

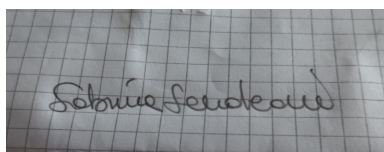
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“**GIUSEPPE DI VITTORIO**”
Ladispoli (Rm)

Programma di Lingua Inglese
Classe 2 A Enogastronomia ed ospitalità alberghiera
Anno scolastico 2024/25
Docente Sabrina Scuderoni

Argomenti svolti (LANGUAGE):

- Present simple
- Present continuous
- Present simple vs Present continuous
- Past simple (regular and irregular verbs)
- Modifiers: quite, very, really
- Saxon genitive
- Comparative adjectives
- Superlative adjectives
- Can/Can't (for ability)
- Be going to (for intentions)
- Present continuous (for arrangements)
- Adverbs of manner
- Will/Won't (for future predictions)
- Present perfect
- Present perfect with ever/never
- Present perfect vs Past simple

Ladispoli, 6 giugno 2025



Il Docente
Prof.ssa Sabrina Scuderoni

ISIS “DI VITTORIO”
Programma laboratorio servizi di Accoglienza
Classe 2° A A.S. 2024/2025
Insegnante : D'Aloia Renato
Libro di testo: Hotel Itala 1 Biennio
Autori: F. Ciani, F. D'amico, P. De Rinaldis
Casa editrice: Le Monier
Ore 4 di cui 2 in compresenza con TIC

MODULO 1

Principi, Regole e Tecniche di settore alberghiero

- ☐ Unità Didattica n°1
Etica Professionale e Comportamento
- ☐ Unità Didattica n°2
Cura e igiene del corpo

MODULO 2

Il Front Office 1

- ☐ Unità Didattica n°1
Organigramma del Front Office
- ☐ Unità Didattica n°2
Attività del Front Office
- ☐ Unità Didattica n°3
I compiti del Front Office
Attrezzature del F.O.

MODULO 3

Il Front Office 2

- ☐ Unità didattica n°1
La prenotazione: diretta e indiretta, individuale e di gruppo
- ☐ Unità Didattica n°2
Modalità di prenotazione: iter
- ☐ Unità Didattica n°3
I no show – Tecnica dell'Overbooking – Time limit
- ☐ Unità didattica n°4
Garanzie del contratto di prenotazione: caparra e anticipo
- ☐ Check in: la registrazione
- ☐ Live in: servizi richiesti dal cliente
- ☐ Il check out: la presentazione del conto (ACCENNI)

Modulo 4

Le tariffe alberghiere

Unità didattica 1

- ✓ La liberalizzazione delle tariffe

Unità didattica 2

- ✓ La differenziazione delle tariffe

Unità didattica 3

- ✓ La politica delle tariffe differenziate

MODULO 5

Il contratto d'albergo

- ☐ Unità didattica n 1
 - Obblighi del cliente
 - Obblighi dell'albergatore
- ☐ Unità didattica n 2
 - Deposito d'albergo: Responsabilità limitata e illimitata
 - Simbologia e arrangiamenti

MODULO 6

Gli intermediari del Turismo in Italia: Agenzia di viaggio, e rapporti con le imprese Ricettive

- ☐ Unità didattica n°1
 - Le Agenzie di Viaggio e i servizi
- ☐ Unità didattica n°2
 - I rapporti tra Agenzie ed Esercizi Ricettivi :il voucher (codocenza con TIC)
- ☐ Unità didattica n°3
 - Tour Operator

Creazioni in power point di volantini pubblicitari e di itinerari

Presentazione del territorio

MODULO 7

La Comunicazione in Albergo

- ☐ Unità Didattica n°1
 - Introduzione alla comunicazione
- ☐ Unità Didattica n°2
 - Comunicazione Diretta: verbale, non verbale e paraverbale
- ☐ Unità Didattica n°3
 - Comunicazione Scritta: la Corrispondenza
 - Impostazione della lettera, testo
 - Fraseologia

UDA: L'ALBERO IN VIDEO

Creazione e Presentazione in PPT di un albergo a sette stelle (in codocenza con TIC)

UDA: Tutti a Tavola

Creazione di un menu' a base di carciofi (in codocenza con TIC)

MODULO 8

Modulistica (la modulistica è stata creata in codocenza con TIC utilizzando il pacchetto Office)

- ☐ Foglio prenotazione, conoscenza e compilazione
- ☐ Planning a Reticolo, conoscenza e compilazione
- ☐ Quadro Camere, compilazione e organizzazione
- ☐ Rooming list , compilazione e organizzazione
- ☐ Scheda di notificazione, compilazione
- ☐ Tiket di arrivo, conoscenza e compilazione
- ☐ Il Modello ISTAT C/59, conoscenza e compilazione
- ☐ Buoni di consumazione, conoscenza e compilazione
- ☐ Il conto albergo conoscenza e compilazione
- ☐ Esborsi del portiere conoscenza e compilazione
- ☐ Il voucher conoscenza e compilazione

- ☐ Libro sveglie conoscenza e compilazione
- ☐ La ricevuta fiscale e la fattura (accenni)

Gli argomenti sopra indicati sono stati incrementati con attività di Laboratorio simulazione (la comunicazione telefonica; la compilazione del modulo messaggi per il cliente) e applicazione computerizzata delle fasi del ciclo cliente oggetto di studio nel corso del corrente anno.


L'insegnante
Renato D'Alò

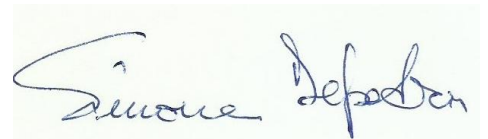
ISTITUTO “DI VITTORIO”

Prof. Simone Depetris

CLASSE 2A A.S 2024/2025

PROGRAMMA I.R.C.

- Introduzione alla Sacra Scrittura:
 - o Significato del termine “Bibbia”;
 - o I canoni della Bibbia: cattolico-ortodosso ed ebraico-protestante;
 - o La Bibbia della LXX e la diaspora;
 - o Formazione del testo biblico;
 - o Metodi di analisi e studio della Bibbia: metodo “storico-critico”, esegesi, approccio ermeneutico;
 - o A.T.:
 - Formazione e stesura del testo in tre momenti;
 - Fissazione definitiva del testo, i Masoreti e l’invenzione delle vocali;
 - Il canone dell’A.T.:
 - Cattolico (47 libri): pentateuco, libri storici, poetici e profetici;
 - Ebraico (39 libri): TaNaK: Legge, profeti e scritti;
 - Le quattro fondamentali fonti bibliche: Javista, Eloista, Sacerdotale e Deuteronomista;
 - o Il N.T.:
 - Il canone: Vangeli, Atti, Lettere paoline e cattoliche, Apocalisse;
 - Formazione dei Vangeli, Vangeli sinottici e la “questione sinottica”, vangelo di Giovanni;
 - I libri del Nuovo Testamento: caratteristiche e analisi.
- Gesù di Nazaret:
 - o Inquadramento storico-religioso-politico e sociale;
 - o L’uomo Gesù:
 - Gesù storico e fonti relative:
 - Dirette: vangeli e testi apocrifi del N.T.;
 - Indirette: latine (Plinio il giovane, Tacito e Svetonio), giudaiche (Flavio Giuseppe e il testo delle “Antichità giudaiche”);
 - La vita “nascosta”: nascita il 25 dicembre o altra data, anno 0 o altra data?
 - La vita “pubblica”: i tre anni della sua missione:
- Le “parabole”: lettura e commento di brani scelti;
 - o I miracoli: lettura e commento di brani scelti.
 - o L’evento pasquale:
 - l’ultima cena, il Getsemani, la passione e morte;
 - la Risurrezione.
- Ebraismo: la divinità, i simboli religiosi, l’Alleanza, la Pasqua, il sabato.



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

MODULO	CONTENUTI
<u>Ripasso e approfondimento argomenti del primo anno di corso.</u> Il reparto di cucina	Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni. L'organizzazione di base e gli acquisti.
Igiene e autocontrollo alimentare	L'autocontrollo alimentare il sistema HACCP
I metodi di trasmissione del calore e metodi di cottura di base	I metodi di trasmissione del calore. Metodi di cottura per concentrazione, espansione e mista. (spiegazione pratica anche in laboratorio).
Le preparazioni di base	I fondi di cucina e le salse
Le sostanze leganti	I roux (spiegazione in laboratorio)
I condimenti di base	I condimenti utilizzati in cucina. Le sostanze grasse. Gli oli.
Primi piatti.	Impasto della pasta fresca (in laboratorio) Cottura e utilizzo delle paste alimentari secche e fresche, il riso, spiegazione teorica in classe e alcune cotture in laboratorio.
La pasticceria	Ricette di base della pasticceria, impasti e creme. Gli impasti di base (in laboratorio) Le creme (in laboratorio)

Argomenti delle esercitazioni pratiche.

Uso della coltelleria, pulizia di vegetali, elementi decorativi, mise en place, il punto di fumo dei grassi, alcuni metodi di cottura dei vegetali, alcune salse madri calde e fredde, alcune salse derivate, i fondi di cucina, la mirepoix magra e grassa, le paste fresche, principali metodi di cottura degli alimenti, impasti di base di pasticceria, crema pasticceria.

Ladispoli 06/06/2025

IL DOCENTE
Luciano Cucullo



Lingua Francese – 2 A ENO

Contenuti grammaticali (libro “Nouveaux Echanges”)

- Ripasso dei pronomi soggetto
- Ripasso dei numeri da 0 a 100
- Dire e chiedere l'ora
- Gli aggettivi possessivi (ripasso)
- Ripasso dei verbi della prima coniugazione e ripasso degli ausiliari *etre* / *avoir*
- La frase negativa
- Dare le indicazioni stradali usando l'imperativo (informale e formale)
- I pronomi complemento oggetto
- Preposizioni e avverbi per le indicazioni stradali
- Aggettivi dimostrativi
- Gli avverbi di frequenza
- Verbi della seconda coniugazione
- Verbi della terza coniugazione: *partir*, *venir*, *ouvrir*, *offrir*, *devoir*, *vouloir*, *savoir*, *pouvoir*.
- L'aspetto fisico e la sua descrizione
- Il carattere (aggettivi per descriverlo)
- La famiglia
- I gallicismi: *futur proche*, *présent progressif* et *passé récent*

Contenuti lessicali e approfondimenti

- I negozi e gli aspetti comunicativi dell'acquisto
- Il lessico della città e delle indicazioni stradali
- Le ville de Paris: lettura e lavoro di ricerca comparando alcuni monumenti di Parigi e di Roma.
- Approfondimento lessicale per la visione dello spettacolo in lingua francese “Café de garçons”.
- La descrizione dei pregi e difetti caratteriali, le emozioni
- Il lessico della famiglia e dell'albero genealogico / parentela
- Il lessico degli alimenti e delle ricette con i verbi di cucina
- Le faccende domestiche e il lessico dell'abitazione.

Lavori trasversali relativi all'Unità didattica di apprendimento

Primo quadrimestre: visione del sito dell'Hotel Ritz di Parigi e di un video di presentazione del medesimo. Prodotto finale: lavorare sulla comprensione del testo attinente alla storia, la fondazione e le caratteristiche dell'hotel Ritz.

Secondo quadrimestre: l'alimentazione. Prodotto finale: scrivere una dieta settimanale dal lunedì alla domenica elencando in lingua ciò che mangio nei tre pasti quotidiani. Esporre in lingua la ricetta (ingredienti e passaggi per la sua realizzazione) di un piatto scelto a piacere.

METODOLOGIE: Lezioni frontali e dialogate, lettura e comprensione ad alta voce collaborativa. Lavoro di gruppo cooperativo di tipo "jigsaw". 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 SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2024/2025

CLASSE: II A

Modulo 1: I viventi

Introduzione alla biologia, la classificazione dei viventi, i regni della vita (batteri, piante, funghi e animali), organismi autotrofi ed eterotrofi, organismi unicellulari e pluricellulari, riproduzione sessuata ed asessuata, fotosintesi clorofilliana, l'evoluzione dei viventi e la selezione naturale.

Modulo 2: La cellula e le biomolecole

La struttura della cellula procariote ed eucariote, analogie e differenze tra cellula procariote ed eucariote, le cellule e l'energia, il trasporto delle sostanze nelle cellule (tipologie di trasporto attivo e trasporto passivo), struttura classificazione e funzione delle biomolecole (carboidrati, proteine, lipidi ed acidi nucleici).

Modulo 3: Il corpo umano

Livelli di organizzazione del corpo umano (cellule, tessuti, organi, sistemi o apparati), tessuto epiteliale, tessuto muscolare, tessuto connettivo, tessuto nervoso, apparato locomotore, apparato respiratorio, apparato cardiocircolatorio, apparato escretore, sistema linfatico, sistema nervoso.

Educazione civica

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

Ladispoli, 04/06/2025

Il Docente

Luca Persiani





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

Classe 2A 2024/2025

Docente: Scopa Carlo

Testo in uso: A tutto campo; M. Sensini

- La sintassi della frase semplice: La frase minima e l'espansione della frase minima
- Gli elementi essenziali della proposizione: soggetto e predicato
- L'attributo e l'apposizione
- I complementi: complemento oggetto, di specificazione, di termine, d'agente e causa efficiente, di causa, di fine, di mezzo, di modo, di compagnia, di unione, di luogo, di tempo.
- La sintassi della frase complessa: la struttura del periodo, la proposizione principale, le proposizioni coordinate.
- La struttura del verso poetico: verso, sillabe metriche, accento e ritmo
- La struttura del testo poetico: le rime, le strofe e le forme poetiche
- Le figure retoriche in poesia: le figure retoriche di ordine, di suono e di significato.
- Come si fa la parafrasi
- Come si analizza un testo poetico attraverso l'analisi di vari testi poetici della letteratura italiana scelti dal docente con diversi gradi di difficoltà e il più possibile eterogenei
- Analisi e lettura di testi poetici scelti dal 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 - 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 Storia

Classe 2A 2024/2025

Docente: Scopa Carlo

Testo in uso: La storia in 40 lezioni. Corso di storia per il primo biennio; A. Brancati, T. Pagliarini

- Gli uomini del paleolitico
- Dalla rivoluzione neolitica all'età storica
- Le civiltà della Mesopotamia
- L'Antico Egitto
- I Cretesi e i Micenei
- La Grecia arcaica e la nascita della polis
- Sparta Atene: due modelli politici
- Società e cultura della poleis
- Le guerre persiane
- L'Età di Pericle
- I popoli dell'Italia preromana
- Le origini di Roma
- La repubblica romana
- Roma conquista la penisola italiana
- Le guerre puniche e il dominio romano sul Mediterraneo
- Le trasformazioni della società romana e le riforme dei Gracchi
- La crisi della repubblica; l'età di Pompeo e Cesare
- L'impero romano (trattazione delle principali dinastie imperiali; cambiamenti sociali, economici e culturali)
- La crisi dell'Impero romano (Diocleziano e Costantino)
- La caduta dell'Impero romano d'Occidente
- I regni romano-germanici

- La nascita dell'Islam

A handwritten signature or set of initials in black ink, located in the top right corner of the page. The signature is stylized, with a large 'K' or 'G' shape and a horizontal line extending to the right.

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

MODULO	CONTENUTI
<u>Ripasso e approfondimento argomenti del primo anno di corso.</u> Il reparto di cucina	Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni. L'organizzazione di base e gli acquisti.
Igiene e autocontrollo alimentare	L'autocontrollo alimentare il sistema HACCP
I metodi di trasmissione del calore e metodi di cottura di base	I metodi di trasmissione del calore. Metodi di cottura per concentrazione, espansione e mista. (spiegazione pratica anche in laboratorio).
Le preparazioni di base	I fondi di cucina e le salse
Le sostanze leganti	I roux (spiegazione in laboratorio)
I condimenti di base	I condimenti utilizzati in cucina. Le sostanze grasse. Gli oli.
Primi piatti.	Impasto della pasta fresca (in laboratorio) Cottura e utilizzo delle paste alimentari secche e fresche, il riso, spiegazione teorica in classe e alcune cotture in laboratorio.
La pasticceria	Ricette di base della pasticceria, impasti e creme. Gli impasti di base (in laboratorio) Le creme (in laboratorio)

Argomenti delle esercitazioni pratiche.

Uso della coltelleria, pulizia di vegetali, elementi decorativi, mise en place, il punto di fumo dei grassi, alcuni metodi di cottura dei vegetali, alcune salse madri calde e fredde, alcune salse derivate, i fondi di cucina, la mirepoix magra e grassa, le paste fresche, principali metodi di cottura degli alimenti, impasti di base di pasticceria, crema pasticceria.

Ladispoli 06/06/2025

IL DOCENTE
Luciano Cucullo





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



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

**PROGRAMMA SVOLTO DI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**Classe: 2A
AS 2024-2025**

Docente: prof.ssa Francesca Arigliani

Libro di testo: MACHADO, "Scienza degli alimenti", POSEIDONIA SCUOLA

I MACRONUTRIENTI

- I glucidi: classificazione, funzioni, fabbisogno
- I lipidi: classificazione, funzioni, fabbisogno
- I protidi: classificazione, funzioni, fabbisogno

L'APPARATO DIGERENTE

- Organizzazione anatomica
- Digestione e assorbimento dei nutrienti

L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- L'alimentazione equilibrata e i L.A.R.N. per l'adulto
- La Dieta Mediterranea
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- Lo svezzamento: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- La dieta del bambino: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- La dieta dell'adolescente: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- La dieta nella terza età: caratteristiche e indicazioni dietetiche

L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- La Celiachia e l'intolleranza al lattosio: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- L'obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- L'aterosclerosi: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- La malnutrizione: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- I Disturbi del comportamento alimentare: caratteristiche e indicazioni dietetiche

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Generalità sulle principali tecniche di conservazione degli alimenti: refrigerazione, congelamento, surgelazione, pastorizzazione, sterilizzazione, salagione, conservazione sott'olio, sotto sale, sotto aceto.

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA (tot: 6h)

- Agenda 2030- Lo spreco alimentare: studio dell'articolo: <https://asvis.it/notizie/2-20344/un-quinto-del-cibo-sprecato-nel-mondo-mentre-783-mln-di-persone-soffrono-la-fame> ed esercitazione sulle regole e le ricette anti-spreco.
- Obiettivo n. 3 dell'Agenda 2030 - Salute e benessere: approfondimento su tumori e obesità. Studio dei seguenti articoli:
<https://www.focus.it/scienza/salute/la-relazione-tra-cibo-spazzatura-e-tumori>;
<https://alimentiesalute.emilia-romagna.it/world-obesity-day-in-italia-4-adulti-su-10-sono-in-eccesso-ponderale-3-in-sovrappeso-e-1-obeso/>

Ladispoli, 22 maggio 2025

In fede,
prof.ssa Francesca Arigliani

A handwritten signature in black ink, reading "Francesca Arigliani". The signature is written in a cursive, flowing style. The first name "Francesca" is written in a larger, more prominent script, and the last name "Arigliani" is written in a slightly smaller, more compact script to its right.



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.P. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.istatdiovittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. PMTD059017 — CAT - AFM (SLA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. PMTD059009
I.P.S.A.R. - Via Federici, 100 Cod. mecc. RMF9405901Q

ANNO SCOLASTICO 2024/2025
PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 2 A eno

Docente: Monica MORO

Testo in uso: Matematica in cucina, in sala in albergo e-book
multimediale volume 1-2- Bergamini Barozzi- Zanichelli

0. RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI NEL PRIMO ANNO

1. MONOMI

- Definizioni
- Addizione e moltiplicazione
- Divisione e potenza
- MCD e mcm

2. POLINOMI

- Definizioni
- Operazioni con i polinomi
- Prodotti notevoli: quadrato di binomio, somma di due termini per la loro differenza
- MCD e mcm di polinomi

3. EQUAZIONI LINEARI

- Che cos'è un'equazione
- Principi di equivalenza
- Equazioni numeriche intere
- Equazioni numeriche fratte

4. SCOMPOSIZIONE DEI POLINOMI

- Raccoglimento totale
- Raccoglimento parziale
- Trinomio speciale

- Scomposizioni con prodotti notevoli:quadrato di binomio, somma di due termini per la loro differenza

- Scomposizioni con prodotti notevoli

5. APPROFONDIMENTI DI ALGEBRA

- Che cos'è una frazione algebrica
- Frazioni algebriche equivalenti
- Operazioni con le frazioni algebriche

6. DISEQUAZIONI LINEARI

- Disuguaglianze e disequazioni
- Disequazioni intere di primo grado
- Sistemi di disequazioni
- Disequazioni fratte
- Segno di un prodotto
- Rappresentazione delle soluzioni con metodo algebrico, grafico e con intervalli

7. SISTEMI LINEARI

- Sistemi di equazioni
- Sistemi lineari in due incognite
- Cenni sul piano cartesiano e la retta
- Risoluzione con metodo grafico e metodo di sostituzione

8. EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

- Risoluzione di un'equazione di secondo grado

Relativamente a ogni argomento sono stati svolti esercizi e problemi

IL DOCENTE

Antonio Moro

GLI ALUNNI

*Gerardo Lanza
Anterelli Emanuele*

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:

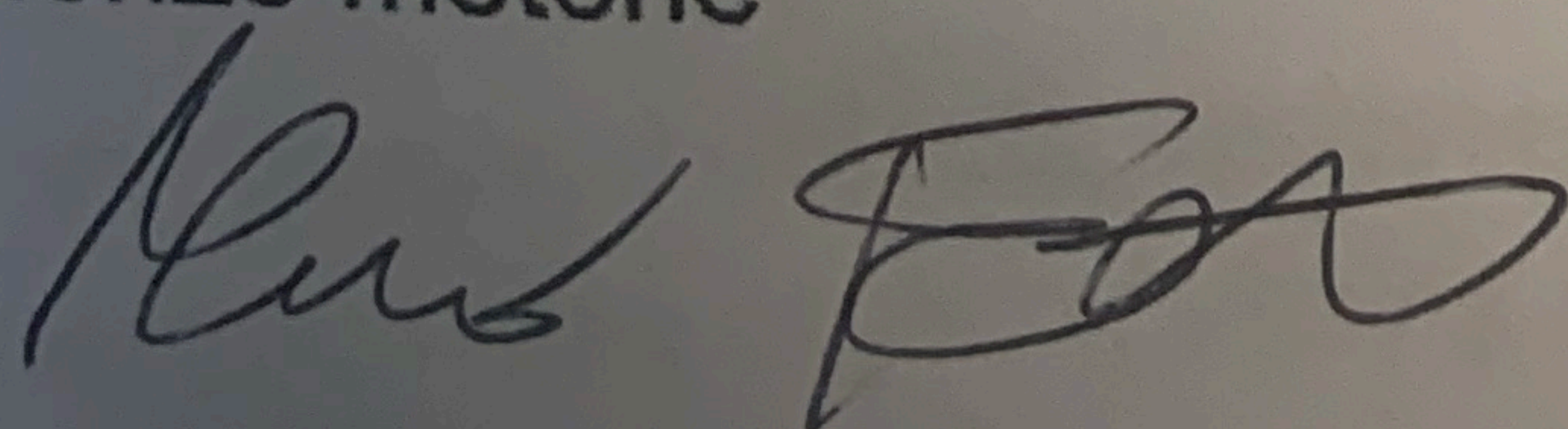
Come comportarsi nella nostra società civile in base ai regolamenti ministeriali nella scuola rapportati alle leggi statali che intervengono nella vita degli alunni

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

DOCENTE FRANCESCO VACCA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

CLASSE 2 B ENO

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

UDA 1. Il Foglio di Calcolo

CONOSCENZE

Logica del foglio di calcolo, celle, righe e colonne

Introduzione all'utilizzo di Microsoft Excel

Calcoli, formule, dati, formato dei dati

Ordinare i dati, filtrare i dati

Funzioni del foglio di calcolo

Riferimenti di cella fissi e dinamici

Inserimento di grafici

Utilizzo di tab multipli in un file excel

Report

Costruire modelli di documenti (commerciali, descrittivi, ecc.)

UDA 2. Utilizzo avanzato di elaborazione di testi

CONOSCENZE

Realizzazione di Modelli di documenti con l'ausilio di funzioni di alimentazione dati (STAMPA UNIONE).

Realizzazione di documenti complessi con utilizzo simultaneo di tabelle, immagini, testo su colonne, riquadri, ecc. ecc.

UDA 3. Strumenti di Presentazione

CONOSCENZE

Definire un progetto grafico: analisi dei requisiti, mezzo di distribuzione, ciclo di vita, target di destinazione.

Introduzione al software Canva e alle tipologie di progetto predefinite (presentazione, post, reel, flyer, ecc. ecc.)

Condivisione dei lavori e pubblicazione condivisa

UDA 4. Introduzione all'Intelligenza Artificiale Generativa e Utilizzo nel Settore Enogastronomico

CONOSCENZE

Introduzione ai software di AI più comuni

Esempi di utilizzo nella produzioni di elaborati sia testuali, sia grafici.

EDUCAZIONE CIVICA

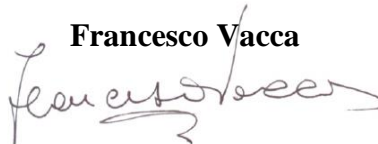
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

Argomenti: Identità Digitale; Tutela dei Dati; Pericoli legati all'ambiente digitale.

Ladispoli, 06/06/2025

Docente

Francesco Vacca

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Francesco Vacca', with a stylized flourish at the end.



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

Materia: diritto ed economia

Anno scolastico: 2024/25

Docente: Giovanni Cianciaruso

Classe II Sezione A ENO

1. Le forme di governo
 - Cosa sono le forme di Governo
 - La forma di governo parlamentare
 - La forma di governo presidenziale
 - La forma di governo semipresidenziale
 - La forma di governo direttoriale
2. Il Parlamento
 - La struttura del Parlamento
 - Le elezioni delle Camere
 - Il funzionamento delle Camere
 - Come nascono le leggi
 - Le leggi costituzionali
 - Le altre funzioni del Parlamento
3. Il Presidente della Repubblica
 - Il Capo dello Stato
 - I requisiti per l'elezione
 - Il mandato e le funzioni del Presidente della Repubblica
 - Il potere di sciogliere le Camere
 - La responsabilità del Capo dello Stato
4. Il Governo e la Pubblica amministrazione
 - Il Governo: caratteristiche e composizione
 - La formazione del Governo
 - Le dimissioni del Governo
 - Il potere normativo del Governo
 - La Pubblica amministrazione
 - Il buon funzionamento della Pubblica amministrazione
5. La Magistratura e la Corte costituzionale
 - Il potere giudiziario
 - L'amministrazione della giustizia
 - Il doppio grado di giurisdizione
 - Giudici di primo grado e giudici di appello
 - Il diritto alla giustizia
 - La Corte costituzionale

6. Le autonomie territoriali

- L'organizzazione territoriale e amministrativa dello Stato
- I principi del decentramento
- Le Regioni
- Il Comune
- La città metropolitana
- La Provincia

7. L'Unione europea

- Che cos'è l'Unione europea
- Come nasce l'Unione europea
- Il Trattato di Lisbona
- Lo "spazio Schengen"

8. Le istituzioni dell'Unione europea

- Le istituzioni europee
- Il Parlamento europeo
- Il Consiglio dell'UE
- Il Consiglio europeo
- La Commissione europea
- La Corte di giustizia dell'UE
- La Banca centrale europea e la Corte dei conti
- Gli atti dell'UE

9. La comunità internazionale

- La Costituzione italiana e il diritto internazionale
- L'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU)
- Gli organi delle Nazioni Unite

10. La moneta e le banche

- La moneta
- La moneta bancaria
- Il sistema del credito
- Il sistema bancario italiano ed europea
- La Borsa valori

11. Il Sud del mondo

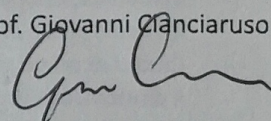
- Le ragioni del sottosviluppo
- La globalizzazione: pro e contro
- Gli organismi internazionali e sviluppo
- Il commercio equo e solidale

Educazione civica (6 ore):

- Nozioni di diritto del lavoro (principi costituzionali, Legge 300/1970)

Ladispoli lì, 6 giugno 2025

prof. Giovanni Cianciaruso



Programma svolto di enogastronomia e vendita

A.S. 2024-2025

Classe seconda A

Prof. M Limotta

Tutto il programma è stato svolto con l'utilizzo del libro in adozione.

Mise en place

- Le fasi della mise en place
- Preparazione dei coperti
- Alcune mise en place particolari
- Metodi diversi di mise en place

Stili di servizio

- Presentazione degli stili
- Servizio all'italiana
- Servizio all'italiana con vassoio
- Servizio all'inglese
- Servizio alla russa
- Servizio alla francese diretto
- Servizio alla francese indiretto
- Self service

Pulizia del tavolo

- Caduta di cibo o di attrezzatura durante il servizio
- Aggiunta e rimozione di coperti e posate
- Come si dispongono i cibi nel piatto
- Servizio della fingerbowl

Servizio del vino

- Regole di servizio
- Attrezzi del sommelier
- Servire il vino
- Le principali sigle

Introduzione al lavoro di bar

- Lavorare nel bar
- Lo staff del bar
- Tipi di bar
- Le zone di lavoro del bar
- Principali attrezzature

- Prelevare e servire

Caffé e derivati

- Produzione e lavorazione del caffè
- La macchina per l'espresso
- Il macinadosatore
- Come si prepara e come si serve un'espresso
- Montare il latte per prodotti di caffetteria
- Linea per il servizio di caffetteria
- Derivati dell'espresso per la caffetteria
- Fattori qualitativi

Te ed infusi

- Il te
- Come si prepara e si serve il te
- Gli infusi
- Cos'è il vino
- Vari metodi di vinificazione

Nozioni base di servizio bevande

- Legislazione dei vini dopo 2010

- Servire lo spumante, il vino

Il servizio della prima colazione

- Le differenti tipologie di colazione

- Le attrezzature principali

- La preparazione della colazione continentale

- Il servizio della colazione continentale

- Il servizio delle alla coque

- Misure e dosi delle bevande

- Sciroppo di zucchero e guarnizioni base

Bevande non miscelate e tecniche di miscelazione

- Bevande dissetanti

- La nascita dei cocktails

- La suddivisione dei cocktail IBA

- Le associazioni di categoria

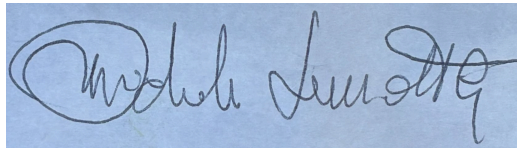
- Vari tipi di distillati

- Servizio dell'aperol

- Storia e preparazione dei cocktails, negroni, Dry martini, Alexander, Manhattan, Mimosa, Bellini, Americano.

Gli alunni

L'insegnante

A handwritten signature in black ink on a light blue background. The signature is cursive and appears to read "Michele Luzzati".