

# PROGRAMMI SVOLTI

## VSB A.S. 2023-24

### PROGRAMMA DI MATEMATICA

**Docente :** Prof.ssa LOREDANA ALFARANO

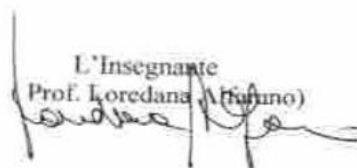
**Classe:** 5 Sala B

**Anno scolastico :** 2023-24

**Testo in adozione :** Leonardo Sasso-Ilaria Fragni COLORI DELLA MATEMATICA.  
Ed bianca vol. A PETRINI

Modulo 1: LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE	Contenuti
<b>U.D. 1:</b> DOMINIO E SEGNO	Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Gli zeri di una funzione Gli intervalli di positività e negatività
<b>U.D. 2:</b> LIMITI	Limiti di una funzione Teoremi fondamentali sui limiti Forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$
<b>U.D. 3:</b> CONTINUITA'	Continuità di una funzione Asintoti di una funzione Grafico probabile di una funzione.razionale intera e frazionaria.
<b>U.D. 4:</b> DERIVATA	Derivata di una funzione Derivate di funzioni elementari Regole di derivazione: derivata della somma e del quoziente di due funzioni.
<b>U.D. 5:</b> STUDIO DI FUNZIONI	Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e minimi relativi Concavità e punti di flesso Funzioni pari e dispari Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie Problemi di massimo e minimo dalla realtà.
<b>U.D. 6:</b> LETTURA GRAFICO DI UNA FUNZIONE	Letture del grafico di una funzione: individuazione di dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui, intersezioni assi, studio del segno, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo relativi, intervalli di concavità e convessità, punti di flesso, funzioni pari e dispari.

Ladispoli 14 maggio 2024

L'Insegnante  
Prof. Loredana Alfarano  


# PROGRAMMA DI STORIA

## V SB

### A.S. 2023/2024

#### ***Belle époque e società di massa***

Gli anni difficili di fine Ottocento. L'ottimismo del Novecento e la *Belle époque*. L'esposizione universale di Parigi. Parigi e Vienna capitali della *Belle époque*. Nuove invenzioni. La "società dei consumatori". La catena di montaggio e la produzione in serie. Il suffragio universale maschile e i partiti di massa. La società di massa.

#### ***L'età giolittiana***

Il regicidio. Il progetto politico di Giolitti. Sostenitori e nemici di Giolitti. Le contraddizioni della politica di Giolitti. Lo sciopero generale nazionale del 1904. Le riforme sociali. Il suffragio universale. Il decollo dell'industria. Il Meridione e il voto di scambio. Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913. La conquista della Libia. La caduta di Giolitti.

#### ***Venti di guerra***

La lotta per la democrazia in Francia. La Gran Bretagna fra imperialismo e lotte sociali. Il primato industriale della Germania e la legislazione del lavoro. Industriali, *Junker* e militari. La Russia e la crisi dell'impero zarista. Le sconfitte militari e la Rivoluzione del 1905. L'impero asburgico: un mosaico di nazioni. Un impero vicino al collasso. Verso la guerra.

#### ***La Prima Guerra Mondiale***

I conflitti egemonici e la crisi degli equilibri. Lo scoppio della guerra. Dalla guerra breve alla guerra di logoramento. Il fronte occidentale: la guerra di trincea. Il Fronte turco. Il Fronte orientale. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito fra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra. Il fronte italiano. I Fronti interni. Un fronte lontano: cenni alla Campagna di Gallipoli. L'intervento degli Stati Uniti. Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto. L'attacco finale all'Austria. La resa della Germania e la vittoria degli Alleati.

#### ***Una pace instabile***

Le cifre dell' "inutile strage". La conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti. I 14 punti di Wilson. Il principio di autodeterminazione. Il Trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania. L'insoddisfazione dell'Italia. La fine dell'Impero austro-ungarico. Il crollo dell'impero Ottomano e la nascita della Turchia. Il fallimento della Conferenza di Parigi.

#### ***La Rivoluzione russa e lo stalinismo***

La Rivoluzione di febbraio: il governo borghese. Il dinamismo dei soviet e le speranze di pace. Lenin e la Rivoluzione di Ottobre. La Pace di Brest-Litovsk e le rinunce territoriali. La Guerra civile: fame, stragi e terrore. Dalla "dittatura del proletariato" alla "dittatura del Partito Comunista Sovietico". La "Nuova Politica Economica" di Lenin. Stalin e l'industrializzazione a tappe forzate. La strage dei kulaki. Piani industriali quinquennali. La costruzione del mito di Stalin. Gli anni delle "purghe". Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo. Altri stermini. Lo Stato totalitario.

SINCRONIE: La Cina fra le due guerre. Mao.

#### ***Il fascismo***

L'Italia unita intorno al Milite ignoto. La nuova dignità delle masse popolari. I timori del ceto medio. Il Biennio rosso. I ceti medi emergenti e la "vittoria mutilata". La fondazione dei Fasci di combattimento. La nascita del fascismo: l'illegalità mascherata da legge e ordine. La nascita del Partito Comunista. La marcia su Roma: Mussolini al governo. Le elezioni del 1924. L'assassinio di Matteotti: un mistero svelato. "Io sono il capo di questa associazione a delinquere". La fondazione dello Stato fascista. L'identificazione fra Stato e Partito. Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime". Il Concordato con il Vaticano. Rapporti fra intellettuali e potere. Alcuni esempi: Giovanni Amendola, Piero Gobetti, Benedetto Croce, Trilussa. La conquista dell'Etiopia. Il fascismo e la propaganda.

### **La crisi del '29**

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti. Le contraddizioni dell'*American Way of Life*. Il crollo di Wall Street. Roosevelt e il *New Deal*. Il pensiero di J.R. Keynes.

### **Il regime nazista**

L'ascesa di Hitler. Il ruolo dell'ideologia. Razzismo, antisemitismo, antibolscevismo. La crisi di Weimar. La svolta del 1930-1932. L'ascesa elettorale. La conquista del potere. La costruzione della dittatura. Stato totalitario e potere del Führer. Repressione e manipolazione della coscienza. Le forme della violenza nazista. La persecuzione contro gli ebrei. La politica economica: piena occupazione e consenso. L'economia di guerra. Consenso al regime e "non allineamento". Il Processo di Norimberga.

### **La Seconda Guerra Mondiale**

L'invasione della Polonia. L'Italia entra in guerra. Le sconfitte della flotta del Mediterraneo. La battaglia d'Inghilterra. L'attacco alla Grecia. L'attacco all'Unione Sovietica. La Carta Atlantica. Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti. Il "Nuovo ordine" nei Paesi Slavi. L'Olocausto. 1943: la svolta nelle sorti della guerra. Il fronte africano. Lo sbarco degli Alleati in Sicilia. La caduta del fascismo. La Repubblica di Salò. La Resistenza. La "svolta di Salerno". La liberazione. Le foibe. Il crollo del Terzo Reich. La resa del Giappone e la fine della guerra.

### **Il Secondo Dopoguerra**

La nascita delle due superpotenze. La spartizione del mondo nella conferenza di Jalta. L'Europa divisa in due blocchi. Il Piano Marshall. 2 giugno 1946. Il voto alle donne. Il referendum istituzionale. Le elezioni per l'Assemblea Costituente. La Costituzione italiana.

La "crisi di Berlino". L'atomica sovietica. Il mondo bipolare. La "guerra fredda" e l'"equilibrio del terrore". La Guerra di Corea. La Cina di Mao Zedong. La rinascita del Giappone. Il Maccartismo. Il Terrore in Unione Sovietica.

## **TEMI DI EDUCAZIONE CIVICA**

- **L'istruzione in Italia. L'art. 34 della Costituzione.**
- **Il diritto all'istruzione. La Riforma Gentile e la "scuola del fascismo"**
- **I confini: Gorizia città di confine segnata dalla guerra**
- **Scienza ed etica. La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr**
- **Razze e razzismo. Le Leggi del 1938 in Italia. L'antisemitismo e la Shoah**
- **Il ruolo delle donne nella società. La Grande Guerra e l'emancipazione femminile**
- **Il ruolo delle donne nella società. Il fascismo e la condizione femminile dal Programma di San Sepolcro all'instaurazione del regime.**
- **Donne e partecipazione politica. La conquista del voto. L'Articolo 48 della Costituzione. Visione e analisi del film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi (Cinema Royal Civitavecchia, 8 gennaio 2024)**
- **La Giornata della memoria (27 gennaio)**
- **Il Giorno del ricordo (10 febbraio)**
- **L'adozione del tricolore. L'art. 12 della Costituzione**

- L'adozione dell'Inno nazionale *de facto* nel 1946.
- Guerra e pace. I conflitti contemporanei e l'art.11 della Costituzione
- Il concetto di legalità: partecipazione agli incontri con Carabinieri e Polizia di Stato
- Alimentazione e sostenibilità. Il Progetto "A tavola con Grana Padano"
- Il concetto di Istituzione: dalla Scuola al Parlamento. Partecipazione al percorso di Orientamento formativo "La strada della Cittadinanza. Orientarsi fra le Istituzioni" finalizzato ad una riflessione e ad un approfondimento in relazione al concetto di Istituzione. Diversi gli appuntamenti cui gli allievi hanno preso parte. Si ricordano qui, per l'Istituzione scolastica il seminario con l'Assessore alla Pubblica Istruzione e Cultura Margherita Frappa, il Prof. Alfonso Rubinacci, già Capo Dipartimento del Ministero dell'Istruzione e Direttore scientifico della Rivista *Tuttoscuola*, e il Rappresentante della Consulta Provinciale degli Studenti Simone Quattrocchi, dal titolo "La scuola: un'Istituzione capace di cambiamento. Dai Decreti Delegati (1973-1974) alle sfide del futuro" e, per le Istituzioni parlamentari, la visita al Senato della Repubblica svolta il 6 marzo 2024.

LA DOCENTE  
Federica Sbrana

#### PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA VSB 2023/2024

Prof. Domenico Falzarano

- 1) GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE  
L'evoluzione delle abitudini alimentari:
  - gastronomia e storia;
  - la gastronomia dalle origini ad oggi in dieci tappe;
  - scelte e abitudini alimentari;
  - le cucine etiche e dietetiche;
  - le scelte alimentari in funzione delle religioni
- 2) GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE  
Gli alimenti:
  - la definizione
  - la classificazione nutrizionale degli alimenti
  - la classificazione merceologica degli alimenti
  - gli alimenti dietetici
  - gli alimenti biologici
  - gli OGM
 La qualità alimentare:
  - le scelti alimentari
  - le diverse qualità
  - l'etichetta alimentare
  - i marchi di tutela internazionali e nazionali
  - i marchi di tutela dei vini
  - HACCP
- 3) MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA  
La cucina regionale italiana
  - L'Italia settentrionale
  - L'Italia centrale
  - L'Italia meridionale e isole
- 4) MARKETING E MENU  
Il marketing e le tipologie di clientela
  - Che cos'è il marketing
  - Tipologia di clientela
  - La promozione aziendale
  - I social food
 Il menu
  - Il menù nella storia
  - Caratteristiche e principali tipologie di menu
  - La stesura
  - Le indicazioni riportate nel menu

#### Le allergie e le intolleranze

- Differenza tra allergie e intolleranza alimentari
- Allergie di origine animale
- Allergie di origine vegetale
- Celiachia

#### 5) ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

##### Gestire il ristorante

- La gestione efficiente
- Le risorse umane
- Il business plan

##### L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

- I fornitori
- Gestione scorte
- Valorizzazione del magazzino
- I costi di gestione nella ristorazione
- I food cost
- Il prezzo di vendita

Programma da svolgere dopo il 15 maggio

1) LA DIETA MEDITERRANEA

2) LA CUCINA FUTURISTA F.T. Marinetti (APPROFONDIMENTO)

Prof. Domenico Falzarano

**Programma svolto**  
**Anno scolastico 2023-2024**

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**PROF.SSA COLOMBO ELISA**

**Classe 5 Sez. Sala B**

**TESTO *ATTIVI sport e sane abitudini***

**Fiorini-Montalbetti -Chiesa**

**Ed. Marietti scuola**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE 5SALA B A.S 2023-2024</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>MADE IN ITALY NEL MONDO</b>

**COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO**

**Competenza n.9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

**CONOSCENZE:**

**MODULO 1**

***SALUTE E BENESSERE***

- **Concetto di salute**
- **Educazione alla salute**
- **Rischi della sedentarietà**
- **Movimento come prevenzione**
- **Un'alimentazione che rispetta la salute**

**MODULO 2**

***CONOSCENZA DEL PROPRIO CORPO***

- **La struttura della colonna**
- **Patologie della colonna**

**MODULO 3**

- **Sport e disabilità**

## COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Le Scienze motorie e sportive contribuiscono alla realizzazione del curricolo di Educazione Civica, in un'ottica trasversale multidisciplinare, che supera i paradigmi tradizionali delle discipline, per assumere valenza di matrice valoriale trasversale, in cui i singoli contenuti si integrano e si interconnettono, al fine di contribuire all'acquisizioni delle competenze di cittadinanza, da cui il progetto educativo e formativo non può prescindere. Il processo di insegnamento-apprendimento prevede l'implementazione di Unità di Apprendimento per le singole classi, che si sviluppano su tre nuclei tematici:

1. LA COSTITUZIONE: legalità e solidarietà;
2. SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;
3. CITTADINANZA DIGITALE

### Modulo n.1: SALUTE, BENESSERE SICUREZZA E PREVENZIONE

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile
- Benefici dell'attività fisica in diverse età e condizioni fisiologiche (età evolutiva, adulto, Anziano, soggetto diabetico, soggetto con malattie cardiache, osteoporosi, soggetto obeso).
- il valore della propria corporeità come manifestazione di una personalità equilibrata e stabile.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose
- partecipazione attiva e di collaborazione
- Visione del film: **C'è ancora domani** riflessione sul ruolo della donna nello sport nel corso degli anni.

### Modulo n.2: SPORT E NATURA

- Le attività sportive in ambiente naturale (educazione ambientale)

### Modulo 3: LE NORME PRIMO SOCCORSO

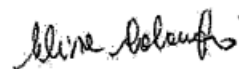
- BLS

LUOGO E DATA

Ladispoli 9 maggio 2024

L'INSEGNANTE

Prof. Elisa Colombo



**Istituto Statale di Istruzione Superiore**  
**Giuseppe di Vittorio**

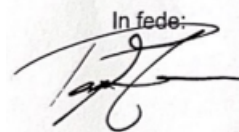
Programma Annuale 2023/24 - Classe VSB  
Docente, Fierro Pasquale, Sala e Vendita.

Argomenti svolti:

- Le nuove figure alberghiere manageriali;
- Il bar, composizione, assortimento, storia, evoluzione, differenziazioni;
- Analisi del cocktail, attrezzature e tecniche di preparazione, vari esempi;
- Aperitivi, qualità, categorie e servizio;
- Il vino, storia, processo produttivo,  
macerazione carbonica e classificazione;
- Champagne e spumante, metodi di produzione;
- La degustazione e l'abbinamento del vino;
- Vini liquorosi, realizzazione e distinzioni;
- Distillati e Liquori, produzione, caratteristiche e varietà;
- Territorio Enogastronomia e Made In Italy;
- La preparazione di un evento.

Ladispoli, 13/05/2024

In fede:





ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"G. DI VITTORIO"  
LADISPOLI  
Programma svolto

Indirizzo	Alberghiero	classe
Docente	Leo Cecilia	5 SB
Materia	Lingua e civiltà inglese	a.s.
Libro di testi	Well Done! Service di C. E. Morris. Casa editrice Eli	2023/2024

**MODULO 3 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION**

**Health and Safety**

HACCP

Food transmitted infections and food poisoning

Food contaminations: risks and preventive measures

**Diet and nutrition**

The eatwell plate

Organic food and GMOs

The Mediterranean diet

Food allergies and intolerances

Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan

Alternative diets (2): raw food, fruitarian and dissociated diets

**MODULO 5 AT THE BAR**

Cocktails

**MADE IN ITALY**

Zero-kilometer food in Italy

Ladispoli, 15 maggio 2024

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Cecilia Leo

ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli  
(Alberghiero - a.s 2023-24)

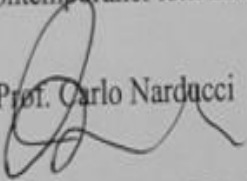
Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

CLASSE: V Sala B

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio); rapporti tra positivismo e cristianesimo
- Letteratura e cristianesimo: i Malavoglia: una lettura esistenziale;
- Psicologia e cristianesimo: sintesi delle tre topiche freudiane; l'inconscio e Dio; Jung; gli archetipi
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- Questioni di etica
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

Prof. Carlo Narducci





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



Via Vico De Bagnas, 4 - 00055 Ladispoli (RM) - Anagrafo 0011 - Direzione scol. N°38 - Cod. Mecc. RMIS01900G - C.F. 91018400593  
Tel. 06 97839443 - Site: [www.istitutostataleladispoli.edu.it](http://www.istitutostataleladispoli.edu.it) - e-mail: [info@istitutostataleladispoli.edu.it](mailto:info@istitutostataleladispoli.edu.it) - PEC: [info@istitutostataleladispoli.edu.it](mailto:info@istitutostataleladispoli.edu.it)  
CAT - AFM - Via V. De Bagnas, 4 - Cod. mecc. RMIS01900G - CAT - AFM19141 scuola - Via V. De Bagnas, 4 - Cod. mecc. RMIS01900G  
I.P.S.A.R. - Via Federici, 66 - Cod. mecc. RMIS01900G

**PROGRAMMA SVOLTO DI**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**Classe: 5SB**  
**AS 2023-2024**

**Docente:** prof.ssa Francesca Arigliani

**Libro di testo:** Alimentazione oggi, Silvano Rodato, Clitt Editore

**LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA): contaminazione diretta, indiretta, crociata
- I prioni e il caso della BSE
- I virus: il virus dell'epatite A
- I fattori di crescita microbica
- Le principali malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, Listeriosi, Campilobacteriosi, Botulismo, Intossicazione da Staphylococcus A., Tossinfezione da Clostridium P.e da Bacillus C.
- Intossicazione da Aspergillus e aflatossine
- Amebiasi, Giardiasi, Toxoplasmosi, Anisakidiosi

**LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti

**IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP**

- Igiene nella ristorazione: igiene degli ambienti, delle attrezzature e della persona
- Il sistema HACCP
- Gli additivi alimentari

**QUALITA' DEGLI ALIMENTI E FILIERA ALIMENTARE**

- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Filiera corta e lunga
- Km0 e marchio BIO
- I marchi di qualità DOP, IGP, STG
- Gli alimenti funzionali
- La qualità degli alimenti
- Le frodi alimentari
- La carne sintetica e la carne vegetale

**CIBO E RELIGIONE**

- Le regole alimentari nell'ebraismo, nell'islamismo, nell'induismo e nel cristianesimo.

**ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

- L'alimentazione equilibrata ed i LARN
- Il piatto della salute
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare
- La doppia piramide della dieta mediterranea Barilla

- La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: gravidanza; allattamento; divezzamento; infanzia; adolescenza; età adulta; terza età
- La dieta nello sport

#### **ALIMENTAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

- Tipologie dietetiche e stili alimentari: la dieta vegana e vegetariana
- Allergeni e ristorazione

#### **DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

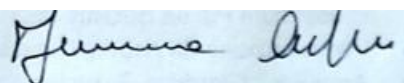
- L'obesità e la sindrome metabolica
- L'ipertensione e l'aterosclerosi
- Il diabete di tipo 1 e 2
- I tumori
- Le allergie, le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio), la celiachia.

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Goal 3 (Salute e Benessere) dell'Agenda 2030: Alcol e Salute
- Goal 12 (Consumo e produzioni responsabili): La Doppia Piramide alimentare Barilla
- Goal 13 (Agire per il clima): Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

Ladispoli, 15 maggio 2024

In fede,  
prof.ssa Francesca Arigliani





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](http://www.istatadivittorio.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. RMTD069017 - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD069008  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH059010

## PROGRAMMA DI ITALIANO

V SB A.S. 2023-2024

### ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

#### 1. NATURALISMO E VERISMO

- G. Verga: vita, opere e poetica  
*"Rosso Malpelo", "La Lupa", "Cavalleria rusticana", "La roba" (Vita dei campi)*

#### 2. IL DECADENTISMO

- C. Baudelaire, Verlaine, Rimbaud, Mallarmé e Oscar Wilde (visione del film *"Il ritratto di Dorian Gray"*)

#### 3. LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI

- G. Carducci: vita, opere e poetica

#### 4. GABRIELE D'ANNUNZIO

- G. D'Annunzio: vita, opere e poetica

#### 5. GIOVANNI PASCOLI

- G. Pascoli: vita, opere e poetica  
*"X Agosto" (Myrica)*

#### 6. IL FUTURISMO

#### 7. IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

#### 8. LUIGI PIRANDELLO

- L. Pirandello: vita, opere e poetica  
*"La patente" (Novelle per un anno), "La nascita di Adriano Meis" (Il fu Mattia Pascal)*

#### 9. ITALO SVEVO

- I. Svevo: vita, opere e poetica  
*"Lo schiaffo del padre" (La coscienza di Zeno)*

#### 10. GIUSEPPE UNGARETTI

- G. Ungaretti: vita, opere e poetica  
*"Veglia", "Il porto sepolto", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati" (L'allegria), "La madre" (Sentimento del tempo), "Non gridate più" (Il dolore)*

### 11. DUE POETI TRA DUE GUERRE: SABA E QUASIMODO

- U. Saba: vita, opere e poetica  
*"Amai" (Canzoniere)*
- S. Quasimodo e l'Ermetismo: Vita, opere e poetica  
*"Ed è subito sera" (Acque e terre)*

### 12. EUGENIO MONTALE

- E. Montale: vita, opere e poetica  
*"Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato" (Ossi di seppia),  
"Ho sceso, dandoti il braccio" (Satura)*

### 13. NUOVI REALISMI: RACCONTARE LA REALTÀ

- Il Neorealismo
- Cesare Pavese
- La resistenza e l'olocausto: Beppe Fenoglio e Primo Levi
- La realtà sociale: Pier Paolo Pasolini

Libro di testo:

*La mia nuova letteratura*, volume 3; A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, C. Signorelli Scuola.

*Ladispoli, 15 Maggio 2024*

*Prof.ssa Alessandra Baruzzi*



# Programma di Diritto e Tecnica Amministrativa

Classe 5 B Sala

Istituto "Di Vittorio" di Ladispoli (RM)

*Prof. Ernesto Cafasso*

- L'avvio dell'impresa
- Requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità giuridica e la capacità di agire - Le scritture contabili
- La crisi di impresa
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro - Laboratorio video sul controllo dei NAS
- La strategia dai campi alla tavola
- il piano di controllo HACCP
- Riepilogo della prima parte del programma
- approfondimento su privacy e trattamento dei dati personali
- Le certificazioni di qualità
- Marchi e Brevetti - esercitazione con la ricerca su Espacenet.com
- Le certificazioni di qualità per i prodotti alimentari
- i prodotti a chilometro zero e i presidi Slow Food
- Le funzioni del marketing - L'evoluzione del concetto di marketing - Il marketing turistico territoriale
- strumenti di analisi del Marketing
- Target: definizione, significato di target nel marketing
- segmentazione e posizionamento di mercato

Il Professore



Gli Alunni

# ISTITUTO STATALE D' ISTRUZIONE SUPERIORE

## "GIUSEPPE DI VITTORIO" - LADISPOLI

**Materia:** Francese

**Docente:** Pettine Fabiana

**Classe:** V B – Servizi di Sala e Vendita

**Libro:** "L'Art du Service", De Carlo A., HOEPLI

- **Révision grammaire:**
  - Présent des verbes (1<sup>er</sup>, 2<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup> groupe)
  - Imparfait
  - Passé composé
  - Gallicismes
  - Pronoms compléments d'objet direct et indirect
  - Pronoms relatifs simples
  
- **Grammaire:**
  - Les indicateurs temporels
  - Prépositions et locutions de lieu
  - Les articulateurs logiques
  
- **Module 7: "Le fromage: alliances et dégustations"**
  - La fabrication des fromages
  - La consommation du fromage
  - Dégustation
  - Quelques fromages français et italiens
  
- **Module 8: "Le monde entier à table"**
  - La culture culinaire d'un Pays
  - Amérique (la cuisine USA et mexicaine)
  - Asie (la cuisine japonaise et chinoise)
  - Afrique (la cuisine marocaine et tunisienne)
  - Europe (la cuisine ibérique)



- **Module 9: "Les professionnels de l'oenogastronomie"**
  - Le chef et sa brigade
  - L'art du vin (sommelier, courtier en vin)
  - Les métiers de la réception (Directeur, Chef de réception, Traiteur organisateur de réceptions)
  
- **Module 10: "Objectif job"**
  - L'application de la méthode HACCP
  - Obligation de se former à l'hygiène alimentaire
  - Traçabilité alimentaire
  - La conservation des aliments (congélation, chaîne du froid, sous vide, additifs)
  - La conservation des boissons (boissons sans alcool, l'industrie des spiritueux)
  - Le droit du travail (Convention Collective Nationale de la restauration, jobs d'été en France, stage en entreprise)
  - Lettre de demande d'emploi (lettre de motivation et CV)
  - Entretien d'embauche
  
- **UDA "Made in Italy"**
  - Travail en groupes: *Réaliser, en différents groupes, une présentation en PP sur un mets qui valorise les produits du territoire en utilisant images, vidéos, photos et connaissances acquises.*

Ladispoli, 13/05/2024

La docente: PETTINE Fabiana

*Fabiana Pettine*

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	NOME DOCENTE	FIRMA
Scienze degli Alimenti	<u>Arigliani</u> Francesca	<i>Francesca Arigliani</i>
Italiano	Baruzzi Alessandra	<i>Alessandra Baruzzi</i>
Storia	Sbrana Federica	<i>Federica Sbrana</i>
Inglese	Leo Cecilia	<i>Cecilia Leo</i>
Matematica	Alfarano Loredana	<i>Loredana Alfarano</i>
Dir. e tec. amministrative	Cafasso Ernesto	<i>Ernesto Cafasso</i>
Scienze motorie	Colombo Elisa	<i>Elisa Colombo</i>
Lab. <u>Serv.</u> Sala, Bar e Vendita	Fierro Pasquale	<i>Pasquale Fierro</i>
Lab. Enogastronomia	<u>Falzarano</u> Domenico	<i>Domenico Falzarano</i>
Francese	Pettine Fabiana	<i>Fabiana Pettine</i>
I.R.C.	Narducci Carlo	<i>Carlo Narducci</i>

IL COORDINATORE DI CLASSE

*Prof.ssa Alessandra Baruzzi*

*Alessandra Baruzzi*