



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

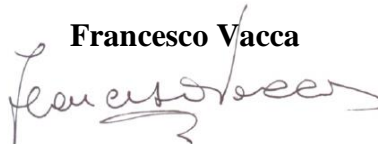
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

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.

ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE
CLASSE 2°B

DOCENTE: Isabella Gargiulo

A.S. 2024/ 2025

Libro di testo: Get thinking 1 – second edition. H. Putcha, J. Stranks, P. Lewis Jones with Clare Kennedy. Ed. Cambridge.

Studio dei seguenti argomenti:

UNIT 6: NO PLACE LIKE HOME

- Past simple regular verbs: affirmative, negative,interrogative form, short answers
- Modifiers: quite, very, really
- Adjectives with ED – ING
- Regular past tense endings: /d/, /t/, /id/
- **VOCABULARY:** rooms and furniture
- **FUNCTIONS:** talking about past events, requesting permission(can/ can't)

UNIT 7: FRIENDS FOREVER

- Past simple Irregular verbs: affirmative, negative, interrogative form, short answers
- Paradigm of irregular verbs pag 277
- Double genitive
- Past time expressions with Ago, Last, Yesterday
- **VOCABULARY:** adjectives referring to personality description
- **FUNCTIONS:** talking about past events, describing the character

UNIT 8: WILD AND WONDERFUL

- Comparative adjectives
- Superlative adjectives
- Can/ can't (ability)
- **VOCABULARY:** wild animals, geographical features, the weather
- **FUNCTIONS:** making comparisons, talking about ability

UNIT 9: OUT AND ABOUT

- Be going to (intentions)
- Present continuous for arrangements
- Relative verbs
- Adverbs of manner
- **VOCABULARY:** places in town, things in town (compound nouns)
- **FUNCTIONS:** making arrangements, inviting, expressing intentions

UNIT 10: OUR BODIES

- Will / won't for future predictions, offers, spontaneous decisions
- Zero and first conditionals
- If, when, as soon as
- **VOCABULARY:** parts of the body, parts of the head, aches
- **FUNCTIONS:** making predictions

UNIT 11: TRAVEL THE WORLD

- Present perfect simple
- Present perfect with ever / never
- Gone to vs Been to
- Past participles
- **VOCABULARY:** transport and travel, travel verbs
- **FUNCTIONS:** talking about life experiences

UNIT 12: INCREDIBLE PEOPLE

- Present perfect with Just/ Already/ Yet
- Present perfect with For/ Since (duration form)
- Present perfect vs Past simple
- Time expressions with Present perfect vs Past simple
- **VOCABULARY:** adjectives referring to positive qualities
- **FUNCTIONS:** describing people, talking about life experiences

UDA 1 quadrimestre: how to make a hotel reservation, hotel facilities.

UDA 2 quadrimestre: My favourite dish and my weekly food plan

Ladispoli, 30/ 05/ 2025

La docente

Isabella Gargiulo



ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2024-25)

Prof. Carlo NARDUCCI / Prof. Alessio CERULLI - Religione

CLASSE: 2 B Eno

ARGOMENTI TRATTATI

- Introduzione alla Sacra Scrittura (i generi letterari, i metodi interpretativi);
- Il Natale (origine e simboli)
- La Pasqua: una lettura storico-teologica
- Educazione alla sessualità (aspetti biologici e relazionali)
- La cristianità delle origini (cenni)

Prof Carlo Narducci

Prof. Alessio Cerulli

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Alessio Cerulli, written on a light-colored background.

ISIS “DI VITTORIO”
Programma laboratorio servizi di Accoglienza
Classe 2° B A.S. 2024/2025
Insegnante : Piccolo Carmen Domenica
Libro di testo: Hotel Itala 1 Biennio
Autori: F. Ciani, F. D’amico, P. De Rinaldis
Casa editrice: Le Monnier
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'ALBERGO 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 e Canva)

- 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; il check in, richiesta informazione) e applicazione computerizzata delle fasi del ciclo cliente oggetto di studio nel corso del corrente anno.

L'insegnante



CS Scansionato con CamScanner



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. RMRH05301Q

PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2024/2025

CLASSE: II B

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



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.issdivittorio.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: 2B
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
- La dieta Mediterranea
- La dieta vegana

L'ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- La Celiachia e l'intolleranza al lattosio: indicazioni dietetiche

LE ETICHETTE ALIMENTARI

- Le etichette alimentari: caratteristiche
- I claims
- L'etichettatura dei prodotti di qualità
- Etichette e rintracciabilità
- L'etichetta a semaforo e la NutriInform Battery (approfondimento)

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Le tecniche di conservazione degli alimenti: refrigerazione, congelamento, surgelazione, pastorizzazione, sterilizzazione, salagione, conservazione sott'olio, sotto sale, sotto aceto.
- Gli additivi conservanti: i nitriti e i nitrati di sodio e potassio

LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

- Gli effetti della cottura sui macronutrienti

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA (tot: 6h)

- Agenda 2030- Obiettivo n.12- Consumo e produzioni responsabili: la sostenibilità ambientale degli imballaggi alimentari, gli eco-imballaggi, il problema della plastica e delle microplastiche nella catena alimentare.
- Agenda 2030- Obiettivo n.3- Salute e benessere: le modalità di cottura più salutari

Ladispoli, 22 maggio 2025

In fede,
prof.ssa Francesca Arigliani

A handwritten signature in black ink, reading "Francesca Arigliani", written in a cursive style.

ISTITUTO PROFESSIONALE SUPERIORE SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA'
ALBERGHIERA "G. DI VITTORIO" LADISPOLI - ROMA

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE II B

DOCENTE: ROSA TORINO

Testo di riferimento:

Titolo: "stare alle regole" - Ed. Simone - volume unico.

AREA DI COMPETENZA 5

Lo Stato secondo la Costituzione

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

le forme di governo:

1 Cosa sono le forme di governo; 2 la forma di governo parlamentare; 3 la forma di governo presidenziale; 4 la forma di governo semi-presidenziale; 5 la forma di governo direttoriale.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

Il Parlamento

1 la struttura del Parlamento, 2 le elezioni delle camere; 3 il funzionamento delle Camere; 4 come nascono le leggi; 5 le leggi costituzionali; 6 le altre funzioni del parlamento; 7 la democrazia diretta: il referendum.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3

Il Presidente della repubblica

1 Il Capo dello Stato; 2 i requisiti per l'elezione; 3 il mandato del PdR; 4 le funzioni del Presidente della Repubblica; 5 il potere di sciogliere le camere; 6 la responsabilità del Capo dello Stato.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4

Il Governo e la Pubblica amministrazione

1 il Governo: caratteristiche e composizione; 2 la formazione del Governo; 3 le dimissioni del Governo; 4 il potere normativo del Governo; 5 la pubblica amministrazione (riferimento nozionistico).

UNITA' DI APPRENDIMENTO 5

La Magistratura e la Corte Costituzionale

1 Il potere giudiziario; 2 l'amministrazione della giustizia; 3 il doppio grado di giurisdizione; 4 giudici di primo grado e giudici di appello; il diritto alla giustizia; la corte costituzionale.

Il corpo elettorale

1 il corpo elettorale: caratteristiche e composizione.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6

Le autonomie territoriali

Regione; Provincia, Città Metropolitana e Comune.

AREA DI COMPETENZA 6

Le relazioni tra gli stati

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1

L'Unione Europea

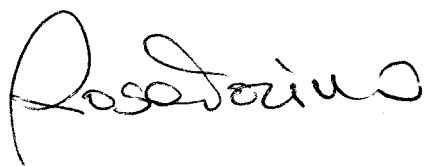
1 Che cos'è l'UE? 2 come nasce l'UE.

PROGRAMMA DI ED. CIVICA

NOZIONI DEL DIRITTO DEL LAVORO h 6

Ladispoli, lì 04.06.2025

Docente Prof.ssa Rosa Torino





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

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

DOCENTE: Margherita Ferrazza

MATERIA: Lingua e letteratura italiana

CLASSE: 2BEno

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

Sensini, A tutto campo, Mondadori scuola

ANTOLOGIA: IL TESTO POETICO

- Tipi di testi poetici
- Il concetto di metrica
- Il concetto di verso
- Gli accenti e la misura
- Verso e cesure: l'enjambement
- La rima: il concetto
- Le forme di rima
- La strofa
- Le figure retoriche, cosa sono
- Le figure di suono
- Le figure di ordine
- L'ordine delle parole
- Le figure retoriche di significato
- Analisi del testo poetico
- Il concetto di parafrasi
- Parafrasi letterale
- Parafrasi concettuale

GRAMMATICA: L'ANALISI LOGICA

- Il verbo
- La frase minima
- Il soggetto
- Il soggetto partitivo

- Il predicato, verbale e nominale
- Il concetto di espansione
- Il complemento diretto
- Il complemento oggetto
- Il complemento predicativo
- Il complemento indiretto
- Forme ed usi dei complementi indiretti
- Il concetto di frase principale

IL DOCENTE,

Prof.ssa Margherita Ferrazza

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to be 'MF' followed by a large, sweeping flourish.

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 2B ALBERGHIERO

PROF. ANTONIO MOCCIA

A.S. 2024/2025

I MONOMI

definizione e grado di un monomio, monomi ridotti, monomi simili, operazioni e potenze con monomi, espressioni. Problemi

I POLINOMI

definizione e grado di un polinomio, addizione e sottrazione fra polinomi, moltiplicazione di polinomi. Problemi

EQUAZIONI DI PRIMO GRADO

Cosa è un'equazione, principi di equivalenza, verifica di un'equazione. Risoluzione di un'equazione di primo grado. Problemi

EQUAZIONE IN DUE INCOGNITE

Il piano cartesiano

Soluzioni di un'equazione in due incognite.

Rette in forma implicita ed esplicita.

Rappresentazioni di rette nel piano

Determinazione di un punto comune a due rette graficamente.

SISTEMI DI 2 EQUAZIONI IN DUE INCOGNITE.

Cosa significa risolvere un sistema.

Il metodo di sostituzione

Problemi

EQUAZIONI DI SECONDO GRADO

Verifica, Riduzione in forma canonica, determinazione dei coefficienti e distinzione di equazioni pure, spurie, complete.

Risoluzione di equazioni pure. Problemi



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

DOCENTE: Margherita Ferrazza

MATERIA: Storia

LIBRI DI TESTO: Brancati-Pagliarani, La storia in 40 lezioni, Rizzoli Education

-DALLA PREISTORIA ALLE PRIME CIVILTÀ'

- La preistoria
- La civiltà della Mesopotamia
- L'antico Egitto
- Ittiti, Ebrei e Fenici

-LE ORIGINI E I CARATTERI DELLA CIVILTÀ' GRECA

- Cretesi e Micenei
- La nascita della polis
- Sparta e Atene, due modelli politici a confronto

-LA GRECIA E L'ELLENISMO

- Le guerre persiane
- L'età di Pericle
- La crisi della Grecia
- Alessandro Magno

-L'ITALIA E LA NASCITA DI ROMA

- I popoli preromani
- Le origini
- La monarchia romana
- La repubblica

-LE CONQUISTE DI ROMA

- La conquista dell'Italia
- Le guerre puniche
- La riforma dei Gracchi

-LA CRISI DELLA REPUBBLICA

- Mario e Silla

- Cesare e Pompeo
- Il primo triumvirato
- Il principato di Augusto

LA DOCENTE,

Prof.ssa Margherita Ferrazza

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, cursive letters that appear to be 'MF' followed by a large, sweeping flourish.

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

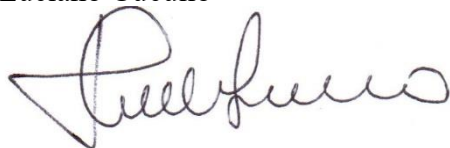
MODULO	CONTENUTI
<u>Ripasso e approfondimento argomenti del primo anno di corso.</u> Il reparto di cucina	Localizzazione e funzione degli ambienti di cucina. Macchine ed apparecchi di cucina. Utensileria di base. La brigata di cucina e le sue funzioni. L'organizzazione di base e gli acquisti.
Igiene 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 B 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 *être* / *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





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 Enogastronomia, settore Sala e Vendita

Classe 2° B-C-E

Docente: Comito Michele

UDA 1. La Deontologia del cameriere

La divisa e la persona

Diventare un professionista

UDA 2.

IL bere miscelato

Le dosi delle bevande

Le tecniche di miscita

UDA 3. La vite

Il vino

Il vino passito

UDA 4. IL servizio della colazione

Preparazione della colazione continentale

La macchina espresso

Le attrezzature del bar

Il caffè

Il thè



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE Superiore Giuseppe Di Vittorio

Ladispoli (RM)

Programma

Anno scolastico 2024/2025

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROF.SSA CHIACCHIO GIOVANNA

Classe: 2B

Contenuti e attività svolte:

- Sport individuali e di squadra (pallavolo, basket, calcio, badminton,) quale attività motoria socializzante e di autovalutazione del proprio stato di forma.
- La correlazione tra mangiar bene e stare in forma,
- Attività di riscaldamento generale e stretching.

- Nozioni teoriche:

- Regolamenti dei giochi sportivi praticati,
- Alimentazione equilibrata,

Metodologie e strumenti:

- Lezioni pratiche in spazi esterni.
- Lezioni teoriche in aula con uso di video, schede, discussioni guidate.
- Approccio cooperativo e partecipativo, con valorizzazione del contributo personale degli studenti.

***Competenze Di Educazione Civica**

Educazione alla salute e al benessere, punto 3 Agenda 2030.

Prof.ssa Chiacchio Giovanna