

Classe IV sala A a.s. 2024/2025
PROGRAMMA DI ITALIANO

Libro in adozione: A. Roncoroni - M.M. Cappellini - A. Dendi - Elena Sada - O. Tribulato, *La mia letteratura. Dal Seicento all'Ottocento*, Signorelli scuola

Ludovico Ariosto

La vita e le opere.
Il ritratto letterario.

Testi:
Proemio, vv. 1-8 (dall'*Orlando furioso*)

La poesia dell'età barocca

L'età del Barocco
Giambattista Marino e il Marinismo.

Testi:
Donna che cuce (da *La lira*)
Onde dorate (da *La lira*)

Galileo Galilei

La vita e le opere.
Il ritratto letterario: la battaglia culturale per il copernicanesimo.

Testi:
Una lezione di anatomia per spiegare la scienza moderna (dal *Dialogo sopra i due massimi sistemi*)

Carlo Goldoni

La vita e le opere.
Il ritratto letterario: la riforma del teatro comico; il realismo goldoniano.

Testi:
Da *La locandiera*:
Mirandolina seduce il Cavaliere (da *La locandiera*)

Il trionfo di Mirandolina (da *La locandiera*)

Ugo Foscolo

La vita e le opere.
Il pensiero e la poetica.

Testi:

A Zacinto (dalle *Poesie*)

Alessandro Manzoni

La vita e le opere. *I Promessi sposi*: la trama. Le diverse redazioni del romanzo.
Il ritratto letterario.

Testi:

L'inizio del romanzo: don Abbondio e i bravi (da *I promessi sposi*, cap. I)
Il matrimonio a sorpresa (da *I promessi sposi*, cap. VIII)
Approfondimento sulla monaca di Monza (da *I promessi sposi*, capp. IX-X)
La madre di Cecilia (da *I promessi sposi*, cap. XXXIV)

Giacomo Leopardi

La vita e le opere.
Il pensiero e la poetica.

Testi:

L'infinito (dai *Canti*)

Educazione Civica :

“Educazione alla legalità e contrasto alle mafie”

4h

Ladispoli, 06 giugno 2025

Prof.ssa Anna Gaspari



Classe IV sala A a.s. 2024/25
PROGRAMMA DI STORIA

Libro in adozione: V. Calvani, *La storia intorno a noi*, 4. *Settecento e Ottocento*, A. Mondadori scuola

L'Europa del Seicento

Assolutismo e monarchia parlamentare

Due modelli di sovranità

La Francia del Re Sole

La prima rivoluzione inglese

Dalla “gloriosa rivoluzione” alla monarchia parlamentare

L'età dell'Illuminismo

Società ed economia nell'Europa del Settecento

Il Settecento tra cambiamenti e vecchie istituzioni

Sviluppo demografico, rivoluzione agricola e lavoro a domicilio

L'evoluzione della borghesia

Il movimento culturale dell'Illuminismo

L'Illuminismo e l'*Encyclopédie*

Il pensiero politico illuminista

Il pensiero economico illuminista

Le guerre del Settecento e il dispotismo illuminato

La prima rivoluzione industriale

Una svolta storica

Le condizioni favorevoli in Inghilterra

La fabbrica e le città industriali

Economia industriale e capitalismo

L'età delle rivoluzioni

La rivoluzione americana

Dalle tredici colonie agli Stati Uniti d'America

La Costituzione americana

La conquista del West

La rivoluzione francese

Le cause della Rivoluzione: disuguaglianze e crisi economica

Dalla Rivoluzione alla Costituzione del 1791

Dalla monarchia costituzionale alla condanna a morte del re

La repubblica giacobina e il periodo del Terrore

L'età napoleonica

Napoleone, imperatore dei francesi

L'impero, il dominio sull'Europa e le riforme

La Rivoluzione francese arriva in Italia

Il crollo dell'Impero napoleonico

Educazione Civica:

“Educazione al volontariato e cittadinanza” 2h

Dibattito 6h

Ladispoli, 8 giugno 2025

Prof. Anna Gaspari



ISIS “GIUSEPPE DI VITTORIO” LADISPOLI
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
INDIRIZZO Sala- Bar e Vendita
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 4S - A.S.2024-25
Prof.ssa Maria Bracci

Libro di testo: A. Machado “Scienza e cultura dell'alimentazione 4” Ed. Poseidonia scuola- Mondadori, 2021. Materiale didattico digitale (dispense e mappe concettuali) condiviso su Microsoft Teams.

-Latte e derivati: Composizione e valore nutritivo; trattamento termico e trasformazione; classificazione.

Yogurt: preparazione e proprietà.

Processo di base della preparazione dei formaggi: approfondimento su formaggi comuni e particolari: Erborinati, mascarpone, ricotta.

Il burro. Processo di produzione, chiarificazione.

I grassi idrogenati.

Olii vegetali: Classificazione e utilizzo in cucina.

classificazione dell'olio di oliva.
<p>La materia - Elementi e composti - Atomi e molecole - Reazioni e legami chimici - Acidi, basi e sali – il pH. Princìpi di chimica organica: i gruppi funzionali, i composti del carbonio, le macromolecole</p> <p>I lipidi - Gli acidi grassi Saturi, insaturi ed essenziali - I lipidi semplici - I lipidi complessi – Il destino metabolico dei lipidi - Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali dei lipidi: EPA e DHA e loro rapporto. I lipidi come agenti emulsionanti -I glucidi – Monosaccaridi, disaccaridi, polioli, oligosaccaridi e polisaccaridi - La fibra alimentare - Destino metabolico dei glucidi - Funzioni biologiche dei glucidi e fabbisogni nutrizionali.</p> <p>Glucidi come dolcificanti. Principali edulcoranti naturali e sintetici.</p>
<p>Le proteine - Gli amminoacidi e il legame peptidico - La struttura delle proteine e la loro classificazione - La denaturazione proteica - Gli enzimi - Il destino metabolico delle proteine - Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali delle proteine</p>

La Docente
Anna Maria Bracci

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

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE CLASSE 4^A Sala
a.s. 2024/2025

Prof.ssa Carmela Panzella

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

Module 14

Working with the staff; *table setting*; *the mise en place* and clearing front of house; the dining room; service equipment: trays and trolleys

Module 15

Types of service; flambé and flamed dishes; filleting and carving; pairing food and wine; serving and pairing desserts with wine; the different phases of service, welcoming guests, taking orders; handling complaints
Grammar review: verbs+infinitive and verbs+ing form

Ladispoli Giugno 2025

La Docente
Carmela Panzella

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: **4SA**

TESTO: **Più Movimento Slim**

Autori: Fiorini Gianluigi Coretti Stefano Bocchi Silvia Editore: Marietti Scuola

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,
- la contrazione muscolare,

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**

Attività extra scolastica, esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

Prof.ssa Chiacchio Giovanna

Lingua Francese – 4 Sala A

Contenuti grammaticali

- Le passé composé
- La règle de l'emploi des auxiliaires
- La règle de l'accord du participe passé
- Il participio passato irregolare di alcuni verbi irregolari come: etre, avoir, pouvoir, devoir, vouloir, savoir, venir, aller.
- L'imperatif, regola e coniugazione. Forma negativa all'imperativo.
- L'imparfait + verbo etre all'imperfetto.
- Le futur simple ,verbi regolari e irregolari
- Le conditionnel simple, verbi regolari e irregolari.
- Il superlativo assoluto e relativo con le sue eccezioni

- Revisione degli aggettivi numerali.

Aspetti di fonetica e pronuncia – revisione

- La pronuncia dei dittonghi e dei trittonghi (ai, eu, ou, ei, oi, eau)
- Suoni / lemmi nasali e consonantici (am, an, in, im, en, em)
- La regola della liaison
- Pronuncia dei suoni ch/ ç / - tion.

Contenuti dell'asse professionale (libro "L'Art du service")

- Du vignoble au vin: fattori che influenzano la qualità del vino p. 64
- Le service du vin p. 65
- Le fasi della degustazione del vino p. 70
- Le parti che compongono una bottiglia di vino (schema alla LIM).
- Les appellations des vins français p. 74
- Les repas des français - le menù (fotocopia).
- Le champagne: produzione, storia, evoluzione p. 76
- La tenue professionnelle (homme et femme).
- Les habitudes alimentaires en France – testo.
- La conservation et le service du champagne
- Les apéritifs p. 88
- Les différents types de bar p. 108
- Le barman
- L'eau de vie, histoire du Whiskies p. 112

Lavori trasversali relativi all'Unità didattica di apprendimento

Primo quadrimestre: approfondimento sulle regioni francesi ricercando le informazioni culturali e geografiche e raccontando un piatto tipico e un vino locale. Prodotto finale: PowerPoint.

Secondo quadrimestre: presentare un itinerario di viaggio in una meta europea, approfondendo cultura e alimentazione locale. Prodotto finale: elaborato scritto o PowerPoint.

Aspetti comunicativi

- Comprensione scritta di testi presi dal libro e letti in classe.
- Visione della griglia di valutazione per l'interrogazione orale sull'UDA.
- Il lessico degli alimenti, ripreso con un esercizio in fotocopia.
- Lessico del dialogo relativo alla prenotazione telefonica di un ristorante.
- Lessico relativo alla preparazione dei cocktails.
- Comprensione orale livello A2 del Quadro comune Europeo di riferimento.

METODOLOGIE: Lezioni frontali e dialogate, lettura e comprensione ad alta voce collaborativa.

Lavoro di gruppo cooperativo. Ascolto e pronuncia.

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.

Il Docente

Alberto Oliva

I.S.I.S. DI VITTORIO LADISPOLI

Istruzione Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Programmazione Diritto e Tecniche Amministrative

4SA

A.S. 2024/2025

Prof.ssa Alessandra Roscani

Libro di testo adottato: C. De Luca e M.T. Fantozzi, *“Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva”* –

Modulo D: LE RISORSE UMANE

- Principali norme che regolano i rapporti di lavoro;
- Contratto di lavoro;
- Tipologie di contratti di lavoro CCNL;
- Definizione, tipologie e caratteri Organigramma

Modulo E: LE RISORSE TECNICHE


- Il patrimonio dell'impresa: elementi costitutivi Aspetto qualitativo e quantitativo
- Gli investimenti: immobilizzazioni (materiali, immateriali e finanziarie) e l'attivo circolante.
- Le fonti di finanziamento: il capitale proprio e il capitale di terzi (definizione e differenze)
- L'ammortamento: definizione e calcolo

MODULO G: LA GESTIONE ECONOMICO AMMINISTRATIVA

- L'aspetto economico della gestione: concetto di costo e di ricavo
- Il principio della competenza economica
- Ratei e risconti (attivi e passivi)
- Classificazione dei costi e dei ricavi (principali tipologie relative alle strutture ricettive)
- La struttura del Conto Economico

Roma, 04/06/2025

Prof.ssa Alessandra Roscani



PROGRAMMA SALA E VENDITA 4SA A.S. 2024/25

- Ripasso ed approfondimento basi tecniche operative;
- Studio approfondito del vino, storia, produzione, servizio e decantazione, normativa italiana ed europea di classificazione, macerazione carbonica;
- La degustazione del vino secondo i parametri A.I.S.
- Vini liquorosi, storia, produzione, tradizioni;
- Il cocktail: esempi, categorie, cucina molecolare al bar, free style, I.B.A. ed A.I.B.E.S.;
- Champagne e spumante, storia e metodi di produzione, approfondimenti;
- Forme di ristorazione, collettiva e commerciale;
- I liquori ed i distillati, studio implementato e varianti per la realizzazione;
- Marchi di tutela;
- Prodotto tipico e prospettiva della cucina regionale;
- Carta delle acque;
- L'importanza del magazzino e la sinergia tra i reparti d'albergo;
- Food cost e strutturazione del menu;
- La birra, storia, produzione, stili, servizio ed abbinamenti.
- Educazione Civica: prospettiva etica ed ecosostenibile nella ristorazione, cittadinanza e costituzione; (4 ore)

IL DOCENTE
Glauco Nespeca

PROGRAMMA DI MATEMATICA
CLASSE 4SA ALBERGHIERO
PROF. ANTONIO MOCCIA
A.S. 2024/2025

RECUPERO

Piano cartesiano: rappresentazione di punti nel piano, punto medio, distanza tra due punti, pendenza di un segmento
Rette passanti per l'origine e non.
Rette in forma esplicita ed implicita.
Rappresentazioni di rette nel piano.
Rette parallele agli assi cartesiani
Determinare l'equazione della retta quando conosciamo due punti oppure un punto ed il coefficiente angolare.
Intersezione di rette graficamente e algebricamente tramite i sistemi.

LA PARABOLA

I luoghi geometrici
L'equazione generica di una parabola
Concavità di una parabola
Formule del vertice
Intersezione della parabola con gli assi cartesiani.
Rappresentazioni di parabole nel piano cartesiano
Intersezione retta-parabola (sia dal punto di vista grafico che algebrico)
DISEQUAZIONI.
Disequazioni secondo grado (metodo grafico)

IL DOCENTE

A handwritten signature in black ink, reading "Antonio Moccia". The signature is stylized, with the first name "Antonio" written in a cursive script and the last name "Moccia" in a more bold, blocky cursive style.

Docente: Prof. Salvatore Esposito	Anno Scolastico 2024/2025
Programma svolto di Enogastronomia Settore Cucina classe 4AS Per la classe di Sala e Vendita Libro di testo in uso: Smart per la Sala e Vendita	
Unità 1 – Gastronomia e Storia	
<ul style="list-style-type: none"> • La Gastronomia dalle origini ai giorni nostri • Scelte e abitudini alimentari • La Gastronomia Europea 	
Unità 2 – La Ristorazione Contemporanea	
<ul style="list-style-type: none"> • Le gamme alimentari <p>Le regole della piramide Alimentare I metodi conservazioni Metodi Fisici Metodi Chimici, Metodi Biologici Metodi HIGH -TEC</p>	
Unità 3 – I Contratti Atipici	
<ul style="list-style-type: none"> • Catering e le sue parti; Catering Viaggiante; Catering a Domicilio • Banqueting e la sua check-list, il Banqueting Manager • Franchising • Le differenze tra Contratti Tipici e Atipici 	
Unità 4 – I Menu e la sua Storia	
<ul style="list-style-type: none"> • Le sue caratteristiche e le sue tipologie del menu • La stesura del menu • Gli aspetti del menu (aspetto gastronomico, aspetto grafico, aspetto nutrizionale) • I vari tipi di menu (tema, concordato, menu per eventi, menu ciclico, menu rotativo) • I menu Religiosi (Musulmani, Ebraici, Induisti) 	