



**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore  
**Giuseppe Di Vittorio**



Via Yvan De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859643 - Sito: [www.istitutodivittorio.edu.it](http://www.istitutodivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Scienze della terra

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2024/2025

CLASSE: I B

### Modulo 1: La Terra

Cenni sull'origine dell'universo e del sistema solare, la forma della terra e prove della sfericità, i moti della terra: conseguenze della rivoluzione e rotazione (alternanza delle stagioni, climi, alternanza del dì e della notte, misura del tempo e fusi orari).

### Modulo 2: L'atmosfera

Composizione dell'aria, strati dell'atmosfera, temperatura, umidità e pressione atmosferica, effetto serra e surriscaldamento globale, piogge acide, buco dell'ozono, polveri sottili.

### Modulo 3: L'idrosfera

L'acqua e le sue proprietà, ciclo dell'acqua, acque continentali (fiumi, laghi, ghiacciai e acque sotterranee), acque marine, fenomeni carsici.

### Modulo 4: La litosfera

I minerali, classificazione dei minerali e scala di Mohs, ciclo delle rocce (rocce sedimentarie, metamorfiche e magmatiche), erosione e modellamento del paesaggio.

### Educazione civica

Agenda 2030, Obiettivo 6 (gestione sostenibile dell'acqua) ed Obiettivo 15 (protezione e ripristino della biodiversità)

Ladispoli, 04/06/2025

Il Docente

Luca Persiani

ISTITUTO "DI VITTORIO"

Prof. Simone Depetris

CLASSE IB A.S 2024/2025

PROGRAMMA I.R.C.

- Significato del termine "Religione";
- Differenza tra religione "naturale" e religione "rivelata";
- Le religioni antiche:
  - o Egizia: la mummificazione, le piramidi;
  - o Greca;
  - o Etrusca;
  - o Romana;
- Storia della salvezza:
  - o Abramo e Isacco;
  - o Giacobbe ed Esaù;
  - o Giuseppe ed i suoi fratelli: l'arrivo in Egitto del popolo di Israele;
  - o Mosè: Teofania sul Sinai, le "10 piaghe" d'Egitto, la Pasqua ebraica, l'Esodo ed il passaggio del mar "Rosso";
- Induismo e Buddismo;

*Simone Depetris*



**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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## Programma di Italiano A.S. 2024/2025 *ABENO*

### GRAMMATICA

#### *La Morfologia:*

Articolo e Nome

Aggettivo

Pronome

Verbo (Modi Finiti e Infiniti; Transitivi e Intransitivi; Forma Attiva, Passiva e Riflessiva)

Avverbio

Preposizione

Elementi di Analisi Logica (i complementi Diretti e Indiretti)

Esercizi applicativi

### ANTOLOGIA

#### *I Generi Letterari:*

Favola

Leggenda

Fiaba

Il racconto storico

Il linguaggio poetico (laboratorio di scrittura poetica: la tecnica dell'Ipèrbato)

#### *I Testi:*

Descrittivo

Narrativo

Espositivo

Il riassunto

### EPICA

Il mito (Mitologia Greca e Latina)

L'epica greca (Iliade e Odissea e lavoro con l'I.A. sull'episodio di Ulisse nella terra dei Ciclopi)

L'epica latina (Eneide- Struttura e Proemio)

La DOCENTE

Prof.ssa Laura Canestrari

## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**CLASSE 1B**

**PROF. ANTONIO MOCCIA**

**A.S. 2024/2025**

### **NUMERI NATURALI**

Rappresentazioni sulla retta, scomposizione in fattori primi, MCD e mcm. Operazioni e potenze. Le proprietà delle operazioni. Il valore assoluto. Espressioni

### **NUMERI RELATIVI**

Somma e differenza. Operazioni con le parentesi. Potenze. Espressioni. Problemi

### **I NUMERI RAZIONALI**

I razionali assoluti. Le frazioni come numeri e operatori. Rappresentazioni grafiche di frazioni, Rappresentazioni sulla retta, Frazioni equivalenti. Confronto fra frazioni. I numeri razionali. Operazioni, potenze, espressioni, percentuali. Numeri decimali. Problemi

### **I MONOMI**

definizione e grado di un monomio, monomi ridotti, monomi simili, operazioni e potenze con monomi, espressioni, M.C.D e m.c.m. fra monomi. Problemi

### **I POLINOMI**

definizione e grado di un polinomio, polinomi ordinati, polinomi omogenei, addizione e sottrazione fra polinomi, moltiplicazione di polinomi, prodotti notevoli (somma di un binomio per la sua differenza). Problemi

### **EQUAZIONI**

Definizione, verifica

*Antonio Moccia*



## **Programma svolto di Geografia 2024/2025**

### **1 Ambienti e biomi.**

Il debito ecologico.

Emergenze planetarie.

Lo sviluppo sostenibile.

### **2 Il clima.**

Che cosa è il clima e i fattori che lo compongono.

Il clima e le attività umane.

I cambiamenti climatici.

Il surriscaldamento del pianeta.

### **3 Risorse**

L'acqua come fonte di vita e come risorsa.

L'acqua come fonte di energia.

Le fonti energetiche, rinnovabili e non rinnovabili.

Il suolo. Il sole. Il vento.

I combustibili fossili e le guerre.

### **4 La popolazione.**

Gli strumenti della demografia.

La piramide dell'età.

Gli indici demografici.

Speranza di vita alla nascita, fertilità per donna.

L'Europa, un continente vecchio.

La densità di popolazione esempi in Europa e nel mondo.

### **5 Le città.**

Relazioni tra città e campagna.

Le tipologie di città.

Le conurbazioni.

Le megalopoli e le metropoli, esempi in Europa e nel mondo.

Le città informali e le smart cities.

### **6 Le migrazioni.**

Chi sono mi migranti.

Motivi per cui una persona è costretta a scappare dal proprio luogo di origine.

I migranti domestici.

I migranti come arma.

Le porte d'Europa.

### **7 Le lingue.**

Le lingue veicolari.

Le lingue più parlate al mondo.

Analfabetismo, funzionale e di ritorno.

### **8 Il nord e sud del mondo.**

L'ISU.

Le disuguaglianze tra continenti.

Le disuguaglianze tra Stati.

### **9 Gli Stati europei.**

L'Italia, geografia fisica climi.

L'Italia e i settori economici.

Le regioni d'Italia.

Geografia fisica delle regioni del sud, centro e nord.



L'equilibrio di un punto materiale

L'equilibrio e l'attrito

L'equilibrio di un corpo rigido

Le coppie di forze

Il baricentro e l'equilibrio

### **L'equilibrio dei fluidi**

La pressione

La pressione nei liquidi

Il principio di Pascal

La pressione atmosferica

La spinta di Archimede

### **Il movimento dei corpi**

Lo studio del moto

La velocità

Il moto rettilineo uniforme

L'accelerazione

Il moto rettilineo uniformemente accelerato

Leggi orarie e grafici

### **Le forze e il movimento**

La dinamica

Il primo principio della dinamica

Il secondo principio

La massa

Il terzo principio della dinamica

Il moto parabolico

### **I principi della dinamica**

Il primo principio della dinamica

Il secondo principio della dinamica

Il terzo principio della dinamica

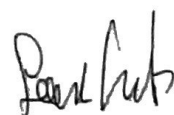
### **La temperatura e calore**

Concetti base

## **EDUCAZIONE CIVICA**

La transizione ecologica, energie rinnovabili, economia green, le nuove prospettive per l'approvvigionamento energetico.

Prof. Sandro Caiati



## **PROGRAMMA FISICA ED EDUCAZIONE CIVICA 1B 2024-25**

### **Le grandezze**

- La misura delle grandezze
- Il sistema internazionale
- L'intervallo di tempo
- La lunghezza
- L'area
- Il volume
- La massa
- La densità

### **Strumenti matematici**

- I rapporti
- Le proporzioni
- Le percentuali
- I grafici
- Proporzionalità diretta e inversa
- Come si legge un grafico

### **La misura**

- La fisica e il mondo
- Gli strumenti
- Le unità di misura e il sistema internazionale
- Lunghezze, aree e volumi
- Densità di una sostanza

### **Le forze**

- Gli spostamenti e i vettori
- Operazioni con i vettori
- La misura delle forze
- Le forze
- La somma delle forze
- La forza peso e la massa
- La forza elastica
- La forza di attrito
- Le operazioni con le forze
- Le forze di attrito

### **L'equilibrio dei corpi solidi**

**OBIETTIVI:**

Coordinazione oculo-manuale  
Rinforzo arti inferiori e superiori  
Aumentò socialità nel gruppo classe

**ATTIVITÀ:**

Giochi sportivi (calcio, pallavolo, badminton)  
Lancio del vortex  
Lezioni sul taekwondo e pugilato

**STRUMENTI:**

Porticine da calcetto  
Rete da pallavolo  
Colpitori da maestro  
Vortex  
Racchette e volano  
Palloni da calcetto e pallavolo

**EDUCAZIONE CIVICA:**

Come comportarsi nella nostra società civile in base ai regolamenti ministeriali nella scuola rapportati alle leggi statali che intervengono nella vita degli alunni

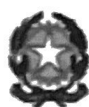
**DOCENTE:**

Marco Ferretti

**MATERIA:**

Scienze motorie





**MIM**  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

Via Yvon De Begnas, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400583

Tel. 06 97859443 - Site: [www.istitutovittorio.edu.it](http://www.istitutovittorio.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 Begnas, 6 Cod. mecc. RMTD059017 - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnas, 6 Cod. mecc. RMTD059008

I.P.S.A.R. - Via Federici, 99 Cod. mecc. RMRH059010

Ministero dell'Istruzione e del Merito

**I.S.I.S. "Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"**



## PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE

I sez B

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: FILIPPO GENNARETTI

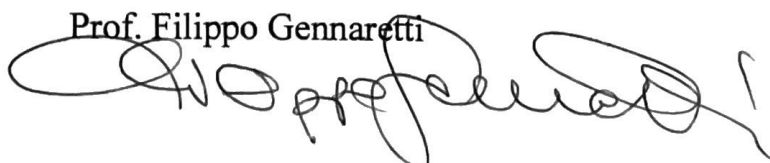
### contenuti

UNITA' DIDATTICHE	MODULI
<p>U. D. I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La brigata di cucina; Le principali figure. <i>Obbiettivi didattici:</i></li> <li>✓ Le principali figure(chef de cuisine, sous chef, chef garde manger, chef entremétier, chef soucier, chef aboyer).</li> <li>✓ Organigramma;</li> <li>✓ Tipologia e ruoli; Attività svolte dallo chef de cuisine: come diventare chef e come organizzare il lavoro in cucina.</li> </ul>	<p>Mod.I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Analisi delle principali figure professionali;</li> <li>✓ Classificazione tramite organigramma degli chef.</li> <li>✓ Studio delle principali attività svolte dallo chef de cuisine. <i>Strumenti e verifiche:</i></li> <li>✓ Libri di testo, schede di lavoro, ricerche di approfondimento, verifiche orali e pratiche.</li> </ul>
<p>U.D. II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le aree: strutturazione ed evoluzione. <i>Obbiettivi didattici:</i></li> <li>✓ L'architettura della cucina;</li> <li>✓ La piccola e la grande attrezzatura;</li> <li>✓ gli impianti a norma di legge (impianto elettrico, impianto di illuminazione emergenza, impianto del gas, impianto del gas, impianto di areazione e</li> </ul>	<p>Mod.2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Analisi dei criteri gestionali e tecnici per la stesura della struttura ricettiva;</li> <li>✓ Studio dei diversi tipi di cucine con le loro Aree di conservazione, preparazione, cottura e distribuzione;</li> <li>✓ Strutturazione delle diverse cucine adattabili alle diverse offerte della ristorazione;</li> <li>✓ Studio delle norme di legge inerenti all'infortunistica; <i>Strumenti e verifiche:</i></li> <li>✓ Libro di testo, schede di lavoro, lezioni frontali, verifiche orali.</li> </ul>

impianto antincendio) ;	
<p>U.D.III 3.1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le lavorazioni preliminari di pulizia e taglio.</li> </ul> <p><i>Obbiettivi didattici:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le tecniche per la pulizia e il lavaggio;</li> <li>✓ Tecniche per il sezionamento e i tagli;</li> </ul> <p>Gli impasti e le pastelle</p>	<p>Mod.3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Studio degli alimenti e i metodi più utilizzati e appropriati per la pulizia e il lavaggio;</li> <li>✓ Vari tipi di tagli e sezionamento;</li> </ul> <p><i>Strumenti e verifiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo,schede di lavoro,lezioni frontali e pratiche,verifiche orali e pratiche.</li> </ul>
<p>U.D.IV:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La pasticceria.</li> </ul> <p><i>Obbiettivi didattici:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prodotti base di pasticceria;</li> <li>✓ Impasti più usati in pasticceria;</li> <li>✓ Creme di base;</li> </ul>	<p>Mod. 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contributo dei principali ingredienti nelle paste lievitate(farine,zucchero,grassi,latte);</li> <li>✓ Preparazione di alcune paste base;</li> <li>✓ Paste per foderare,montate e lievitate; le creme più importanti;</li> <li>✓ Decorazioni e elementi decorativi.</li> </ul> <p><i>Strumenti e verifiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo,schede di lavoro,lezioni frontali e pratiche,verifiche orali e pratiche.</li> </ul>
<p><b>UNITA' DIDATTICHE</b></p> <p>U. D. V</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ I materiali utilizzati per la produzione dell'attrezzatura.</li> </ul> <p><i>Obbiettivi didattici:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ I principali materiali in uso in cucina .</li> <li>✓ Vantaggi;</li> <li>✓ Svantaggi;</li> </ul>	<p>Mod. 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contributo dei principali materiali in uso in cucina;</li> <li>✓ Analisi dei criteri gestionali;</li> <li>✓ Studio dei diversi tipi di materiali;</li> <li>✓ Comprendere le principali caratteristiche a confronto</li> </ul> <p><i>Strumenti e verifiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo,schede di lavoro,lezioni frontali e pratiche,verifiche orali e pratiche.</li> </ul>

Il Docente

Prof. Filippo Gennaretti



Ladispoli ,li 10/06/2025



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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059006  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## **PROGRAMMA DIDATTICO TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (TIC) – EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTE FRANCESCO VACCA**

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

**CLASSE 1B ENO**

**LIBRO DI TESTO INFOLIVE TIC – CASA ED. PARAMOND – AUTORI A. BARBERO F. VASCHETTO. Dispense fornite dal docente**

### **UDA 1. Introduzione all'Informatica**

#### *CONOSCENZE*

Cenni di storia dell'Informatica

L'architettura di Von Neumann, Principali Componenti di un Computer: CPU, Memoria Centrale, Scheda Madre, Bus di collegamento

Le memorie di un Computer, RAM, ROM, CACHE, Memorie di Massa (Hard Disk interni ed esterni)

Hardware e Software, Software di Sistema e Software Applicativo

Input e Output, Periferiche e Dispositivi di Input e Output di un PC (monitor, tastiera, mouse, stampante, webcam, cuffie, microfono)

Analogie tra PC e Cellulare

Interfacce di utilizzo del PC, Interfacce grafiche e a linea di comando

### **UDA 2. Ambiente di Lavoro e Strumenti Utilizzati**

#### *CONOSCENZE*

Operazioni di base per l'utilizzo del Sistema Operativo Windows e del pc: accesso, utenza e password, arresto e opzioni di arresto; le finestre di Windows

File e Cartelle, operazioni di creazione, modifica, eliminazione, ridenominazione; la struttura e l'organizzazione ad albero per la gestione dei file; esecuzione di programmi applicativi, browser per navigare e motori di ricerca

Piattaforma Teams, accesso con credenziali scolastiche, reset di password, operazione di utilizzo dei canali, upload e download di compiti, lavoro su attività, chat, condivisione di file e cartelle su Teams, disconnessione dalla piattaforma.

### **UDA 3. Elaborazione di Testi**

#### *CONOSCENZE*

Introduzione a Microsoft Word, creazione di un file di testo, salvataggio di un file e formato del file (word / PDF); Visualizzare anteprima di stampa e stampa del documento

Formattare un testo, scegliere tipo e dimensione di carattere, colore, spaziatura, applicare stili, allineare un testo.

Organizzare un testo in paragrafi, definire titoli, inserire immagini, forme, collegamenti ipertestuali, simboli particolari.

Utilizzare tabelle, elenchi numerati e puntati; Impostare intestazione e piè di pagina di un documento; Creare indici e sommari.

Utilizzare le funzioni di controllo ortografiche e grammaticali.

### **UDA 4. Strumenti di Presentazione**

#### *CONOSCENZE*

Cos'è una presentazione, definizione degli obiettivi, della tipologia della presentazione e a chi è rivolta.

Introduzione a Microsoft Powerpoint, creazione di una presentazione, regole di base di composizione, definizione di uno standard per la presentazione, stabilire sequenza degli argomenti e dimensione di massima in diapositive.

Salvare un file, creare una presentazione in un file autoeseguibile

Inserimento di testi, immagini, elenchi puntati e/o numerati, oggetti animati e multimediali

Effetti di una presentazione, animazioni degli oggetti di una slide e transizione animata tra una slide e un'altra

Visualizzare anteprima e presentazione

Introduzione al software CANVA, in web. Utilizzo di modelli predefiniti di presentazioni, brochure, flyer, e altri elaborati grafici. Creazione di QR-Code, customizzazione di effetti e formati grafici.

### **UDA 5. Strumenti di Comunicazione**

#### *CONOSCENZE*

Posta Elettronica, Social.

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

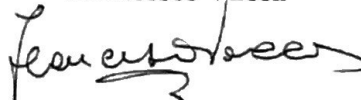
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

Argomenti: Affidabilità delle fonti sul web; Comunicazione Digitale; Norme Comportamentali della comunicazione digitale; utilizzo, rischi e opportunità delle tecnologie digitali con visione di materiale video realizzato con la collaborazione della Polizia di Stato, Univ. La Sapienza, ecc. "generazioniconnesse.it".

Ladispoli, 06/06/2025

Docente

Francesco Vacca





**ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI**  
**INDIRIZZO ALBERGHIERO**  
**PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE**  
**DOCENTE: Isabella Gargiulo**  
**Classe 1°B**  
**A.S. 2024/2025**

**Libro di testo:** Get thinking 1- second edition-H. Puchta,J. Stranks,P.Lewis Jones with Clare Kennedy. Ed. Cambridge. Studio dei seguenti argomenti:

**Welcome Unit**

- Present simple – to be:affirmative, negative,interrogative form,short answers
- Subject and object pronouns
- Prepositions of place
- Imperatives ( affirmative and negative form)
- This, that, these, those
- Can/ can't: affirmative, negative, interrogative, short answers
- **Vocabulary:** personal information, countries and nationalities, classroom objects, parts of the days and dates ( days of the week and months)
- Cardinal and ordinal numbers
- Time and time expressions
- **Functions:** salutare e presentarsi ( introduce yourself), chiedere e dire l'ora, parlare delle capacità.

**Unit 1**

- Have got( affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- There is/ there are
- Plural nouns
- Genitivo sassone ( Possessive case)
- Possessive adjectives
- Definite and indefinite article ( A/An/ The)
- Some/ any
- Adjectives
- **Vocabulary:** personal objects, verbs+er
- **Functions:** describing objects, talking about what you have got

**Unit 2**

- Present simple ( affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Wh-questions ( where, who, what, when, why, how often)
- Adverbs of frequency
- Like+ ing ( like, dislike, love, don't mind, hate, enjoy, can't stand)
- Prepositions of time ( on, in, at)
- Expressions with Have: have fun, have a good time, have lunch/dinner, have a rest, have a shower)
- **Vocabulary:** hobbies and everyday activities, time expressions ( everyday, once a week/ a day, twice a day, three times a day/week.....)
- **Functions:** talking about your daily routine, expressing your opinion.

### Unit 3

- Present Continuous ( affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Present Simple vs Present Continuous
- Verbs of perception ( look, sound, smell, taste) and Stative verbs
- **Vocabulary:** money and prices, clothes and accessories, shops
- **Functions:** buying things and clothes in a shop, talking about actions in progress

### Unit 4

- Countable and uncountable nouns
- Much/ many/ a lot of/ lots of
- How much/how many
- Too much/too many
- Would like
- **Vocabulary:** food and drink, food description, mealtimes ( breakfast, lunch, dinner) recipe: Apple pie
- **Functions:** ordering food, how to make a recipe ( title, serves, cooking time, ingredients, directions/method

### Unit 5

- Past simple do Be ( affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Infinitive of purpose
- Whose and possessive's
- Possessive adjectives and pronouns
- Past time expressions ( last, ago, yesterday, in + month/year)
- **Vocabulary:** family members, feelings

- **Functions:** acting in the past.

## Unit 6

- Past simple ( regular verbs) affirmative, negative, interrogative form, short answers)
- Past time expressions
- Modifiers: quite, very, really
- **Vocabulary:** types of rooms, furniture, adjectives with ED/ ING
- **Functions:** talking about past events

### UDA 1 quadrimestre:

how to make a hotel reservation ( reading and listening text)

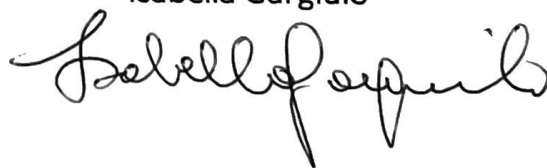
### UDA 2 quadrimestre:

how to write a recipe in English ( An apple pie recipe)

My favourite dish ( recipe)

Ladispoli, 22/05/2025

La Docente  
Isabella Gargiulo

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



**I.S.I.S. G. DI VITTORIO  
LADISPOLI**

Programma laboratorio Accoglienza Turistica

Classe 1.... A.S. 2024/2025

Insegnante: Caccavale Antonio

Libri di Testo: Hotel Italia 1° Biennio

Autori Giani, D'amico, De Rinaldis,

Casa Ed. lemonnier

Ore 4 di cui in compresenza con TIC **1 A 1B 1 C 1 D**

**Unita' 1**

**Benvenuti nel mondo dell' accoglienza**

L' arte dell' accoglienza

Lavorare nel turismo

Il laboratorio scolastico

**Unita 2**

**Il turismo**

Fare turismo oggi

Turismo e mercato turistico

Il sistema turistico italiano

**Unita' 3 L'albergo oggi**

L' albergo

Organizzazione e reparti

Il reparto ai piani

**Unita' 4 il mondo del front office**

Il reparto del front office

La comunicazione al front office

La comunicazione orale

La comunicazione scritta

Rudimenti sulle fasi del ciclo del cliente

**UDA DEL PRIMO QUADRIMESTRE: ALBERGO IN VIDEO (P.P)**

**UDA DEL SECONDO QUADRIMESTRE IL RICETTARIO (WORD) (CANVA)**

**In collaborazione con tic** All'inizio dell'anno, ogni studente ha ricevuto l'assegnazione di una regione italiana meno conosciuta da promuovere come destinazione turistica. Utilizzando strumenti informatici, gli studenti hanno sviluppato un pacchetto turistico completo per presentare la regione in modo creativo e coinvolgente. Il progetto finale includeva una guida turistica digitale in Word, una presentazione in PowerPoint o Canva, e un profilo Instagram attivo, dimostrando così l'integrazione delle competenze acquisite nel corso dell'anno

(WORD, PRESENTAZIONI CON POWER POINT, CANVA REALIZZAZIONE DI UN PROFILO ISTAGRAM PER UN HOTEL)

**Ladispoli , 06 Giugno 2025**

**Il docente**



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. Di Vittorio"  
VIA Y. De Begnac (Ladispoli)

Programma svolto di  
**SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  
A.S. 2024/2025 CLASSE 1° B  
Prof. Carmelo Di Marco

Testo: A. MACHADO, "SCIENZA DEGLI ALIMENTI- POSEIDONIA SCUOLA"

### ***ALIMENTI: DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE***

- Definizione di alimento
- Classificazione degli alimenti
- I nutrienti: classificazione e funzioni
- Fitocomposti: polifenoli, carotenoidi, composti solforati, steroli vegetali
- Sostanze tossiche
- Additivi chimici
- Sostanze di neoformazione

### ***SICUREZZA ALIMENTARE***

- Pericoli chimici, fisici e biologici
- I microrganismi
- Classificazione dei microrganismi
- Virus: struttura anatomico-morfologica, ciclo riproduttivo, virus dell'epatite A, alimenti implicati nella veicolazione dell'infezione
- Batteri: struttura anatomico-morfologica, classificazione (cocchi, bacilli, spirilli, vibroni, corinebatteri), riproduzione batterica, spore e tossine batteriche
- Funghi microscopici: muffe e lieviti, l'importanza tecnologica dei lieviti
- I fattori che influenzano la crescita microbica (Tempo, Temperatura, AW, O<sub>2</sub>, pH, pressione osmotica)
- Foodborne diseases: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari
- Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni: contaminazioni primarie, secondarie e crociate

### ***IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP***

- Igiene del personale
- Igiene delle mani e degli indumenti
- Igiene dei locali: cucina, dispensa, sala da pranzo, servizi igienici, gestione dei rifiuti
- Igiene delle attrezzature
- Sistema di prevenzione HACCP: fasi preliminari, i 7 punti fondamentali

## ***I GLUCIDI***

- Glucidi e fotosintesi
- Struttura e classificazione
- I monosaccaridi più importanti dal punto di vista alimentare (glucosio, fruttosio e galattosio)
- Disaccaridi: saccarosio, maltosio e lattosio
- Polisaccaridi di maggior interesse (amido, glicogeno e cellulosa)
- Funzioni dei Glucidi
- Apporto giornaliero di glucidi
- Effetti da eccesso (aumento di peso, obesità)
- Effetti da carenza (marasma, perdita di peso, ritardi nella crescita)
- Fibra alimentare
- Benefici della fibra alimentare

## ***EDUCAZIONE CIVICA (tot. ore 12 )***

- Spreco alimentare
- Come valorizzare i sottoprodotti della filiera produttiva
- Alimenti e bevande green a basso impatto ambientale
- L'importanza dei lieviti per le produzioni di qualità eco-friendly
- Conoscere il valore del cibo come veicolo di solidarietà
- Stili di vita e regimi alimentari corretti per salvaguardare la propria salute
- Operare nel settore ristorativo applicando le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, al fine di garantire cibi sani e sicuri lungo tutta la filiera produttiva e distributiva

Data 29/05/2025

***Docente***

***II***

*Carlo Jones*

## Lingua Francese – 1 B ENO

Contenuti grammaticali (libro “Nouveaux Echanges” unità 1-2-3-4 – accenni della 5).

- I saluti e il linguaggio formale e informale
- Salutare e prendere congedo
- La Francia politica e la Francia fisica: conoscere le regioni i confini e le città principali
- I suoni dell'alfabeto e lo spelling
- Giorni della settimana, mesi e stagioni
- I numerali da 0-10
- La data
- Gli articoli determinativi e indeterminativi
- I pronomi personali soggetto
- Le preposizioni articolate
- Etre / avoir
- Scrivere i propri dati anagrafici: la carta d'identità
- La regola del plurale: base ed eccezioni (-s, -z, -x).
- Lessico della scuola e della classe
- I verbi della prima coniugazione: regola base ed eccezioni -ger, -cer.
- La frase interrogativa (3 modi: inversione, est-ce que, intonazione)
- La frase negativa semplice e con plus, rien, jamais, personne
- La regola del femminile: base ed eccezioni,
- I pronomi tonici
- I numeri da 10 a 100 e le date complesse a 4 cifre.
- Gli interrogativi “qui est-ce / que c'est / il y a”.
- Uso di “quand, pourquoi, où” nelle domande.
- Verbi faire e prendre
- Scrivere l'orario scolastico della settimana in francese / le materie.
- Dire e chiedere l'ora
- Gli aggettivi possessivi
- L'imperativo
- Alcuni verbi del terzo gruppo: pouvoir, savoir, devoir, vouloir.
- Gli aggettivi dimostrativi
- Le preposizioni per dare indicazioni stradali
- I verbi della seconda coniugazione come “finir”

Contenuti lessicali e fonetici



- La presentazione personale e i dati anagrafici
- La classe il materiale scolastico
- J'aime / je n'aime pas (mi piace non mi piace)
- Fare la spesa: lessico degli alimenti e verbi di cucina
- La città: dare indicazioni stradali
- La famiglia (i nomi delle relazioni parentali)
- La pronuncia dei dittonghi e dei trittonghi
- La liaison

#### Lavori trasversali relativi all'Unità didattica di apprendimento

Primo quadrimestre: discussione in classe e visione del sito dell'Hotel Ritz di Parigi. Prodotto finale: scrivere una mail di prenotazione semplice seguendo le consegne e facendo una richiesta particolare fingendosi dei vip.

Secondo quadrimestre: l'alimentazione. Prodotto finale: scrivi una ricetta del tuo piatto preferito presentando ingredienti e fasi di preparazione.

METODOLOGIE: Lezioni frontali e dialogate, lettura e comprensione ad alta voce collaborativa. Lavoro di gruppo cooperativo. Ascolto e comprensione orale. Domande dal posto. Uso delle nuove tecnologie per consolidare gli argomenti studiati o il ripasso. Compiti di realtà valutati.

STRUMENTI: Libro di testo, risorse multimediali web. Smartphone, materiale autentico e piattaforma Teams per condivisione del materiale di studio ed esercizi. Quiz riepilogativi con l'app didattica Wordwall e Padlet.

Ladispoli, 27/5/2025

Il Docente

Alberto Oliva



# PROGRAMMA SALA-VENDITA

A.S. 2024/2025

CLASSE 1 A-B-C

- **PROFESSIONISTI DEL FOOD AND BEVERAGE**

Lavorare nel settore F.B.  
Professionisti di sala e bar  
Diventare un professionista  
Sbocchi professionali  
I requisiti della persona e del professionista

- **LA DIVISA E LA PERSONA**

Il valore della divisa  
La funzione della divisa  
I complementi della divisa  
La cura della propria persona  
Regolamento alla partecipazione delle esercitazioni pratiche

- **LA SICUREZZA SUL LAVORO**

Il valore della sicurezza  
Gli obblighi del lavoratore  
La segnaletica di sicurezza  
I pericoli sul lavoro

- **IL COMPORTAMENTO DEL PROFESSIONISTA**

Le principali regole per un comportamento corretto  
Conoscere le precedenza nel servizio

- **LO STAFF LE AREE OPERATIVE E LE ATTREZZATURE DI SALA**

Lo staff di sala  
Le aree operative del ristorante  
Le attrezzature di sala  
Il mobilio, il tovagliato, il vasellame, la posateria, coltelli e vassoi, i bicchieri, altro materiale  
Pulizie e manutenzioni  
La gestione delle attrezzature e degli spazi  
La stesura della tovaglia e del coprimacchia  
Uso del tovagliolo e della clip, come si portano piatti, vassoi e bicchieri  
Come si esegue lo sbarazzo

- **LA MISE EN PLACE**

Le fasi della mise en place

La preparazione dei coperti con relativa sequenza

Diverse tipologie di coperto di base

- **GLI STILI DI SERVIZIO**

Servizio all'italiana tradizione ed elegante e raffinato

Servizio all'inglese

Servizio alla francese diretto ed indiretto

Servizio alla russa

Servizio self-service

- **IL BAR**

Pianeta bar

Principali momenti di servizio

Le tipologie di bar

Le zone di lavoro del bar

Lo staff del bar

Le attrezzature del bar

- **I COCKTAIL ANALCOLICI**

Virgin Mojito , Sherley Temple

**Laboratorio:** gli alunni hanno lavorato tutto l'anno durante le ore curriculari in laboratorio didattico allestendo la sala in base al tipo di menu,( varie mise en place ) che veniva fornito dal gruppo di cucina ;predisponendo tutto l'occorrente non solo del materiale operativo ma,anche tutte le basi dei vari piatti che venivano proposti ,i vari tagli della frutta e la macedonia compresa la preparazione dei diversi cocktail analcolici .

L'insegnante

Michele Limotta

