



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



I.S.I.S. G. 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 DIDATTICO TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (TIC) – EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE FRANCESCO VACCA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

CLASSE 1A 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

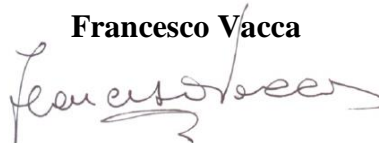
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

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



Programma svolto nella classe classe 1A Enogastronomia

Docente Francesca De Cicco

Materia Diritto ed Economia

Primo quadrimestre

Il concetto di responsabilità, del minore e del genitore - articolo 27 Cos

Il concetto di Democrazia e le condizione che la rendono possibile - articolo. 1 Cos

I diritti umani

Il concetto di solidarietà sociale - articolo 2 Cos

Il concetto di uguaglianza formale e sostanziale - articolo 3 Cos

Le tre principali teorie economiche

Secondo quadrimestre

Le libertà Costituzionali - articoli dal 13 al 21 Cos

I bisogni economici


I beni economici

Reddito e Patrimonio

Il circuito economico

L'articolo 9 e le sue integrazioni.

Ladispoli, 20 maggio 2025



Programma svolto di Geografia 2024/2025

LA CURCI MICHELE

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.



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:

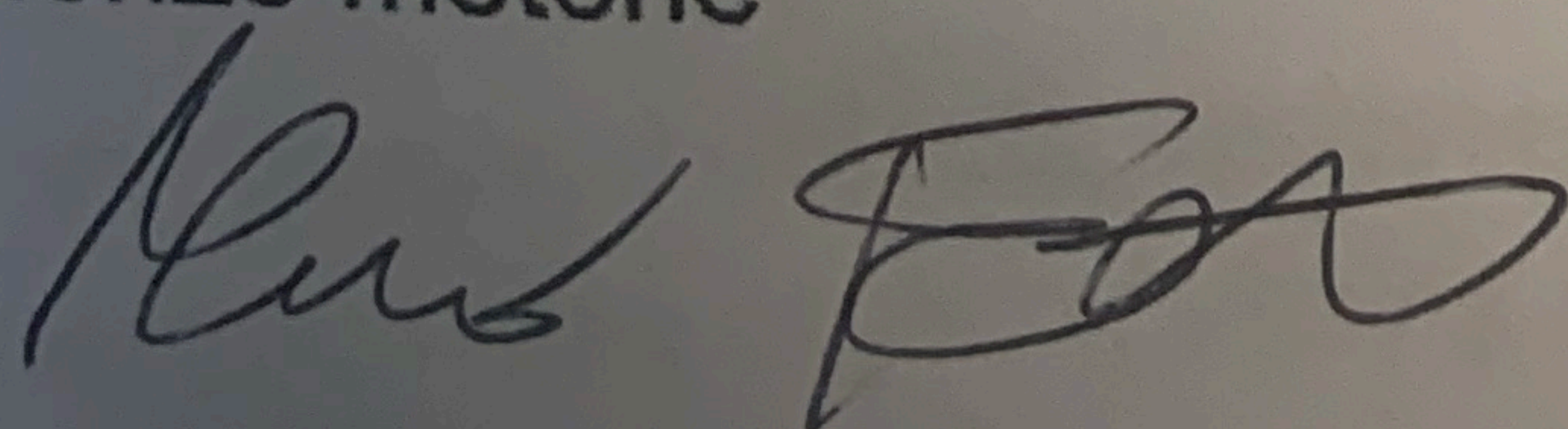
Come comportarsi nella nostra società civile in base ai regolamenti ministeriali nella scuola rapportati alle leggi statali che intervengono nella vita degli alunni

DOCENTE:

Marco Ferretti

MATERIA:

Scienze motorie





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA SVOLTO DI FISICA ED EDUCAZIONE CIVICA

Istituto professionale enogastronomia e ospitalità alberghiera Classe 1A

Docente Prof. Sandro Caiati

A.S. 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

- 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



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

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

Ladispoli, 05/06/2025

Il docente
Sandro Caiati

ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE
DOCENTE: Isabella Gargiulo
Classe 1°A
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



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma di Italiano A.S. 2024/2025

Prof.ssa Laura Canestrari

GRAMMATICA

La Morfologia:

Articolo e Nome

Aggettivo

Pronome

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

Avverbio

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



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 Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Scienze della terra
Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera
Anno scolastico 2024/2025
CLASSE: I A

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

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
A S. 2024/2025 CLASSE I SEZ A
DOCENTE Cucullo Luciano

MODULO	CONTENUTI
Il reparto di cucina	Storia della gastronomia (introduzione teorica). I requisiti e lo stile professionale del cuoco. Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni.
La mise en place di cucina	(In laboratorio) Importanza della mise en place, diverse tipologie di mise en place.
Igiene e sicurezza	Igiene e abbigliamento professionale, igiene dei prodotti alimentari, delle attrezzature e degli ambienti. Prevenzione antinfortunistica, regole generali.
La scheda ricetta	Importanza della scheda tecnica per la gestione della ricetta
I metodi di trasmissione del calore e i metodi di cottura di base	La trasmissione del calore i metodi di cottura per concentrazione, espansione e mista
Gli alimenti.	Le cinque gamme alimentari. Gli alimenti di base, metodi di conservazione degli alimenti. Il latte e derivati, uova e cereali. I condimenti grassi, semplici e composti. I grassi di origine animale e vegetale
Le preparazioni di base	I fondi di cucina e le salse madri e derivate.
La pasticceria	Gli impasti di base (elaborazione delle schede ricette degli impasti di base) (Alcuni preparati in laboratorio) Le creme di base di pasticceria

Argomenti delle esercitazioni pratiche.

Uso della coltelleria, pulizia di vegetali, mise en place del posto di lavoro delle attrezzature e degli alimenti, il punto di fumo dei grassi, alcuni metodi di cottura dei vegetali, preparazione di alcuni primi piatti, preparazione di alcuni fondi e salse madri, impasti di base di pasticceria, crema pasticcera.

Ladispoli 06/06/2025

IL DOCENTE
Luciano Cucullo



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

Programma svolto di
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
A.S. 2024/2025 CLASSE 1° A
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, O₂, 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

Il



Lingua Francese – 1 A 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.

Il Docente

Alberto Oliva



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

MATERIA:

Scienze Motorie

DOCENTE:

Marco Ferretti

Rocco Ferretti

© 2013 Apple Inc. Tutti i diritti riservati.

Apple Inc. / macbook-air.

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"DI VITTORIO"
Anno Scolastico 2024-2025

Programmi svolti di matematica

Classe I sez. A Alberghiero

Docente: Mihaela Viorica Grama

INSIEMI NUMERICI

I NUMERI NATURALI : Confronto , le quattro operazioni e le loro proprietà , la potenza e le loro proprietà , divisibilità , e M.C.D. e m.c.m. , espressioni aritmetiche.

I NUMERI INTERI : Numeri relativi : definizione , le quattro operazioni e le loro proprietà , la potenza , espressioni aritmetiche con gli interi , rappresentazione , ordinazione

I NUMERI RAZIONALI : Le frazioni , frazioni equivalenti , proprietà , confronto , le quattro operazioni , la trasformazione in numero decimale , la potenza ad esponente intero, espressioni con le frazioni , numeri decimali , proporzioni e percentuali , equivalenza, unità di misura .

IL CALCOLO LETTERALE

I MONOMI : Definizione , il grado, i monomi simili , le operazioni – addizione , moltiplicazione , divisione , potenze e M.C.D. e m.c.m. di monomi.

I POLINOMI : Definizione , il grado , addizione , prodotto di un monomio per un polinomio , prodotto di due polinomi , la divisione tra due polinomi.

I PRODOTTI NOTEVOLI : Quadrato di un binomio , quadrato di un trinomio , cubo di un binomio , prodotto della somma di due monomi per la loro differenza .

SCOMPOSIZIONE degli polinomi : raccoglimento parziale e totale , la differenza degli quadrati ed il trinomio speciale.


ALGEBRA LINEARE

Identità ed equazioni , le equazioni ad una incognita . Risoluzione e verifica di un'equazione numerica intera di primo grado.

LADISPOLI , 30.05.2025 .

L'Insegnante

(Prof. Mihaela Viorica Grama)


GRAMA MIHAELA VIORICA

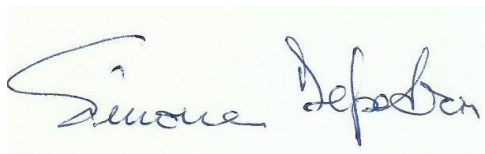
ISTITUTO “DI VITTORIO”

Prof. Simone Depetris

CLASSE IA A.S 2024/2025

PROGRAMMA I.R.C.

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

A handwritten signature in blue ink on a light green rectangular background. The signature reads "Simone Depetris" in a cursive script.

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 precedenze 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

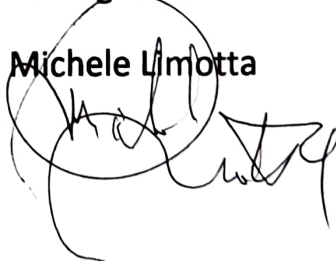
- **I COCKTAIL ANALCOLICI**

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Michele Limotta', written over a circular stamp or seal.