

## PROGRAMMA DI ITALIANO, CLASSE IV KA, A.S. 2024-2025

- Galileo Galilei
  - Dialogo sopra i due massimi sistemi
- William Shakespeare, il teatro elisabettiano
- Parini
  - La Vergine cuccia
  - Dialogo sopra la nobiltà (messa a confronto) con A' Livella
- Vittorio Alfieri
  - L'opera, La Vita
  - Tacito orror di solitaria selva
- Goldoni
  - La riforma del teatro
- Patriottismo e preromanticismo
- Ugo Foscolo
  - le ultime lettere di Jacopo Ortis
  - In morte del fratello Giovanni
  - Alla sera
  - I Sepolcri
  - A Zacinto
- Giacomo Leopardi
  - L'infinito
  - A Silvia
- Neoclassicismo
- Pessimismo
- Romanticismo
- Manzoni
  - I promessi sposi
  - Adelchi
  - Le odi "Marzo 1821" e "5 Maggio"
- Educazione civica (13h)
  - I primi 12 articoli della Costituzione italiana

Ladispoli, 27 maggio 2025

Il docente

Prof. Antonio Gismondi

*Antonio Gismondi*

**ISIS GIUSEPPE DI VITTORIO- LADISPOLI, A.S. 2024-2025.**

**PROGRAMMA DI  
STORIA DELLA  
CLASSE IV KA**

- 1. L'Illuminismo e la nascita del pensiero scientifico.**
- 2. La Rivoluzione americana**
- 3. La rivoluzione industriale**
- 4. La rivoluzione francese**
- 5. Napoleone**
- 6. La restaurazione e i moti liberali**
- 7. Il 1848 e la prima guerra d'Indipendenza**
- 8. La Seconda guerra d'Indipendenza**
- 9. L'Unità d'Italia e il fenomeno del brigantaggio.**
- 10. La Costituzione.**

**Ladispoli, 31 maggio 2025**

**Il Docente  
Prof. A. Gismondi**

*prof. Antonio Gismondi*



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.isisdvittorio.edu.it](http://www.isisdvittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T --- CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

## Programma svolto

Materia: diritto e tecniche amministrative

Anno scolastico: 2024/25

Docente: Giovanni Cianciaruso

Classe IV Sezione KA

### UDA A Imparo a conoscere le risorse dell'impresa

- 1) Le risorse umane: il lavoro
  - le norme che regolano il lavoro
  - la ricerca e la selezione del personale
  - l'assunzione: il contratto di lavoro subordinato
  - il costo del lavoro
  - l'organizzazione del lavoro
  - le norme sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro
- 2) Le risorse tecniche: il patrimonio
  - gli investimenti dell'impresa: il patrimonio aziendale
  - i finanziamenti dell'impresa
  - l'uguaglianza tra investimenti e finanziamenti
  - il prospetto del patrimonio: la Situazione patrimoniale
  - gli elementi del patrimonio
  - come si assegna il valore degli elementi del patrimonio?
- 3) Le risorse finanziarie: i finanziamenti
  - la stima del fabbisogno finanziario
  - le fonti interne di finanziamento
  - le fonti esterne di finanziamento
  - da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

### UDA B Imparo a conoscere gli elementi della gestione

- 1) Costi, ricavi e reddito
  - le fasi della gestione
  - il reddito d'esercizio
  - costi e ricavi d'esercizio: il principio di competenza
  - costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche
  - quando e come si registrano i fatti di gestione)
  - costi e ricavi con pagamento posticipato
  - costi e ricavi con pagamento anticipato
  - la situazione economica
  - collegamenti tra Situazione patrimoniale e Situazione economica
  - l'IVA nella Situazione patrimoniale

2) La contabilità aziendale

- il sistema informativo aziendale
- le scritture contabili
- le scritture obbligatorie
- le scritture facoltative: la contabilità elementare
- la contabilità generale

3) Il bilancio d'esercizio

- i principi di redazione del bilancio
- le parti del bilancio
- l'analisi di bilancio per indici

4) La contabilità analitica

- la classificazione dei costi
- i metodi di calcolo dei costi aziendali
- il break even point e il diagramma di redditività
- la determinazione del prezzo di vendita (i metodi)

Educazione civica (6 ore):

- Nozioni di diritto del lavoro (principi costituzionali, Legge n. 300/1970)
- Educazione alla legalità

Ladispoli, 6 giugno 2025

prof. Giovanni Cianciaruso



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"VIA Y. DE BEGNAC"  
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 4°KA

a.s. 2024/2025

Prof.ssa Carmela Panzella

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo " Mastering Cooking and Service", casa editrice Eli:

**Unit 6**

Food Ingredients: Cereals; fruit and vegetables;

food preparation, cooking and storage;

dairy products; eggs, meat and poultry, fish, pulses, fats;

herbs spices and condiments

Preparations cooking and storage

Grammar revision

Ladispoli Giugno 2025

La Docente

*Carmela Panzella*



**PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE**  
**CLASSE 4 KA AS 2024/25**  
**Prof.ssa Dina Cerroni**

TESTI: A) Olivieri-Beupart SAVEURS ET CUISINE Rizzoli  
B) F.Bidaud MA GRAMMAIRE DE FRANÇAIS Rizzoli

A): **SECTION 3 " Pour ouvrir l'appétit":**

Étapes de 1 à 4:

Les hors-d'œuvre ;Les potages; Les fonds et les sauces; Les condiments et les piments.  
( La restauration par images p.337 et 338).

**SECTION 4 " Les plats de résistance"**

Les poissons; Les modes de cuisson des poissons; Les fruits de mer.

( La restauration par images p.346,347 et 348)

Les viandes ;Les modes de cuisson des viandes.

( La restauration par images p345).

**CULTURE VIS À VIS:**

La cuisine régionale française p.42

La cuisine régionale italienne p44

Les bistrots et les brasseries de Paris p102

Les bistrots et les trattorias en Italie p.104

B): FICHE 22 Les verbes du IIIe groupe en -IR

FICHE 25 La forme négative

FICHE 26 La forme interrogative

FICHE 52 L'imparfait de l'indicatif

FICHE 53 Le futur

Ladispoli, 04 giugno 2025

*L'insegnante*  
*Prof.ssa Dina Cerroni*



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



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

**PROGRAMMA SVOLTO DI**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Classe: 4KA**  
**AS 2024-2025**

**Docente:** prof.ssa Francesca Arigliani

**Libro di testo:** Scienza e cultura dell'alimentazione, A. Machado, Poseidonia Scuola

**ELEMENTI DI CHIMICA**

- La materia, gli atomi, le molecole
- I legami chimici
- Le reazioni chimiche
- Le proprietà dell'acqua
- La chimica in cucina: la sferificazione basica e quella inversa

**LA FERMENTAZIONE**

- La fermentazione lattica e alcolica
- Gli alimenti fermentati di origine vegetale e non (il kefir e lo yogurt)
- Gli effetti benefici degli alimenti fermentati sulla salute

**LE PROTEINE**

- Gli amminoacidi
- Il legame peptidico
- La struttura delle proteine
- La classificazione delle proteine
- La denaturazione proteica e il caso studio delle uova
- Gli enzimi
- Il destino metabolico delle proteine
- Le funzioni biologiche delle proteine
- Le modifiche delle proteine in cottura

**I LIPIDI**

- I lipidi semplici e complessi
- Gli acidi grassi
- I trigliceridi
- Il colesterolo
- Il destino metabolico dei lipidi
- Le funzioni biologiche dei lipidi
- Le modifiche dei lipidi in cottura

**I GLUCIDI**

- I monosaccaridi

- I disaccaridi
- I polisaccaridi
- La fibra alimentare
- Il destino metabolico dei glucidi
- I dolcificanti
- Le modifiche dei glucidi in cottura

#### **ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

- La dieta mediterranea: storia, caratteristiche, effetti sulla salute

Ladispoli, 15 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.





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



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06 97859443 – Sito: [www.isisdivittorio.edu.it](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)

CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

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

## PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

A. S. 2024/2025

CLASSE: 4 KA

DOCENTE: Prof. Erra Marco

MODULO	CONTENUTI
I prodotti ittici	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione, classificazione e metodi di preparazione</li><li>- Pesci tondi e pesci piatti</li><li>- Il pesce azzurro</li><li>- I molluschi</li><li>- I crostacei</li><li>- Gli echinodermi</li><li>- La valutazione della freschezza e la conservazione</li><li>- I metodi di pesca e di allevamento</li><li>- La cottura dei prodotti ittici</li></ul>
Fondi e salse madri	<ul style="list-style-type: none"><li>- I fondi bianchi</li><li>- I fondi bruni</li><li>- Bisque, fumetti e courtbouillon</li><li>- I roux</li><li>- Le glasse</li><li>- Le salse madri e le salse derivate</li></ul>
Lo zucchero	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gli usi dello zucchero</li><li>- Le proprietà fisiche e chimiche dello zucchero</li><li>- Gli effetti dello zucchero sugli alimenti</li><li>- Le proprietà strutturanti, anticongelanti e fermentative</li></ul>

La fermentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I tipi di fermentazione: alcolica, acetica, lattice</li> <li>- Gli ingredienti della fermentazione</li> <li>- Il pH</li> <li>- I super food fermentati: kimchi, kombucha, kukicha</li> </ul>
La lievitazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I prodotti lievitati</li> <li>- I tipi di lievitazione: chimica, fisica, biologica</li> <li>- Gli agenti lievitanti</li> <li>- Il lievito madre</li> <li>- L'autolisi</li> </ul>
Le proteine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le funzioni delle proteine</li> <li>- Le proteine in cucina</li> <li>- Le proteine animali e vegetali</li> <li>- La denaturazione proteica: la cottura in bassa temperatura</li> </ul>
La cucina molecolare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli esponenti della cucina molecolare</li> <li>- Gli ingredienti della cucina molecolare</li> <li>- La sferificazione: alginati, agar-agar, sferificazione inversa</li> </ul>
Il cioccolato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La coltivazione del cacao</li> <li>- I metodi di produzione del cacao</li> <li>- La precristallizzazione e la lavorazione del cioccolato</li> <li>- Gli impieghi del cioccolato in cucina</li> </ul>
La cucina regionale italiana	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cultura alimentare italiana</li> <li>- Le macroregioni gastronomiche</li> <li>- La cucina dell'Italia nord-occidentale</li> <li>- La cucina dell'Italia nord-orientale</li> <li>- La cucina dell'Italia centrale</li> <li>- La cucina dell'Italia meridionale e insulare</li> </ul>
Educazione civica (10h)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppo sostenibile: filiera corta, stagionalità, riduzione degli sprechi, prodotti locali e biodiversità agroalimentare.</li> <li>- Creazione di contenuti digitali per promuovere i prodotti a marchio (DOP, IGP, STG, PAT).</li> <li>- Realizzazione di una mappa espositiva finalizzata alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio.</li> </ul>

## ARGOMENTI DELLE ESERCITAZIONI PRATICHE

Antipasti e contorni
Cocktail di gamberi (classico e moderno); Cavolfiori gratinati; Quiche Lorraine; Caesar's Salad; Crostoni con patè di fegatini; Parmigiana di melanzane monoporzione; Panelle siciliane
Primi piatti:
Pasticcio di maccheroni; Risotto alla pescatora; Cannelloni all'italiana; Lasagne alla ferrarese; Risotto alla milanese con ossobuco; Tortini di pasta con fonduta; Uovo in raviolo con burro nocciola; Risotto ai funghi; Agnolotti del plin; Spaghetti alla chitarra
Secondi piatti:
Orata al cartoccio; Pesce in crosta di patate alla Bocuse; Orata in crosta di sale; Bouillabaise; Nasello al pepe rosa; Cassoeula milanese; Costoletta di vitello alla milanese; Arista alla reggiana; Rollè di coniglio disossato; Lonza di maiale al pepe verde; Quaglia farcita; Pollo con peperoni alla romana
Panificazione e pasticceria:
Baguette con autolisi; Pasta brioche; Gubana friulana; Fritti di carnevale (frappe e castagnole); Tiramisù moderno; bigné craquelin (cremoso al cioccolato al latte, caramello mou); Torta delle rose; Pastiera napoletana

Ladispoli, 06/06/2025

IL DOCENTE

Prof. Erra Marco



# PROGRAMMA SALA E VENDITA 4KA A.S. 2024/25

Prof. Nespeca Glauco

- Il caffè, origine, produzione, commercio, proprietà, preparazioni;
- Il tè, storia, qualità, effetti benefici, tradizioni, altri infusi;
- Il cacao e la cioccolata, dai Maya ai giorni nostri;
- L'olio, l'aceto, l'acqua minerale, produzione, caratteristiche e differenziazioni;
- Il bar, composizione, declinazioni, brigata;
- Il cocktail: organigramma, attrezzature, tecniche di preparazione, categorie;
- Lo Champagne e lo spumante, storia e metodi di produzione;
- Il vino, sistemi di produzione, degustazione ed abbinamento;
- I liquori ed i distillati, varietà di realizzazione ed utilizzo;
- Vini liquorosi ed aromatizzati, studio e servizio;
- La birra, produzione, caratteristiche e consumo;
- Educazione Civica: prospettiva etica ed ecosostenibile nella ristorazione, cittadinanza e costituzione; (4 ore)

Prof. Glauco Nespeca



UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DI VITTORIO"

Anno Scolastico 2024-2025

Programmi svolti di matematica

Classe IV sez. KA Alberghiero

Docente: Mihaela Viorica Grama

Ripasso:

- Polinomi e prodotti notevoli.
- Equazioni di primo grado ad un'incognita (equazione lineare, a coefficienti fratti e frazionarie con C.E.);
- Equazioni determinate, indeterminate e impossibili;
- Sistemi di due equazioni in due incognite: metodo di sostituzione, confronto; riduzione.
- Radicali e principali proprietà.
- Equazioni di secondo grado ad un'incognita: formula risolutiva. Equazione pure e spurie

Il piano cartesiano nei quattro quadranti: rappresentazione di un punto, un segmento, distanza tra due punti e coordinate del punto medio. Rappresentazione nel piano cartesiano di una retta: equazione della retta in forma esplicita ed implicita. Coefficiente angolare e termine noto. La retta nel piano cartesiano: da due punti alla retta e dalla retta ai suoi punti. Equazione della retta in forma esplicita ed implicita. Rette parallele, perpendicolari ed incidenti. Equazioni degli assi cartesiani.

Mutue posizioni di una retta rispetto ad un'altra: sistema di due equazioni in due incognite (ripasso dei metodi di sostituzione, confronto, riduzione). Rappresentazione nel piano cartesiano di una parabola: coordinate del vertice e simmetria rispetto all'asse, il fuoco e la direttrice, l'intersezione con le assi del piano cartesiano. Equazione di una parabola con vertice e un punto assegnato, il grafico di una parabola, fuoco, asse di simmetria, la direttrice, l'intersezione con le assi, legami tra i coefficienti, scrivere l'equazione di una parabola che soddisfa determinate condizioni, il segno di un trinomio di secondo grado. Mutue posizioni di una retta rispetto ad una parabola: retta esterna, tangente e secante attraverso metodo grafico e analitico con la risoluzione del sistema.

Disequazioni di primo grado con una incognita: riconoscere, risolvere e scrivere la soluzione con l'intervallo in  $\mathbb{R}$   
Disequazioni numeriche, intere, fratte.

Disequazioni di secondo grado: risolvere e scrivere la soluzione con l'intervallo in  $\mathbb{R}$ . Disequazioni di secondo grado numeriche, intere, fratte.

Sistemi di due disequazioni: risolvere e scrivere la soluzione con l'intervallo in  $\mathbb{R}$ .

Equazioni di grado superiore: equazioni monomie, equazioni binomie, equazioni trinomie, equazioni risolvibili mediante scomposizioni, equazioni irrazionale, equazioni con valori assoluti.

Ladispoli, 30.05.2025

Prof. Grama Mihaela Viorica

Firmato  
  
GRAMA MIHAELA VIORICA

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"VIA Y. DE BEGNAC"  
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c., LADISPOLI**

**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE CLASSE 4°KA**

**a.s. 2024/2025**

**Prof. Marco Ferretti**

**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:**

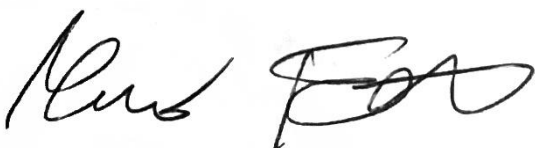
Porticine da calcetto  
Rete da pallavolo  
Colpitori da maestro  
Vortex  
Racchette e volano  
Palloni da calcetto e pallavolo

**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

Ladispoli, 04/06/2025

Prof. Marco Ferretti



ISIS Giuseppe Di Vittorio, "Via Yvon de Begnac" – Ladispoli  
(Alberghiero - a.s 2024-25)

Prof. Carlo NARDUCCI / Prof. Alessio CERULLI - Religione

CLASSE: IV KA

ARGOMENTI TRATTATI

- La cristianità medievale
- Il Natale (origine e simboli)
- La Pasqua: una lettura storico-teologica
- Filosofia e cristianesimo: il cogito cartesiano
- Dibattito sulla guerra in Ucraina e Palestina
- Dibattito sul futuro delle nuove generazioni

Prof Carlo Narducci

Prof Alessio Cerulli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alessio Cerulli', written on a light-colored background.