



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 D 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

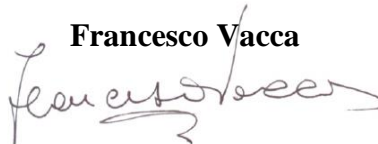
Nucleo Tematico: CITTADINANZA DIGITALE

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.

Programma svolto classe 2D Enogastronomia

Docente prof.ssa Francesca De Cicco

Materia Diritto ed Economia

Primo quadrimestre

Ripasso di alcuni concetti del primo anno propedeutici per affrontare il programma del secondo anno

Il concetto di Democrazia - art 1 Cos

il concetto di solidarietà sociale - art.2 Cos

Il concetto di uguaglianza formale e sostanziale - art.3 Cos

Il Parlamento e la funzione legislativa

l'iter legislativo

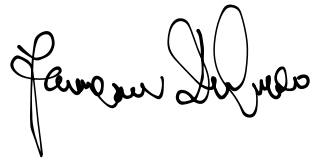
Secondo quadrimestre

Le tre principali teorie economiche

Il Governo e le sue funzioni

La Magistratura

Ladispoli, 20 maggio 2025





Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"

Via Yvon De Beghems, 6 - 00053 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Diritto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05990G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 - Sito: [www.istitutostataleladispoli.edu.it](http://istitutostataleladispoli.edu.it) - e-mail: rmis05990g@istruzione.it - PEC: rmis05990g@pec.istruzione.it

CAT - AFM - Via Y. De Beghems, 6 Cod. mecc. RMTD05901T - CAT - AFM (SIA) scuola - Via Y. De Beghems, 6 Cod. mecc. RMTD059098

LP.SAUL - Via Federico, 100 Cod. mecc. RMR00901Q



ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 2 D 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

GLI ALUNNI

Jasmine Raza
Elisa Gaggiestani



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. RMRH05301Q

PROGRAMMA SVOLTO

SCIENZE INTEGRATE: Biologia

Istituto professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2024/2025

CLASSE: II D

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.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

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROGRAMMA DI MATEMATICA CLASSE 2 D 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

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

GLI ALUNNI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

I.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.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. RMTD059006

I.P.S.A.R. - Via Federici, 50 Cod. mecc. RMRH05901Q

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Laboratorio di Sala e Vendita

2D

A.S. 2024/2025

Prof.ssa Donatella Di Matteo

- Ore settimanali: 6
- Testo Adottato **SalaBar SMART Tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita**
Primo Biennio
Casa Editrice Hoepli
Autore Oscar Galeazzi

Obiettivi generali educativo formativi della disciplina:

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di conoscenze, abilità e competenze.

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA	COMPETENZE
UDA7 LA MISE EN PLACE La preparazione dei coperti Il coperto base per menu à la carte La mise en place per singole portate Come si dispongono i bicchieri Composizioni con tovaglioli	Fasi della mise en place Preparazione dei coperti Mise en place in relazione al piatto servito Composizione con tovaglioli Complementi della mise en place	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
UDA8 GLI STILI DI SERVIZIO Il servizio all'italiana Il servizio all'inglese Il Servizio alla Russa Il Servizio alla Francese	Il servizio all'italiana e all'inglese Il servizio alla russa, alla francese e il self-service	Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Presentarsi in modo professionale	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
UDA 10 IL SERVIZIO DELLA COLAZIONE Introduzione al servizio della colazione Il servizio della colazione continentale	Tipologie di colazione Attrezzature per la colazione Il servizio della colazione continentale	Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Presentarsi in modo professionale	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
UDA 5 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	I momenti di servizio e il menu Le fasi operative e di servizio La gestione delle attrezzature e gli spazi	Momenti operativi nella ristorazione Menu di servizio e sequenza delle pietanze Allergeni nel menu Fasi del servizio e comunicazione con il cliente Gestione delle attrezzature e degli spazi	Adottare tecniche di base per la manipolazione la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento dei prodotti servizi e menu nella corretta sequenza
UDA 11 IL BAR: STAFF, ATTREZZATURE ABILITA DI BASE	Tipologie di bevande	Adottare tecniche di base per la	Applicare tecniche di base di lavorazione,

Pianeta Bar LE zone di lavoro e lo staff del bar Le attrezzature del bar Classificazione delle bevande ed educazione al consumo Abilità di base Le dosi Prelevare e servire	Educazione al consumo di alcol Dosi delle bevande e tecniche di miscita	manipolazione la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento dei prodotti servizi e menu	organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
UDA 14 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR Bevande dissetanti aperitivi digestivi Bevande montate e succhi freschi	Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti Conoscenza e nozioni di servizio delle bevande aperitive Conoscenza e nozioni di servizio delle bevande digestive	Adottare tecniche di base per la manipolazione la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento dei prodotti servizi e menu	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
UDA 12 Il caffè, latte montato, il cappuccino	Caffè, il prodotto e la bevanda. Utilizzo manutenzione delle attrezzature per l'espresso. Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso. Tecnica di montaggio e di versate del latte	Applicare procedure standard dell'approvvigionamento di produzione e vendita dei prodotti e servizi di filiera	Applicare metodologie in base al lavoro in équipe. Adottare tecniche di preparazione per la manipolazione e l'utilizzo delle materie prime
13 UDA Tè Tisane e cioccolata	Il tè, come si prepara e si serve il tè. Infusi e tisane. Cacao e cioccolato. Come si prepara e si serve la cioccolata calda	Applicare procedure standard dell'approvvigionamento di produzione e vendita dei prodotti e servizi di filiera	Applicare metodologie in base al lavoro in équipe. Adottare tecniche di preparazione per la manipolazione e l'utilizzo delle materie prime
UDA 14 Il servizio delle bevande al bar	Bevande dissetanti, Bevande montate e succhi freschi	Conoscenze di base e nozioni servizio delle bevande nello specifico	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera

Durante l'anno scolastico sono stati sviluppati i temi riguardanti:

- La cucina di sala, la lampada e il flambè. I cocktail, Le insalate

Per questi argomenti sono state inserite schede su Teams.

Sono stati studiati e preparati i seguenti cocktail: CUBA LIBRE, VIRGIN MOHITO, BLOODY MARY, ALEXANDER, GRASSHOPPER, RED SUNSET

Per quanto riguarda le preparazioni al bar sono stati preparati i cocktail di cui sopra, Il Caffè e i suoi derivati, Cappuccino, Latte Macchiato, la Cioccolata.

Per il servizio in sala sono state realizzati: Buffet per la Prima Colazione e le Insalate

Per quanto riguarda la cucina alla lampada: sono stati realizzati i seguenti piatti: Pasta all'Amatriciana, Bocconcini di pollo flambati al whiskey.

Ladispoli, 9 giugno

Donatella Di Matteo



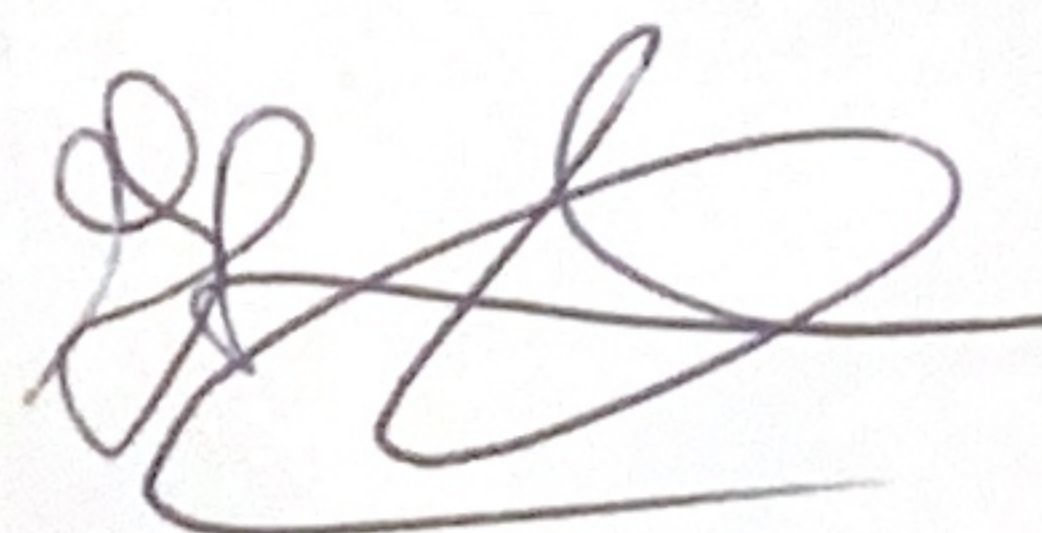
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE ANNO 2024/2025

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 svolto di enogastronomia della classe 2 D a.s 2024/25

Prof. Riili

Teoria

Ripasso del programma del 1 anno:

le salse emulsionate stabili e instabili, la maionese, la salsa besciamella, pasta frolla, pan di spagna, meringa all'italiana. Le attrezzature della zona cottura, i fondi, le uova, la suddivisione degli spazi in cucina, la brigata, la classificazione del riso, il fondo bruno, fondo bruno legato, salsa demi-glace.

Le salse derivate dalla salsa besciamella, i court-bouillon.

Secondo anno: I primi piatti asciutti, la pasta, il riso, gli gnocchi, la polenta, le crepes, la pasta choux, le minestre brodose e legate, gli antipasti, le schede tecniche dei piatti, le caratteristiche delle carni bovine, ovine, suine e frattaglie.

Gli animali da cortile

Pratica

Colazione continentale, croissant, torta paradiso, uova al bacon, sode e strapazzate.

Lasagna alla bolognese, salsa besciamella, pasta fresca all'uovo, fondo bianco, risotto ai funghi porcini, pasta frolla, pane per gratin, crostata di marmellata, mezze maniche all'amatriciana, pollo al forno con salsa citronette, patate parmentier, pasta e fagioli alla veneta, arista alla fiorentina, bietina ripassata, crepes ai funghi porcini, bignè fritti con crema, salsa al pomodoro, vialone nano con crema di funghi porcini, maccheroncino con pomodoro e olio al prezzemolo, crema inglese, lingue di gatto, mezze maniche alla carbonara, semifreddo al caffè, pasta bisquit, tortelli di ricotta e spinaci, salsa crema, biscotteria con frolla classica.

Prof. Francesco Riili



Istituto Di Vittorio - 2024-2025

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA	Lingua e letteratura italiana
DOCENTE	Acocella Francesca
CLASSE	2D Enogastronomia

Testi: “*A tutto campo. Strumenti per conoscere e usare l’italiano*”, Marcello Sensini, A. Mondadori Scuola. “*La mia antologia. Testi, temi, mondi*”, Milva Maria Cappellini, A. Mondadori Scuola.

Svolgimento dell’Uda.

GRAMMATICA

Che cos’è la frase semplice

La frase minima

L’ampliamento della frase minima

Il soggetto (Soggetto partitivo; soggetto sottinteso; soggetto mancante)

Il predicato: verbale e nominale.

L’attributo e l’apposizione

I complementi

I complementi diretti

Il complemento oggetto

I complementi indiretti

Il complemento di specificazione

Il complemento di termine

I complementi d’agente e di causa efficiente

Il complemento di causa

I complementi di fine o scopo

I complementi di luogo: stato in luogo, moto a luogo, moto da luogo, moto per luogo

I complementi di tempo: tempo determinato, tempo continuato

Gli altri complementi

Modo o maniera; mezzo o strumento; compagnia; unione; allontanamento o separazione; origine o provenienza; limitazione; vantaggio e svantaggio; argomento; paragone; abbondanza e privazione; materia; qualità; stima; prezzo; età; peso o misura; colpa; pena.

Che cos’è la frase complessa o periodo

La struttura del periodo: proposizioni principali, coordinate e subordinate

La proposizione principale

I vari tipi di proposizione principale

La proposizione incidentale

La coordinazione

La proposizione coordinata

La subordinazione

Le proposizioni subordinate

POESIA

Laboratorio di Poesia: leggere e scrivere in versi

Parliamo di poesia

1. La poesia: che cos’è, a cosa serve e dove si trova?

Che cos’è la metrica?

Cos’è la parafrasi?

2. Che cosa ci vuole per fare una poesia

Che cos’è il verso; gli accenti e la misura del verso; come si misura il verso; le cesure

L’enjambement

La rima; la disposizione delle rime; rime interne; assonanza e consonanza

La strofa; i tipi di strofa più frequenti (distico, terzina, quartina, ottava)

Le forme metriche (il sonetto)

3. Un linguaggio di suoni e di ordine

Suono e significato

Le figure di suono: allitterazione, onomatopea

Suoni e simboli (il fonosimbolismo)

Le figure di ordine: inversione, chiasmo, enumerazione, anàfora

L’ordine delle parole e le <<posizioni forti>>

La ripetizione e la variazione

4. Un linguaggio di immagini

Le figure retoriche di significato: di somiglianza (similitudine, metafora, iperbole, perifrasi, prosopopea, sinestesia) e di opposizione (ossimoro, antitesi)

5. Il linguaggio della poesia

Le parole della poesia: pochi segni, tanti significati
La parola-chiave e i campi semantici

Lettura e parafrasi delle seguenti poesie:

- *Batte botte*, Dino Campana;
- *Ho conosciuto in te le meraviglie*, Alda Merini;
- *Pioggia e Casa*, Nicola Gardini;
- *Parabola*, Guido Gozzano;
- *Il tuono*, Giovanni Pascoli;
- *Spesso il male di vivere ho incontrato e Meriggiare pallido e assorto*, Eugenio Montale;
- *Rimetta d'amore furioso*, Bruno Tognolini;
- *La cucina è gremita di oggetti*, Valerio Magrelli;
- *Veglia e San Martino del Carso*, Giuseppe Ungaretti;
- *Io vivere vorrei*, Sandro Penna

Educazione civica (4 ore)

- A che punto siamo con la parità di genere? (1 ora)
- L'importanza delle parole (femminicidi) (2 ore)
- Hate speech (1 ora)

Data 10/06/2025

Firma

Louisa Ascella

Istituto Di Vittorio - 2024-2025

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA	Storia
DOCENTE	Acocella Francesca
CLASSE	2D Enogastronomia

Libro di testo: *La storia in 40 lezioni. Corso di storia per il primo biennio*, A. Brancati, T.Pagliarani, Volume unico, Rizzoli Education, La Nuova Italia.

Gli strumenti della storia

1. La storia: una definizione
2. Il tempo e lo spazio
3. Le fonti della storia

Unità 1. Dalla Preistoria allo sviluppo delle prime civiltà

- Lezione 1. La preistoria
- Lezione 2. Dalla rivoluzione neolitica all'età storica
- Lezione 3. Le civiltà della Mesopotamia
- Lezione 4. L'antico Egitto
- Lezione 5. Ittiti, Ebrei, Fenici

Unità 2. Le origini e i caratteri della civiltà greca

- Lezione 6. I Cretesi e i Micenei
- Lezione 7. La Grecia arcaica e la nascita della *pòlis*
- Lezione 8. Sparta e Atene: due modelli politici
- Lezione 9. Società e cultura delle *pòleis*

Unità 3. La Grecia classica e l'ellenismo

- Lezione 10. Le guerre persiane
- Lezione 11. L'età di Pericle
- Lezione 12. La crisi delle città greche
- Lezione 13. Alessandro Magno e l'ellenismo

Unità 4. L'Italia antica e la nascita di Roma

- Lezione 14. I popoli dell'Italia preromana
- Lezione 15. Le origini di Roma
- Lezione 16. La repubblica romana
- Lezione 17. Famiglia e religione nella Roma repubblicana

Unità 5. Le conquiste di Roma

- Lezione 18. Roma conquista la penisola italiana
- Lezione 19. Le guerre puniche e il dominio sul Mediterraneo
- Lezione 20. Le trasformazioni della società romana
- Lezione 21. Le riforme agrarie dei Gracchi

Unità 6. La crisi della Repubblica

- Lezione 22. L'età di Mario e Silla
- Lezione 23. L'età di Pompeo e Cesare
- Lezione 24. Verso la fine della Repubblica

Unità 7. L'impero romano

- Lezione 25. Il principato di Augusto
- Lezione 26. Il primo secolo dell'impero
- Lezione 27. L'età d'oro dell'impero
- Lezione 28. Dall'apogeo alla crisi

Unità 8. Dal III secolo alla fine dell'impero d'Occidente

- Lezione 29. La crisi del mondo romano
- Lezione 30. Diocleziano e la divisione dell'impero
- Lezione 31. Costantino e l'impero cristiano

Lezione 32. La caduta dell'impero romano d'Occidente

Unità 9. Oriente e Occidente tra VI e VIII secolo

Lezione 33. I regni d'Occidente

Data 10/06/2025

Firma

Louisa Ascelle

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

Programma svolto di
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
A.S. 2024/2025 CLASSE 2° D
Prof. Carmelo Di Marco

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

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

I LIPIDI

- Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali
- Classificazione e nomenclatura degli acidi grassi
- Effetti della diversa natura dei legami chimici
- Grassi di origine vegetale e animale
- Acidi grassi essenziali: funzioni, rapporto tra omega 6 e omega 3
- Configurazione acidi grassi (Trans e cis)
- Importanza della configurazione
- Formazione degli acidi grassi trans (idrogenazione)

- Classificazione dei lipidi (semplici, complessi, strutturali e di deposito)
- I gliceridi
- Gli steroidi (fitosteroli e zoosteroli)
- L'importanza del colesterolo, colesterolo endogeno ed esogeno, trasporto del colesterolo nel sangue
- Struttura anatomico-morfologica delle lipoproteine
- Classificazione e ruolo delle lipoproteine
- Fitosteroli: struttura chimica, classificazione, proprietà e fonti alimentari
- Come gli acidi grassi influenzano la colesterolemia
- Lipidi complessi: glicolipidi (classificazione, struttura chimica, funzioni) fosfolipidi (glicerofosfolipidi, sfingofosfolipidi)
- Proprietà della lecitina ed utilizzo nel settore ristorativo-dolciario
- Fonti alimentari di lecitine

I PROTIDI

- Definizione, struttura chimico-molecolare
- Amminoacidi: classificazione e funzioni
- Amminoacidi essenziali
- Legame peptidico
- Classificazione e valore biologico delle proteine
- Denaturazione fisica e chimica
- Enzimi
- Funzioni
- Effetti da carenza e da eccesso

VITAMINE E FITONUTRIENTI

- Definizione, funzioni e classificazione
- Vitamine idrosolubili: definizione, fonti alimentari ed effetti da carenza
- Vitamine liposolubili: definizione, fonti alimentari ed effetti da carenza
- Fitonutrienti: funzioni e fonti alimentari

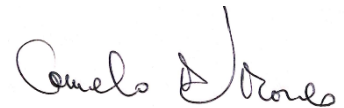
EDUCAZIONE CIVICA (tot. ore 12)

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

Data 29/05/2025

Docente

II

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Camelo Jones". The signature is fluid and cursive, with the first name "Camelo" and the last name "Jones" clearly distinguishable.

ISIS "DI VITTORIO"
Programma laboratorio servizi di Accoglienza
Classe 2° D 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'Aloia





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
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

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 - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

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

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

PROGRAMMA SVOLTO

Prof.ssa **PAGANELLI SIMONA**

Docente di **INGLESE**

Classe **2 ENO**

Sez. **D**

ANNO SCOLASTICO 2024 – 2025

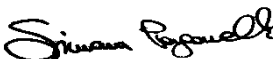
UDA	CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>“RIPASSO ARGOMENTI A.S. 2023-2024”</p> <p>(I QUADRIMESTRE)</p> <p>(dai libri di testo “Tracking Grammar” e “Get Thinking 1”)</p>	<p><u>GRAMMAR</u> (dal libro di testo “Tracking Grammar”):</p> <ul style="list-style-type: none"> - I pronomi personali soggetto; - Le question words; - Gli usi del verbo “to be”; - Gli aggettivi possessivi; - I dimostrativi; - Il plurale dei sostantivi; - I pronomi personali complemento; - There is-there are”; - I numeri cardinali; - L’ora in inglese; - I numeri ordinali; - La data; - Le preposizioni di tempo AT, IN, ON; - Il genitivo sassone; - “Have/has got”; - Il present simple dei verbi ordinari; - Gli avverbi di frequenza; - Il present continuous; - Il confronto tra uso del present simple e del present continuous. <p><u>GRAMMAR</u> (dal libro di testo “Get Thinking 1”):</p> <ul style="list-style-type: none"> - I nomi numerabili e non numerabili; - I "quantifiers". <p><u>VOCABULARY</u> (dal libro di testo "Get Thinking 1"):</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Vocabulary Reference” a p. 155 su paesi e nazionalità, oggetti della classe, preposizioni di luogo, giorni, mesi, dimostrativi, numeri cardinali e ordinali, orario; - “Vocabulary Reference” a p. 163 su oggetti personali, aggettivi per descrivere gli oggetti; - “Vocabulary Reference” a p. 171 su attività quotidiane, passatempo, espressioni con "have"; - “Vocabulary Reference” a p. 181 su vestiario e accessori, negozi, verbi di stato; - “Vocabulary Reference” a p. 189 su cibi, bevande, aggettivi per descrivere i cibi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e dare informazioni personali (nome, età, nazionalità, ecc.); - Chiedere e dire l’ora; - Come “compitare” una parola; - Esprimere l’esistenza o la posizione; - Esprimere il possesso; - Descrivere oggetti; - Descrivere attività quotidiane; - Esprimere opinioni; - Parlare di cibi e bevande; - Descrivere cibi e bevande; - Esprimere la quantità; - Esprimere azioni in corso di svolgimento o temporanee; - Descrivere il vestiario; - Descrivere ciò che una persona indossa.

<p>“ALL IN THE FAMILY” (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1”)</p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple del verbo "to be". <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - I membri della famiglia; - Le sensazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere un'azione o uno stato al passato utilizzando il past simple del verbo "to be"; - Descrivere la propria famiglia; - Esprimere il proprio stato d'animo.
<p>“ALBERGO A 5 STELLE” _UDA INTERDISCIPLINARE (I QUADRIMESTRE)</p> <p>(da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale “Inglese 2D a.s. 2024-2025)</p>	<p><u>GRAMMAR</u> (prerequisites):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present simple dei verbi ausiliari; - I verbi modali; - Il past simple dei verbi regolari e irregolari; - Comparativi e superlativi degli aggettivi. <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo agli alberghi. <p><u>READINGS</u> (from slides created by the teacher):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo sviluppo del settore dell'ospitalità; - La brigata di cucina; - La brigata di sala; - La brigata del bar. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 della storia delle diverse strutture ricettive; - Conoscenza delle varie brigate di servizio in un albergo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre la storia delle strutture ricettive (dalle locande agli alberghi odierni); - Descrivere la brigata di cucina; - Descrivere la brigata di sala; - Descrivere la brigata del bar.
<p>“NO PLACE LIKE HOME” (II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 6)</p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple dei verbi regolari; - I modifiers "quite", "very", "really"; - Differenza tra aggettivi in -ed e -ing; - Il verbo "look" seguito da preposizioni. <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La casa (stanze e mobilio); - Gli aggettivi che terminano con i suffissi -ed or -ing; - Il verbo “to look” seguito da preposizioni. <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - "The 21st century caveman". 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di un evento passato; - Descrivere la propria casa; - Usare I modifiers "quite", "very", "really" per cambiare il significato di un aggettivo o un avverbio; - Usare gli aggettivi terminanti in – ed per esprimere le sensazioni; - Usare gli aggettivi terminanti in – ing per definire le caratteristiche di qualcosa o qualcuno.
<p>“FRIENDS FOR EVER” (II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo</p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il past simple dei verbi irregolari; - I paradigmi dei principali verbi irregolari. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di eventi passati; - Descrivere la personalità di qualcuno; - Parlare dell'amicizia;

<p>“Get Thinking 1” _UNITÀ 6)</p>	<p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli aggettivi per descrivere il carattere; - Le espressioni di tempo che indicano il passato. <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - "A special friendship"; - "Pen pals for years". 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Raccontare la storia “A special friendship”.
<p>“TUTTI A TAVOLA CON GUSTO E IN SALUTE”</p> <p>(II QUADRIMESTRE)</p> <p>(da materiali e slides elaborati dalla docente e condivise nei materiali del team digitale “Inglese 2D a.s. 2024-2025)</p>	<p><u>GRAMMAR AND VOCABULARY:</u> (prerequisites):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present simple; - I nomi numerabili e non numerabili; - I quantifiers (some, any, a lot of / lots of, much, many, too much, too many, little, few, enough); - I cibi e le bevande; - I metodi di cottura dei cibi; - Gli aggettivi per descrivere i cibi. <p><u>READINGS</u> (from slides created by the teacher):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glossario su cibi e bevande (ripasso); - La dieta mediterranea. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 “cucina”; - Conoscenza della dieta mediterranea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di cibi e bevande; - Descrivere cibi e bevande; - Esprimere la quantità; - Esporre la dieta mediterranea.
<p>“TRAVEL THE WORLD”</p> <p>(II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 11)</p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il participio passato (verbi regolari e irregolari); - Il present perfect simple; - Il present perfect con gli avverbi “ever” e “never”; - La differenza tra “been to” e “gone to”. <p><u>VOCABULARY:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - I mezzi di trasporto; - I verbi usati con i mezzi di trasporto. <p><u>READINGS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - "A world record breaker". 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di esperienze passate; - Usare il lessico riferito ai mezzi di trasporto.
<p>“INCREDIBLE PEOPLE”</p> <p>(II QUADRIMESTRE)</p> <p>(dal libro di testo “Get Thinking 1”</p>	<p><u>GRAMMAR:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il present perfect con gli avverbi “already”, “yet” e “just”; - Confronto tra uso del present perfect e uso del past simple. 	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Parlare di esperienze passate; - Descrivere positivamente il carattere di una persona; - Usare le espressioni con i verbi “have”, “make” e “take”.

_UNITÀ 12)	<u>VOCABULARY:</u> - Gi aggettivi per descrivere gli aspetti positivi del carattere di una persona; - Le espressioni con i verbi “have”, “make” e “take”.		
“WILD AND WONDERFUL” (II QUADRIMESTRE) (dal libro di testo “Get Thinking 1” _UNITÀ 8 e da slides elaborate dalla docente e condivise nei materiali del team digitale “Inglese 2D a.s. 2024-2025)	<u>GRAMMAR:</u> - Il grado comparativo di un aggettivo (maggioranza, minoranza e uguaglianza); - Il verbo “can” per esprimere la capacità; - Il grado superlativo relativo di un aggettivo (maggioranza e minoranza). <u>VOCABULARY:</u> - Gli animali selvatici; - Le caratteristiche geografiche.	- Strutture morfosintattiche di base, ritmo e intonazione della frase, adeguati al contesto comunicativo; - Utilizzare il lessico specifico in modo appropriato.	- Fare paragoni tra due oggetti, persone, animali; - Fare paragoni tra almeno tre oggetti, persone, animali; - Esprimere la capacità di saper fare qualcosa; - Parlare del tempo atmosferico; - Parlare degli animali selvatici; - Parlare delle caratteristiche geografiche di un luogo.

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 - 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

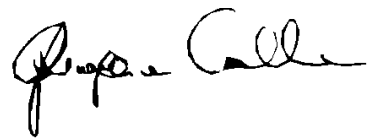
Disciplina	Lingua francese
a.s.	2024/2025
Classe	2D
Docente	Cardella Giuseppina
Libro di testo e materiali	<ul style="list-style-type: none">• NOUVEAUX ECHANGES, di Parodi Lidia e Vallacco Marina, Minerva italica, 2020• EN MODE COMMUNICATION, di Bidaud Grange, Rizzoli languages, 2021

1. UDA interdisciplinaire : « Hôtel à 5 étoiles »
 - Les types d'hébergement
 - Se renseigner sur les prix, les conditions d'hébergement
 - Les équipements
 - Révision des verbes en *-er*.
 - Les exceptions des verbes en *-er* : *-cer* ; *-ger* (verbes commencer et manger).
 - Verbes : dormir, partir, visiter, héberger, réserver, séjourner, voir, dormir, aller.
 - Révision de la forme négative et interrogative.
2. Après-midi crêpes
 - L'aspect physique et le caractère
 - Parler et décrire sa famille
 - Le féminin des noms et des adjectifs.
 - Adjectifs à la forme particulière : nouveau, beau, vieux, fou, mou.
 - Les expressions de quantité : très, beaucoup de, trop de, peu de, assez de.
 - Les verbes en *-ayer*, *-ouyer*, *-uyer* (payer, nettoyer, essuyer)
 - Les verbes mettre, connaître, comprendre.
3. J'aime ton appart !
 - La maison, les meubles et les tâches ménagères.
 - Décrire son habitation.
 - La météo, parler du temps qu'il fait.
 - Les verbes impersonnels
 - Les gallicismes (présent progressif, passé récent, futur proche)

4. UDA interdisciplinaire : « Tous à table avec goût et en santé ».
- Parler de ses propres habitudes alimentaires
 - Les aliments (les légumes, les fruits, la viande, la charcuterie, le poisson, les desserts)
 - Les boissons
 - La différence entre aliments sains et malsains.
 - Le passé composé et l'accord avec le participe passé.

Ladispoli, 23/05/2025

La docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Paola Calle'. The signature is fluid and cursive, with the first name 'Paola' and the last name 'Calle' clearly distinguishable.

ISTITUTO “DI VITTORIO”

Prof. Simone Depetris

CLASSE 2D A.S. 2024/2025

PROGRAMMA I.R.C.

- Introduzione alla Sacra Scrittura:

- Significato del termine “Bibbia”;
- I canoni della Bibbia: cattolico-ortodosso ed ebraico-protestante;
- La Bibbia della LXX e la diaspora;
- Formazione del testo biblico;
- Metodi di analisi e studio della Bibbia: metodo “storico-critico”, esegesi, approccio ermeneutico;
- 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;
- 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:

- Inquadramento storico-religioso-politico e sociale;
- 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;

- I miracoli: lettura e commento di brani scelti.
- 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.

