-left quadrant of the page.

ISIS Di Vittorio- LADISPOLI
Insegnamento della Religione Cattolica

C L A S S E 3 P

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>

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".

Riflessione sulla tragedia di Cras Montana.

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

Forza venite gente: le canzoni.

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.

Scene dal film "Amistad".

Visione film "Chiara e Francesco".

Circ. 260 Orientamento, la classe partecipa dalle 10:55 alle 12:30 all'incontro nell'Aula Magna di via de Begnac all'incontro "Gen L" tema Gamification

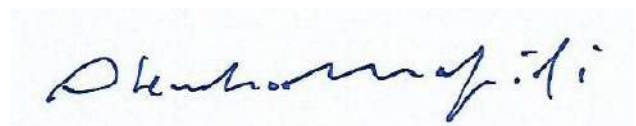
20-24 9:00-12:00 Orientamento Sapienza

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

Educazione civica

Lezione del 29/01/2026. Argomento:

Giornata della memoria. Perché perdonare significa tornare alla vita

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. ...', is centered at the bottom of the page.

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

