



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

**DOCENTE FRANCESCO VACCA**

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

**CLASSE 1D 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**

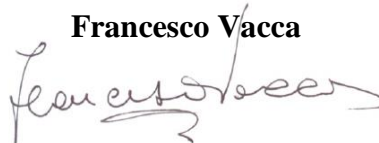
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

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 1C 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 condizioni 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



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito

*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

***L.S.I.S. "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.lisidivittorio.edu.it](http://www.lisidivittorio.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, 50 Cod. mecc. RMRH05901Q

## **PROGRAMMA DI SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2024-2025***

***CLASSE 1 D***

**LIBRO IN USO:**

**SalaBar SMART**

**TECNICA E PRATICA DISALA, BAR E VENDITA**

**PRIMO BIENNIO**

**AUTORE OSCAR GALEAZZI**

**CASA EDITRICE HOEPLI**

**UDA 1 IL PROFESSIONISTA E LA PERSONA**

**PAG 2**

**LA PROFESSIONE**

**LEZIONE 1 PROFESSIONISTI DEL FOOD AND BEVERAGE**

**PAG 9**

**LEZIONE 2 LA DIVISA E LA PERSONA**

<b>UDA 3 COMPORTAMENTO PROFESSIONALE E COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE</b>	<b>PAG 40</b>
LEZIONE 1 UN COMPORTAMENTO DA PROFESSIONISTA	
LEZIONE 2 LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE	PAG 45
 <b>UDA 4 LA RISTORAZIONE LO STAFF, LE AREE E LE ATTREZZATURE</b>	 <b>PAG 54</b>
LEZIONE 1 LA RISTORAZIONE	
LEZIONE 2 LO STAFF DI SALA	PAG 59
LEZIONE 3 LE AREE E LE ATTREZZATURE DI LAVORO	PAG 64
 <b>UDA 5 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>	 <b>PAG 84</b>
LEZIONE 2 LE FASI OPERATIVE E DI SERVIZIO	PAG 91
LEZIONE 3 LA GESTIONE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI SPAZI	PAG 99
 <b>UDA 6 ABILITA DI BASE NEL SERVIZIO DI SALA</b>	 <b>PAG 108</b>
LEZIONE 1 LE Abilità FONDAMENTALI	
LEZIONE 2 LE ALTRE Abilità	PAG 124
 <b>UDA 7 LA MISE EN PLACE</b>	
LEZIONE 1 LA MISE EN PLACE, COMPETENZE DI BASE	<b>PAG 136</b>
 <b>UDA 8 GLI STILI DI SERVIZIO</b>	 <b>PAG 158</b>
LEZIONE 1 SERVIZIO ALL'ITALIANA E ALL'INGLESE	
   <b>UDA 10 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE</b>	   <b>PAG 202</b>
LEZIONE 1 INTRODUZIONE AL SERVIZIO DELLA COLAZIONE	
LEZIONE 2 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE CONTINENTALE	PAG 206
 <b>PROFESSIONE BARISTA</b>	 <b>PAG 214</b>
UDA 11 IL BAR, LO STAFF, ATTREZZATURE E ABILITA DI BASE	
1 LAVORARE AL BAR	

**UDA 12 CAFFE, LATTE MONTATO, E LATTE ART** **PAG 246**

LEZIONE 1 IL CAFFE

LEZIONE 2 L'ESPRESSO **PAG 251**

LEZIONE 3 MONTARE IL LATTE **PAG 265**

**UDA 13 TE TISANE CIOCCOLATA** **PAG 278**

LEZIONE 2

1 CACAO E CIOCCOLATA **PAG 284**

2 LA CIOCCOLATA CALDA **PAG 285**

3 IL SERVIZIO DELLA CIOCCOLATA **PAG 287**

**UDA 14 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR** **PAG 292**

LE BIBITE DEL BAR, FRULLATI, FRAPPÈ, CENTRIFUGHE

**SU TEAMS SONO STATI INOLTATI DOCUMENTI IN PPT SU: MISE EN PLACE, ATTREZZATURE, IL BAR, LE INSALATE, LE COLAZIONI, IL COCKTAIL, E LE BEVANDE.**

**NEL LABORATORIO SONO STATE AFFRONTATE LE SEGUENTI LEZIONI:**

- LA MISE EN PLACE, PRIMI RUDIMENTI DI SERVIZIO ALL'ITALIANA, ALL'INGLESE, BUFFET, LE INSALATE, LA PRIMA COLAZIONE CONTINENTALE, IL CAFFÈ, IL CAPPUCCINO, IL LATTE MACCHIATO, LA CIOCCOLATA, MIXOLOGY, IL COCKTAIL ANALCOLICO E PROVE DI ALTRI COCKTAIL.
- 

Ladispoli, 8 GIUGNO 2025

Prof.ssa Donatella Di Matteo





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



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](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

## **ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

### **PROGRAMMA DI FISICA CLASSE 1D eno**

Docente: Monica MORO

Testo in uso: La fisica in cucina- Amaldi Bonzagni- Zanichelli

#### **1. LE GRANDEZZE**

- La fisica in cucina
- La misura delle grandezze
- Il sistema internazionale di unità: i prefissi, regole di scrittura
- L'intervallo di tempo
- La lunghezza: equivalenze di lunghezza
- L'area: equivalenze di aree
- Il volume: equivalenze di volumi, il litro
- La massa: equivalenze di massa
- La densità: la concentrazione e le grandezze unitarie
- *Esperimenti in cucina: il metodo scientifico; la realizzazione di una ricetta*

#### **2. STRUMENTI MATEMATICI**

- I rapporti: come varia un rapporto
- Le proporzioni
- Le percentuali: aumento in percentuale, diminuzione in percentuale
- Le potenze di 10: proprietà delle potenze espressioni con le potenze
- *Esperimenti in cucina: proporzioni*

#### **3. LA MISURA**

- Gli strumenti: portata, sensibilità, prontezza

- L'incertezza delle misure: l'incertezza dello strumento, errori casuali ed errori sistematici
- La notazione scientifica: la misura delle grandi distanze
- *Gli strumenti del cuoco: termometro a contatto, termometro ad infrarossi per alimenti*

#### 4. LE FORZE

- Le forze cambiano la velocità: l'effetto delle forze
- La misura delle forze: il dinamometro, la taratura del dinamometro
- La somma delle forze
- I vettori: il vettore spostamento
- La forza peso e la massa: il peso cambia, la massa resta uguale in un determinato luogo, la forza peso e la massa sono proporzionali, valore di  $g$
- Le forze di attrito: la forza di attrito radente
- La forza elastica: la legge di Hooke
- *Gli strumenti del cuoco: La forza della farina (il farinografo di Brabender, l'alveografo)*

#### 5. L'EQUILIBRIO DEI SOLIDI

- Il punto materiale e il corpo rigido
- L'equilibrio del punto materiale: le forze vincolari
- L'effetto di più forze su un corpo rigido
- L'equilibrio di un corpo rigido
- Le leve
- Il baricentro: Dove si trova il baricentro
- *Gli strumenti del cuoco: le leve in cucina (forbici, schiaccianoci, pinze per il ghiaccio, apribottiglie per tappi a corona, cavatappi del cameriere)*

#### 6. L'EQUILIBRIO DEI FLUIDI

- Solidi, liquidi e gas
- La pressione: l'unità di misura della pressione
- La pressione nei liquidi
- La pressione della forza peso nei liquidi: vasi comunicanti

- La spinta di Archimede: il galleggiamento dei corpi
- La pressione atmosferica: la misura della pressione atmosferica, l'atmosfera e il bar
- *Esperimenti in cucina galleggiamento dei corpi, pop corn*
- *Gli strumenti del cuoco: la pentola a pressione (principio fisico e funzionamento), la caffettiera o macchina per il caffè (principio fisico e funzionamento)*

*Relativamente a ogni argomento sono stati svolti semplici esercizi e problemi*

*IL DOCENTE*

*GLI ALUNNI*

# **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE ANNO 2024/2025**

## **ISIS DI VITTORIO LADISPOLI**

### **Programma di Scienze motorie : biennio**

- Test psicomotori;
- Pallavolo: fondamentali individuali (palleggio, bagger, battuta di sicurezza, battuta a tennis);
- Pallacanestro: fondamentali individuali ( palleggio, arresto, tiro piazzato,cambio di mano, di direzione e di senso, terzo tempo dal palleggio e dal passaggio;
- Atletica leggera: approccio in forma globale alle corse,salti e lanci.
- Corpo libero: capovolta avanti e indietro, verticale.
- Piccoli attrezzi: bacchetta, funicella, palla.
- Il corpo umano: nozioni fondamentali sugli apparati scheletrico e muscolare.
- Principi d'igiene;
- Nozioni di traumatologia e pronto soccorso;
- Terminologia specifica degli esercizi e regolamento tecnico di alcuni sport (atletica leggera, pallavolo, pallacanestro, pallamano, hit-ball, calcio).

Professor Fernando Tirocchi



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**





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



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585  
Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](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

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**  
**PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 1D eno**

Docente: Monica MORO

Testo in uso: Matematica in cucina, in sala in albergo e-book  
multimediale volume 1- Bergamini Barozzi- Zanichelli

**1. NUMERI NATURALI**

- Ordinamento e operazioni: rappresentazione e ordinamento, operazioni e operandi, espressioni numeriche espressioni letterali
- Proprietà delle operazioni: proprietà dell'addizione e della moltiplicazione, proprietà della sottrazione e della divisione
- Proprietà delle potenze
- Multipli, divisori, MCD, mcm

**2. NUMERI INTERI**

- Numeri interi: definizioni e confronto fra numeri interi
- Operazioni e loro proprietà: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione
- Potenze

**3. NUMERI RAZIONALI E NUMERI REALI**

- Numeri razionali: frazioni, frazioni equivalenti, numeri razionali assoluti, numeri razionali relativi
- Rappresentazione e confronto: rappresentazione sulla retta orientata, confronto di numeri razionali
- Operazioni: addizione e sottrazione, moltiplicazione e divisione, potenza,  $\mathbb{Q}$  come ampliamento di  $\mathbb{Z}$

- Numeri decimali: dalla frazione al numero decimale, dal numero decimale alla frazione,
  - Numeri reali
4. PROPORZIONALITÀ, PERCENTUALI, EQUIVALENZE
- Proporzionalità: proporzioni, proporzionalità fra grandezze
  - Percentuali
  - Approssimazioni e notazione scientifica: approssimazioni e loro errori, notazione scientifica, ordine di grandezza
  - Numeri decimali ed equivalenze: misure di lunghezza, misure di area, misure di volume, misure di capacità, misure di massa
5. MONOMI
- Definizioni
  - Addizione e moltiplicazione
  - Divisione e potenza
  - MCD e mcm
6. POLINOMI
- Definizioni
  - Operazioni con i polinomi
  - Prodotti notevoli: quadrato di binomio, somma di due termini per la loro differenza, cubo di binomio, quadrato di trinomio
7. SCOMPOSIZIONI
- Scomposizioni con prodotti notevoli

*Relativamente a ogni argomento sono stati svolti esercizi e problemi*

*il DOCENTE*

*GLI ALUNNI*



**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

**Materia:** Lab. Servizi enog indirizzo Cucina

**A S :** 2024/2025

**Prof. Domenico Falzarano e Michelangelo Di Cristofano**

**Classe:** I<sup>^</sup> sez.D

## **IL Personale di cucina**

Le Figure Professionali e le gerarchie

- L'etica professionale
- Le regole del buon cuoco
- La brigata di cucina
- Organigramma della brigata

### **I rapporti fra reparti**

- Regole e "buon senso"
- Cucina e sala
- Cucina e ricevimento

## **Il reparto di cucina**

### **1 I locali**

- Una cucina grande e ben posizionata
- Igiene e sicurezza
- A ciascuna attività il suo spazio
- Le zone di lavoro

### **Le attrezzature**

- Com' è cambiata la cucina
- Attrezzature per cuocere
- Attrezzature per aspirare
- Attrezzature per preparare
- Attrezzature per conservare

### **Gli utensili**

- La batteria da cucina
- Gli utensili da cottura
- I piccoli utensili
- Il mestolame
- La coltelleria e la minuteria

## **Igiene e sicurezza**

### **L'igiene del personale**

- La contaminazione degli alimenti
- L'igiene delle mani
- La cura della persona
- La divisa del cuoco

### **L'igiene degli ambienti e delle attrezzature**

- Strategie e regole di pulizia
- Le procedure di pulizia
- L'igiene degli utensili
- L'igiene delle attrezzature
- L'igiene dei locali

### **La sicurezza sul lavoro**

- Un lavoro rischioso
- Una legge per prevenire
- L'antifortunistica in cucina
- In caso di incidente

## **La tecnica di base**

### **L'organizzazione della postazione di lavoro**

- L'importanza dell'organizzazione
- A ciascuno il proprio posto
- Le postazioni di lavoro
- Evitare le perdite di tempo
- Che cos'è la mise en place
- La mise en place degli ingredienti

### **Il servizio e la modulistica operativa**

- Il servizio
- La tecnica di servizio

## **Sistemi di cottura**

### **I principali sistemi di cottura**

- Cuocere in un liquido
- Cuocere in umido
- Cuocere per arrostitimento
- Cuocere alla griglia
- Cuocere al salto
- Friggere
- Cuocere al vapore

## **Le tecniche di conservazione**

Le basse temperature: refrigerazione;

**Surgelazione;**

**Congelamento**

Le alte temperature: **pastorizzazione;**

**Sterilizzazione**

## **La preparazione di base**

- i fondi di cucina
- i fondi bianchi, bruni e i court- bouillon
- i roux

Le salse: besciamella, pomodoro

## **I primi piatti**

### **Le paste**

- Le paste
- Le minestre brodose
- Impasti di base

## **Ortaggi, legumi e frutta**

### **Gli ortaggi**

- Il rilancio degli ortaggi
- Conoscere gli ortaggi
- Lo scarto
- Vizi e virtù della terra
- Tagli da professionisti
- Preparazioni a caldo e a freddo

## **Erbe aromatiche e spezie**

### **Le erbe aromatiche**

- Erbe aromatiche: preziose alleate
- Le erbe aromatiche più comuni

### **Le spezie**

- Spezie: profumi d'Oriente

## **Grassi e condimenti**

### **I grassi animali e vegetali**

- Il trattamento dei grassi
- I grassi vegetali
- I Grassi animali

### **I condimenti di base**

- Il sale
- Lo zucchero
- L'aceto
- Il vino

## **Gli impasti**

### **Gli impasti base**

- Impasti all'uovo
- Gli impasti lievitati

LADISPOLI, 26 maggio 2025

prof. Domenico Falzarano, prof Michelangelo Di Cristofano





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 SVOLTO DI ITALIANO

DOCENTE: Margherita Ferrazza

CLASSE 1D Eno

LIBRI DI TESTO: Cappelli, La mia antologia, Mondadori scuola

Sensini, A tutto campo, Mondadori scuola

## ANTOLOGIA: IL TESTO NARRATIVO

- Il concetto di testo e di storia
- I vari tipi di testo: testi letterari e non letterari
- Gli aspetti essenziali del testo narrativo
- Il tempo della storia: fabula e intreccio
- Il tempo della storia: le fasi
- Le sequenze
- Gli elementi fondamentali della narrazione
- Il ritmo della narrazione
- I personaggi: la costruzione
- La presentazione di un personaggio
- Le coordinate del racconto: tempo e spazio
- Analisi, ellissi e digressione
- Lo spazio nel racconto
- Il narratore e il punto di vista
- Il discorso diretto
- Il discorso indiretto
- Il flusso di coscienza

Sono stati inoltre letti ed analizzati brani presenti all'interno dell'antologia scelta del docente per accomodare i concetti teorici appresi.

## GRAMMATICA: L'ANALISI GRAMMATICALE

### -LA FONOLOGIA:

- Le vocali

- Le consonanti
- La sillaba

#### -IL VERBO

- Singolare e plurale
- Modi e tempi
- I modi definiti
- I modi indefiniti
- I verbi transitivi ed intransitivi
- Forma attiva, passiva e riflessiva
- I verbi impersonali

#### -IL NOME

- I nomi propri, i nomi comuni
- I nomi concreti e i nomi astratti
- I nomi individuali e collettivi
- Genere e numero del nome
- Singolare e plurale
- Nomi primitivi, derivati, alterati e composti

#### -GLI AGGETTIVI

- Che cos'è un aggettivo
- L'aggettivo qualificativo
- La concordanza dell'aggettivo
- Primitivi, derivati, alterati e composti
- I gradi dell'aggettivo
- Gli aggettivi determinativi: possessivi, dimostrativi, numerali, interrogativi

#### -IL PRONOME

- I pronomi personali
- I pronomi possessivi
- I pronomi dimostrativi
- I pronomi indefiniti

#### -LE PREPOSIZIONI

- Le preposizioni semplici
- Le preposizioni complesse

#### LA 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° D  
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

***Il Docente***

*Emilio Jones*



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuola, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR



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. 06121126000 – Sito: [www.isisdivittorio.gov.it](http://www.isisdivittorio.gov.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

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it)

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: [ipsar.ladispoli@gmail.com](mailto:ipsar.ladispoli@gmail.com)

# PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **1 ENO**

Sez. **D**

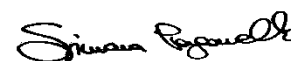
**ANNO SCOLASTICO 2024 – 2025**

UDA	CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'
<b>"WELCOME"</b> <b>(I QUADRIMESTRE)</b> <b>(dal libro di testo "Get Thinking 1" _UNITÀ 0)</b>	<u>GRAMMAR:</u> - Personal pronouns; - Present simple verb "to be"; - Imperatives; - The verb "can"; - Demonstratives; - Prepositions of place.  <u>VOCABULARY:</u> - The English alphabet; - Countries and nationalities; - Classroom objects; - Days of the week; - Months of the year; - Ordinal numbers; - Cardinal numbers; - The time.	- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.	- Chiedere e dare informazioni personali (nome, età, nazionalità, ecc.); - Chiedere e dire l'ora; - Come "compitare" una parola.
<b>"ALBERGO IN VIDEO"</b> <b>_UDA INTERDISCIPLINARE</b> <b>(I QUADRIMESTRE)</b> <b>(da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale "Inglese 1D a.s. 2024-2025)</b>	<u>GRAMMAR (prerequisites):</u> - Present simple auxiliary verbs; - Ordinary verbs (all forms); - Comparative and superlative adjectives.  <u>VOCABULARY:</u> - Types of beds; - Types of rooms; - Types of hotels; - Hotel services and facilities; - The main hotel rates.  <u>READINGS:</u> - Glossary about the tourism industry; - Slides prepared by the teacher.	- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato; - Aspetti specifici della microlingua del settore "Accoglienza Turistica"; - Conoscenza delle diverse strutture ricettive (alberghi) e delle loro caratteristiche.	- Descrivere le diverse tipologie di letti e camere di un albergo; - Descrivere le diverse tipologie di alberghi; - Descrivere i servizi e le strutture che un albergo può offrire; - Descrivere le due principali tariffe alberghiere.
<b>"MY THINGS"</b> <b>(II QUADRIMESTRE)</b> <b>(dal libro di testo "Get Thinking 1" _UNITÀ 1)</b>	<u>GRAMMAR:</u> - Present simple verb "have (got)"; - There is-there are; - Plural nouns; - Definite and indefinite articles; - Possessive adjectives; - Possessive case;	- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.	- Esprimere l'esistenza o la posizione; - Esprimere il possesso; - Descrivere oggetti.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adjective order;</li> <li>- Some-any.</li> </ul> <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal objects;</li> <li>- Adjectives (condition, size, colour).</li> </ul> <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Your school bag says a lot about you";</li> <li>- "Be a minimalist!".</li> </ul>		
<p><b>"HAVING A GOOD TIME"</b></p> <p><b>(II QUADRIMESTRE)</b></p> <p><b>(dal libro di testo "Get Thinking 1" _UNITÀ 2)</b></p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Present simple ordinary verbs;</li> <li>- Verbs of opinion + ing;</li> <li>- Adverbs of frequency;</li> <li>- Prepositions of time.</li> </ul> <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Everyday activities;</li> <li>- Hobbies;</li> <li>- Expressions with have.</li> </ul> <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Do you enjoy life?";</li> <li>- "What do you do in your free time?".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le attività quotidiane;</li> <li>- Esprimere opinioni.</li> </ul>
<p><b>"IL RICETTARIO"</b></p> <p><b>_UDA INTERDISCIPLINARE</b></p> <p><b>(II QUADRIMESTRE)</b></p> <p><b>(dal libro di testo "Get Thinking 1" e da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale "Inglese 1D a.s. 2024-2025)</b></p>	<p><u>GRAMMAR (prerequisites):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imperative;</li> <li>- Present simple;</li> <li>- Definite and indefinite articles;</li> <li>- Ordinal and cardinal numbers;</li> <li>- Prepositions of place.</li> </ul> <p><u>GRAMMAR (new topics):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Countable and uncountable nouns;</li> <li>- Quantifiers (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough).</li> </ul> <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and drinks;</li> <li>- Verbs most used in recipes;</li> <li>- Cooking methods;</li> <li>- Adjectives to describe the</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato;</li> <li>- Aspetti specifici della microlingua del settore "Cucina";</li> <li>- Conoscenza di come si imposta una ricetta in inglese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di cibi e bevande;</li> <li>- Descrivere cibi e bevande;</li> <li>- Esprimere la quantità;</li> <li>- Esporre la ricetta degli spaghetti alla carbonara.</li> </ul>

	<p>characteristics of food and drinks.</p> <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glossary about food and drinks;</li> <li>- The recipe of "spaghetti carbonara" (slides prepared by the teacher).</li> </ul>		
<p><b>"WE ARE WHAT WE EAT"</b></p> <p><b>(II QUADRIMESTRE)</b></p> <p><b>(dal libro di testo "Get Thinking 1" _UNITÀ 4)</b></p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Countable and uncountable nouns;</li> <li>- Quantifiers (some, any, a lot of/lots of, much, many, too much, too many, how much, how many, enough, too).</li> </ul> <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and drinks;</li> <li>- Food description (adjectives relative to food).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo;</li> <li>- Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di cibi e bevande;</li> <li>- Descrivere cibi e bevande;</li> <li>- Esprimere la quantità.</li> </ul>

Il docente



**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

Disciplina	Lingua francese
a.s.	2024/2025
Classe	1D
Docente	Cardella Giuseppina
Libro di testo e materiali	<ul style="list-style-type: none"><li>• NOUVEAUX ECHANGES, di Parodi Lidia e Vallacco Marina, Minerva italiana, 2020</li><li>• EN MODE COMMUNICATION, di Bidaud Grange, Rizzoli languages, 2021</li></ul>

## 1. Bienvenue !

- La France et ses régions.
- Saluer, prendre congé et se présenter
- L'alphabet, les diphtongues et les triptongues
- Epeler son nom et son prénom
- Dire l'âge
- Le lexique de la classe
- Les nombres de 0 à 20.
- Les nationalités, « tu habites où ? », prépositions *en, au, aux*.
- Les pronoms interrogatifs.
- Le pluriel et le féminin
- Verbes être et avoir
- Les verbes en *-er* : cuisiner, parler, dessiner, écouter, regarder, jouer, danser, aimer, habiter

## 2. UDA interdisciplinaire : « Hôtel en video»

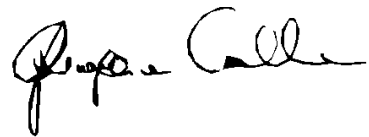
- "à l'hôtel : les services et les types de chambre"

## 3. La gym c'est cool

- Les nombres de 20 à 100.
- Remplir une fiche d'inscription, donner et dire sa date de naissance, dire son adresse, son adresse e-mail, son numéro de téléphone; dire la date et la signature.
- Les jours de la semaine et les mois de l'année
- La forme interrogative.
- La forme négative :
- La forme négative avec *jamais, plus, rien, personne*
- Verbi fermer, rentrer, chatter, acheter, aller, faire, prendre
- Verbi vouloir, savoir, pouvoir

4. La routine et l'horaire, l'emploi du temps et les matières
  - Les verbes pronominaux : s'habiller, se doucher, se lever, se laver, se réveiller, se peigner
  - Les loisirs
  - L'horaire
  - Les matières
5. UDA interdisciplinaire : Le livre des recettes
  - Lire et comprendre une recette
  - L'impératif.

La docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pepa Calle', is positioned below the text 'La docente'.

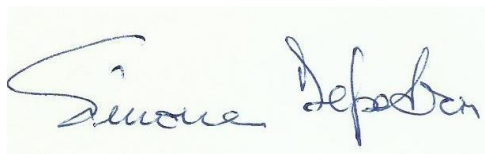
ISTITUTO “DI VITTORIO”

Prof. Simone Depetris

CLASSE ID 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.