



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 ITALIANO

IV KA A.S. 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

IL SEICENTO

1. LA POESIA BAROCCA

- Il trionfo della metafora e dei giochi linguistici
- G.Marino: vita, opere e poetica
Donna che cuce; Onde dorate (La lira)
- I Marinisti

2. IL TEATRO DI SHAKESPEARE

- Il Barocco e il teatro
- W. Shakespeare
- *Romeo e Giulietta (Il dialogo del balcone, atto II, scena II; "Così in un bacio, io muoio..."*,
atto V, scena III)
- *Amleto ("Morire, dormire...forse sognare", atto III, scena I)*

3. IL DON CHISCIOTTE DI CERVANTES

- La nascita del romanzo
- Cervantes e il suo capolavoro (*Presentazione di don Chisciotte, parte I, cap. I; Don Chisciotte e i mulini a vento, parte I, cap. VIII)*

4. GALILEO GALILEI

- La vita e le opere di un uomo di scienza e di fede
- Il pensiero: la fondazione della "nuova scienza" (*Il libro dell'universo, Il Saggiatore, cap. VI)*
- *Dialogo sopra i due massimi sistemi*

IL SETTECENTO

1. IL SECOLO ILLUMINATO: L'ILLUMINISMO

- L'illuminismo in Francia
- I protagonisti della nuova cultura (D. Diderot; Voltaire; J.J. Rousseau, *Emilio*)
- L'illuminismo in Italia (P. Verri, *"Il Caffè"*; C. Beccaria, *Dei delitti e delle pene*, cap. XXVIII)

2. SETTECENTO MAGGIORE: GOLDONI, PARINI E ALFIERI

- C. Goldoni, il teatro: vita, opere, poetica. La riforma goldoniana e *"La locandiera"* (*Un'originale filosofia di vita*, atto I, scene V e IX; *Mirandolina seduce il cavaliere*, atto I, scena XV; *Il trionfo di Mirandolina*, atto III, scene VI e VII)
- G. Parini, la satira: vita, opere e poetica.
"Il giorno" (*L'ardua scelta del Giovin Signore*, *Il mattino*, vv.97-183; *La vergine cuccia*, *Il Mattino*, vv.503-556)
- V. Alfieri, la poesia (e la prosa): vita, opere e poetica.

3. IL ROMANZO EUROPEO DEL SETTECENTO

- Il romanzo d'avventura
- Il romanzo epistolare
- Il romanzo gotico

L'OTTOCENTO

1. ROMANTICISMO E RISORGIMENTO (Riassunto)

2. UGO FOSCOLO

- Vita, opere, poetica
- *Ultime lettere di Jacopo Ortis*
- *Le Poesie: A Zacinto; Alla sera; In morte del fratello Giovanni*
- *I Sepolcri: Il valore affettivo dei sepolcri* (vv.1-90); *La funzione civile dei sepolcri* (vv.91-150); *Le tombe dei grandi* (vv.151-212); *La funzione eternatrice della poesia* (213-295)
- *Le Grazie*

3. GIACOMO LEOPARDI

- Vita, opere, poetica
- *Canti: L'infinito* (XII); *A Silvia* (XXI); *Il sabato del villaggio* (XXV)
- *Operette morali*

4. IL GRANDE ROMANZO DELL'OTTOCENTO (Riassunto)

- Il secolo del romanzo
- Il romanzo in Francia

- Il romanzo in Inghilterra
- La grande stagione del romanzo in Russia

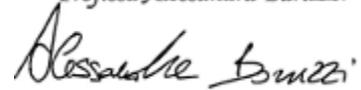
5. ALESSANDRO MANZONI

- Vita, opere, poetica
- *I promessi sposi* (introduzione tematiche)

Libro di testo: *La mia nuova letteratura*, volume 2; A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, C. Signorelli Scuola.

Ladispoli, 10 Giugno 2024

Prof.ssa Alessandra Baruzzi



PROGRAMMA SVOLTO

STORIA A.S 2023/2024

CLASSE 4K A enog.

MATERIA	Storia
DOCENTE	Finocchiaro Chiara

TESTO

- **Giorgio De Vecchi/Giorgio Giovannetti, *La nostra avventura* L'età dell'industria e degli stati nazionali, vol. 2 Edizioni scolastiche Bruno Mondadori Pearson**

Unità 1 L'età dell'Illuminismo

Capitolo 1 Società ed economia nell'Europa del Settecento

- Il Settecento tra cambiamenti e vecchie istituzioni
- Sviluppo demografico, rivoluzione agricola e lavoro a domicilio
- L'evoluzione della borghesia

Capitolo 2 Il movimento culturale dell'Illuminismo

- L'Illuminismo e l'*Encyclopédie*
- Il pensiero politico illuminista
- Il pensiero economico illuminista

Capitolo 3 Le guerre del Settecento e il dispotismo illuminato

- Le guerre di successione e la guerra dei Sette anni
- Il dispotismo illuminato e le riforme
- Le riforme negli stati italiani
- La società dei mercanti

Capitolo 4 La prima rivoluzione industriale

- Una svolta storica: la rivoluzione industriale
- Le condizioni favorevoli in Inghilterra
- La fabbrica e le città industriali
- Economia industriale e capitalismo

Storia settoriale: Alimentazione e ospitalità

- **Percorso 1: La distinzione a tavola e la scoperta del gusto**
- **Percorso 2: Il Grand tour, un viaggio di formazione**
- **Percorso 3: Viaggi reali e immaginari: la nascita della letteratura di viaggio**

Unità 2 L'età delle rivoluzioni

Capitolo 5 La rivoluzione americana

- Il nord America nel XVII secolo
- Dalle tredici colonie agli stati Uniti d'America
- La Costituzione americana
- La conquista del West

Capitolo 6 La rivoluzione francese

- La rivoluzione che inaugura l'età contemporanea
- Le cause della rivoluzione: disuguaglianze e crisi economica

- Dalla rivoluzione alla Costituzione del 1791
- Dalla monarchia costituzionale alla condanna a morte del re
- La repubblica giacobina e il periodo del Terrore

Capitolo 7 L'età napoleonica

- Napoleone, imperatore dei francesi
- L'impero, il dominio sull'Europa e le riforme
- La rivoluzione francese arriva in Italia
- Il crollo dell'Impero napoleonico

Capitolo 8 Restaurazione e insurrezione

- Il congresso di Vienna e i principi della Restaurazione
- La battaglia delle idee
- I moti degli anni venti e trenta in Europa
- L'indipendenza dell'America latina

Storia settoriale: Alimentazione e ospitalità

- **Percorso 4: La rivoluzione francese in cucina**
- **Percorso 5: La rivoluzione e il cuoco**

Unità 3 La società industriale e il Risorgimento italiano

Capitolo 9 L'industrializzazione europea

- La diffusione dell'industria
- La società nell'Europa industriale
- Il movimento operaio e le sue organizzazioni
- Il socialismo

Capitolo 10 L'Europa tra il 1848 e il 1870

- Le rivoluzioni europee del Quarantotto
- L'Europa a metà Ottocento
- La Francia del secondo impero
- La Prussia e l'unificazione tedesca
- L'età d'oro della Gran Bretagna
- Gli Imperi multinazionali europei

Capitolo 11 Il Risorgimento e l'unità d'Italia

- Alle origini dell'Italia di oggi
- L'economia italiana nel primo Ottocento
- Il dibattito politico sul futuro dell'Italia
- Il Quarantotto e la prima guerra di indipendenza
- Il Piemonte guida l'Unità
- La Seconda guerra di Indipendenza
- La Spedizione dei Mille e la nascita del regno d'Italia

Ladispoli, 12 giugno 2024

Firma Prof.ssa



DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA

Classe IV KA – prof. Daniele Manzo

A.S.. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

- Le risorse umane: il lavoro
- Il calcolo dell'IRPEF in busta paga
- Le risorse tecniche: il patrimonio
- Gli investimenti dell'impresa
- I finanziamenti dell'impresa
- La situazione patrimoniale
- Le risorse finanziarie: I finanziamenti
- La stima del fabbisogno finanziario
- Le fonti interne di finanziamento
- Le fonti esterne di finanziamento
- Costi, ricavi e reddito

Prof Daniele Manzo

ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c.
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: Isabella Gargiulo

Classe 4KA

A.S. 2023/2024

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo " Mastering cooking and service", casa editrice Eli:

Unit 3: Working in a kitchen

The kitchen brigade

Kitchen stations

A chef's uniform and hygiene rules

Unit 4: kitchen and equipment

Equipment

Food preparation appliances

Cooking appliances

Refrigerating appliances

Cookware

Ripasso e studio dei seguenti argomenti di grammar:

Past simple , present perfect

The future: will/ won't, be going to, present continuous

Zero and first conditionals

Ladispoli, 30 maggio 2024

La docente

Isabella Gargiulo



PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 4^{KA} AS 2023/24

Prof.ssa Dina Cerroni

TESTI: A) Olivieri-Beupart « Saveurs et cuisine » Rizzoli

B)F. Bidaud « Ma grammaire de français » Rizzoli

A) UDA 2 LES SERVICES DU MENU

SECTION 3

Étape 4 Les condiments et les piments

SECTION 4 LES PLATS DE RÉSISTANCE

Étape 1 Les poissons

Étape 2 Les modes de cuisson des poissons

Étape 3 Les fruits de mer

Étape 4 Les viandes

Étape 5 Les modes de cuisson des viandes

Étape 9 Les garnitures

SECTION 5 POUR TERMINER LE REPAS

Étape 1 Les fromages

Étape 2 Les entremets

Étape 3 Les fruits

Les restaurants typiques

La cuisine régionale italienne et française

B): GRAMMAIRE:

I pronomi personali tonici

Il presente indicativo dei verbi in -ER + Aller

Particolarità ortografiche dei verbi del 1[^] gruppo.

Ripasso dei verbi del 1[^] e 2[^] gruppo al presente indicativo.

I verbi irregolari del 3[^] gruppo in -IR (con una, due e tre radici)

Aggettivi e pronomi possessivi.

L'imperativo e l'imperfetto.

LADISPOLI, 11.06.2024,

L'INSEGNANTE
PROF.SSA DINA CERRONI



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 - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T Tel. 06/121126000 Fax. 06/99221829 mailto: info@sisdebegnac.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 : **4AK**

Programma di Scienze e Cultura dell'alimentazione

Antropologia e alimentazione

- L'alimentazione tra biologia e cultura
- Cibo e status sociale
- Cibo e diversità culturale
- Dolci e simbolismo festivo

Fisiologia dell'apparato digerente

- Funzioni e organizzazione dell'apparato digerente
- Digestione, assorbimento e assimilazione dei nutrienti

Elementi di chimica

- La materia
- Elementi e composti
- Atomi e molecole
- Reazioni e legami chimici
- Acidi, basi e sali
- Principi di chimica organica: i gruppi funzionali, i composti del carbonio, le macromolecole

I glucidi

- Monosaccaridi, disaccaridi, polioli, oligosaccaridi e polisaccaridi
- La fibra alimentare
- Destino metabolico dei glucidi
- Funzioni biologiche dei glucidi e fabbisogni nutrizionali

Le proteine

- Gli amminoacidi e il legame peptidico
- La struttura delle proteine e la loro classificazione
- La denaturazione proteica
- Gli enzimi
- Il destino metabolico delle proteine
- Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali delle proteine

I lipidi

- Gli acidi grassi
- I lipidi semplici
- I lipidi complessi
- Il destino metabolico dei lipidi
- Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali dei lipidi

Vitamine

- Le vitamine liposolubili
- Le vitamine idrosolubili

Acqua e sali minerali

- L'acqua in biologia
- L'acqua e la nutrizione
- I principali macroelementi
- I principali microelementi

La cottura degli alimenti

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

Libro di testo: *Scienza e cultura dell'alimentazione* - volume 4 - A. Machado, Poseidonia scuola

Prof.ssa Diana Notaro



PROGRAMMA MATEMATICA IV KA
Prof. Cinzia Polverini

Ripasso:

- Polinomi e prodotti notevoli.
- Equazioni di primo grado ad un'incognita (equazione lineare, a coefficienti fratti e frazionarie con C.E.);
- Equazioni determinate, indeterminate e impossibili;
- Sistemi di due equazioni in due incognite: metodo di sostituzione, confronto; riduzione.
- Radicali e principali proprietà.
- Equazioni di secondo grado ad un'incognita: formula risolutiva. Equazione pure e spurie

Il piano cartesiano nei quattro quadranti: rappresentazione di un punto, un segmento, distanza tra due punti e coordinate del punto medio.

Rappresentazione nel piano cartesiano di una retta: equazione della retta in forma esplicita ed implicita. Coefficiente angolare e termine noto.

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

Equazione della retta in forma esplicita ed implicita.

Rette parallele, perpendicolari ed incidenti. Equazioni degli assi cartesiani. Mutue posizioni di una retta rispetto ad un'altra: sistema di due equazioni in due incognite (ripasso dei metodi di sostituzione, confronto, riduzione).

Rappresentazione nel piano cartesiano di una parabola: coordinate del vertice e simmetria rispetto all'asse.

Equazione di una parabola con vertice e un punto assegnato.

Mutue posizioni di una retta rispetto ad una parabola: retta esterna, tangente e secante attraverso metodo grafico e analitico con la risoluzione del sistema.

Introduzione allo studio di funzioni razionali intere: dominio, intersezioni con gli assi e positività.

Ladispoli, 8 giugno 2024

Gli alunni della classe

Prof.ssa Cinzia Polverini

Programma Annuale A.S. 2023/24 - Classe IVKA

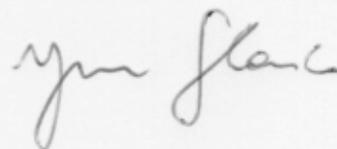
Docente, Nespeca Glauco, Materia, Sala, Bar e Vendita.

Argomenti svolti:

- Le nuove figure alberghiere manageriali;
- Studio della produzione e delle caratteristiche del caffè, del tè e del cacao;
- Aperitivi, qualità, categorie e servizio;
- Il vino, storia, processo produttivo, varianti moderne, macerazione carbonica e classificazione qualitativa;
- Champagne e spumante, origini e metodi di produzione;
- Vini liquorosi, realizzazione e distinzioni;
- Distillati, produzione, caratteristiche e varietà;
- Liquori, metodi di preparazione.

Ladispoli, 03/06/2024.

In fede:





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 CUCINA

A. S. 2023/2024

CLASSE: 4 KA

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
Fondi e salse madri	<ul style="list-style-type: none">- I fondi bianchi- I fondi bruni- Bisque, fumetti e courtbouillon- I roux- Le glasse- Le salse madri e le salse derivate
Cereali e derivati	<ul style="list-style-type: none">- I cereali e le farine- Le caratteristiche e la forza della farina- Le proprietà reologiche- Il glutine e la maglia glutinica- Paste lunghe e paste corte- La lievitazione: metodo diretto e indiretto- La panificazione
Le uova	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche generali e culinarie- Classificazione ed etichettatura- La conservazione- Proprietà funzionali- Metodi di cottura
Latte e prodotti lattiero-caseari	<ul style="list-style-type: none">- Latte, panna e burro- Gli utilizzi culinari- Metodi di conservazione- I formaggi: classificazione e produzione- Utilizzi in cucina e in pasticceria
Le carni	<ul style="list-style-type: none">- Le carni avicole: classificazione e metodi di lavorazione- Le carni bovine: classificazione, tagli, metodi di lavorazione e cottura

	<ul style="list-style-type: none"> - Le carni suine: classificazione, tagli, metodi di lavorazione e cottura - Le carni ovine e caprine: classificazione, tagli, metodi di lavorazione e cottura - Le carni cunicole: classificazione, tagli, metodi di lavorazione e cottura - La selvaggina: classificazione, tagli, metodi di lavorazione e cottura - La norcineria: salumi e insaccati, metodi di preparazione e utilizzi in cucina
I prodotti ittici	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione, classificazione e metodi di preparazione - Pesci tondi e pesci piatti - Il pesce azzurro - I molluschi - I crostacei - Gli echinodermi - La valutazione della freschezza e la conservazione - I metodi di pesca e di allevamento
La cucina regionale italiana	<ul style="list-style-type: none"> - La cultura alimentare italiana - Le macroregioni gastronomiche - La cucina dell'Italia nord-occidentale - La cucina dell'Italia nord-orientale - La cucina dell'Italia centrale - La cucina dell'Italia meridionale e insulare
Pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> - Creme di base e derivate - Meringhe - Mousse, semifreddi e bavaresi - Le paste montate - Le paste friabili - Grandi lievitati

ARGOMENTI DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

Antipasti e contorni
Cocktail di gamberi (classico e moderno); Quiche lorraine; Vellutata dieppoise; Baccalà mantecato su crostoni di polenta; Cavolfiori gratinati; Pommes Paolo
Primi piatti:
Pasticcio di maccheroni; Risotto alla pescatora; Linguine ai frutti di mare; Gnocchi alla romana; Gnocchi di patate con tocco di noci; Crespelle alla fiorentina; Cannelloni all'italiana; Lasagne alla ferrarese; Fregola sarda con carciofi, vongole e bottarga;

Tonnarelli alla carbonara; Agnolotti del plin al sugo di arrosto; Tortellini; Rigatoni alla genovese; Timballo di pasta

Secondi piatti:

Caesar's salad; Orata al cartoccio; Orata in crosta di patate; Ceviche di orata; Baccalà ai porri; Nasello al pepe rosa; Mpepata di cozze; Totani in zimino; Gamberi all'armoricana; Saltimbocca alla romana; Costoletta di vitello alla milanese; Fricassee di vitello; Arista alla reggiana; Coniglio alla ischitana; Pollo alla Kiev; Lonza di maiale al pepe verde; Rotolo di pollo farcito

Panificazione e pasticceria:

Pastiera napoletana; Fritti di carnevale (frappe e castagnole); Crostata frangipane con gelée ai lamponi; Pasticceria senza glutine (bavarese al cioccolato bianco, dacquoise alle mandorle, gelée ai frutti rossi); bignè craquelin (cremoso al cioccolato al latte, caramello mou); Pane ad alta idratazione; Baguette; Pan Brioche

Ladispoli 11/06/2024

IL DOCENTE

Prof. Erra Marco

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio – Ladispoli”

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – Prof. Pasquale Ricci

Classe IV KA

ELEMENTI DI TEORIA

1. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
2. SALUTE E BENESSERE;
3. ATTIVITA' FISICA E RELATIVI BENEFICI;
4. GLI ESERCIZI “FUNZIONALI”;
5. ESERCIZI A CORPO LIBERO: LA SEDUTA DI ALLENAMENTO;
6. CINGOLO SCAPOLO-OMERALE, CINGOLO PELVICO, CORE ED ESECUZIONE PRATICA DI ESERCIZI CORRELATI;
7. ELEMENTI DI ANATOMIA MUSCOLARE;
8. PRINCIPI DELL'ALLENAMENTO;
9. ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO;

ATTIVITA' PRATICA

1. LA PALLAVOLO
2. ELEMENTI DI PALLACANESTRO
3. IL CALCIO
4. L'ATLETICA LEGGERA E LE PRINCIPALI SPECIALITA'
5. IL PING-PONG

6. LA PESISTICA
7. ESERCIZI BODY WEIGHT ED ESERCIZI DI
COORDINAZIONE;
8. I TEST FISICI;

Ladispoli, 13/06/2024

Il docente

Prof. Pasquale Ricci

ISIS “Giuseppe Di Vittorio” – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2023-24)

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: IV KA

ARGOMENTI TRATTATI

- La cristianità medievale
- Il Natale (origine e simboli)
- La Pasqua: una lettura storico-teologica
- Filosofia e cristianesimo: il cogito cartesiano
- Dibattito sulla guerra in Ucraina e Palestina
- Dibattito sul futuro delle nuove generazioni

Prof Carlo Narducci