



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DOCENTE: ELISA PECCHIOLI

CLASSE 2^A L

Lezioni pratiche:

- Test: verifica e valutazione delle capacità condizionali e coordinative.
- Attività di base: consolidamento delle condotte motorie di base, consolidamento delle capacità coordinative attraverso esercizi individuali oppure a piccoli gruppi.
- allenamento base delle capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare. Utilizzare correttamente il peso corporeo per lo sviluppo degli esercizi;
- effettuare e perfezionare i gesti motori in relazione ai contesti di gioco;
- perfezionamento e pratica di diverse discipline sportive individuali e di squadra;
- mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, rispetto delle regole e fair play;
- padroneggiare i contenuti proposti, i regolamenti e la terminologia specifica degli sport.
- rispetto delle regole di gioco, autocontrollo e senso della lealtà.
- acquisire un'abitudine allo sport come costume di vita.
- Potenziamento fisiologico: esercizi di miglioramento della mobilità articolare e delle qualità aerobiche generali. Esercizi globali di rinforzo per la muscolatura stabilizzatoria profonda e per quella responsabile dei movimenti dinamici.
- Pallavolo integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



- Basket integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari
- Calcio integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari

Lezioni teoriche:

Le qualità motorie:

- conoscenza delle basi per una corretta prevenzione al fumo, all'alcol e alle dipendenze comportamentali;
- conoscenza delle principali caratteristiche degli apparati circolatorio e respiratorio
- conoscenza dei regolamenti e terminologia specifica delle discipline affrontate
- conoscenza delle nozioni base di teoria dell'allenamento
- conoscenza delle norme elementari alla prevenzione degli infortuni legati agli apparati affrontati;
- conoscenza dell'importanza del senso civico e degli aspetti sociali del buon vivere

L'efficienza fisica e l'allenamento sportivo:

- Seguire ed essere partecipe alle lezioni; rispettare le regole, il docente, i compagni, le attrezzature e l'ambiente di lavoro; portare il materiale; essere puntuale; partecipare in maniera attiva; essere collaborativo; dimostrare impegno.
- Autonomia tramite una miglior conoscenza e consapevolezza di sé; sperimentare varie tecniche espressivo - comunicative in lavori individuali e di gruppo.
- sperimentare alcune azioni motorie tipiche degli sport individuali e di gruppo proposti.
- capacità condizionali e il livello di padronanza dei gesti tecnici: migliorati i livelli di partenza.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL



CAE



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



- principi dell'allenamento sportivo
- le fasi di una seduta (riscaldamento, parte centrale, defaticamento)

Letto e condiviso in classe in data: 27/05/2023

Docente: Prof. Elisa Pecchioli

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: institutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



Programma effettivamente svolto:

A.S. 2022-2023

MATERIA: Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica- Compresenza Lab. Informatica

LIBRO DI TESTO: Benvenuti – Welcome – Autori L.Evangelisti e P. Malandra

Prof.ssa Stefania Erba - Prof.ssa Maria Sacco

Classe 2 B

1° Quadrimestre:

UDA 8: LA PRENOTAZIONE

Lezione 1: il booking in hotel (da pag. 181 a 185)- Lezione 2: le tariffe e il listino prezzi (da pag. 186 a 189)

Lezione 3: l'iter della prenotazione (da pag. 190 a pag. 193) Lezione 4: Gli intermediari (da pag. 194 a pag. 197)

Lezione 5: booking online (da 198a 201) Lezione 6: la registrazione delle prenotazioni (da 202 a 205)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° Word/ o Documenti di Google e utilizzo di internet:

- **La Prenotazione on line, motori di ricerca Internet.**
- **I siti web. I portali di prenotazione,OTA. I social network . Analisi**
- **Comparazione tra siti web di strutture ricettive di pari livello**
- **Confronto prenotazione on line tramite OTA e sito web della struttura ricettiva**
- **Il Layout di una lettera commerciale alberghiera**
- **Il layout di una email**
- **Inserimento allegati**
- **Redazione di una mail di risposta a una richiesta di informazioni e di prenotazione (positiva, negativa e con proposta alternativa)**



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



2^ Quadrimestre:

UDA 9: IL CHECK IN

Lezione 1: L'accoglienza del cliente (da pag. 216 a pag. 219) Lezione 2: Il check in di un cliente con prenotazione (da pag. 220 a pag. 223)

Lezione 3: I clienti senza prenotazione e i gruppi (da pag. 224 a pag. 227) Lezione 4: Le registrazioni di legge (da pag. 228 a pag. 231)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° Canva, Documenti di Google, Google Drive :

- L'utilizzo di Canva
- Inserimento testo, immagini, collegamenti, sfondi, ecc.
- Raccolta dati e loro organizzazione nel drive
- Realizzazione di una welcome card di un hotel

UDA 10: IL LIVE IN

Lezione 1: L'assistenza all'ospite (da pag. 244 a pag. 247) Lezione 2: La custodia valori (da pag. 248 a pag. 251)

Lezione 3: il conto d'albergo (da pag. 252 a pag. 255) Lezione 4: i reclami e la reputazione dell'hotel (da pag. 256 a pag. 259)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° Internet, Word Documenti Google, Canva:

- Utilizzo di Google Maps. Creazione mappe e indicazione della posizione delle attrattive turistiche da raggiungere e descrivere.
- Scelta di una località della nostra regione, interessante dal punto di vista culturale ed enogastronomico e creazione di un itinerario di un giorno con l'utilizzo di Canva.



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



UDA 11: IL CHECK OUT

Lezione 1: La partenza del cliente (da pag. 270 a 273) Lezione 2: Il pagamento del conto (da pag. 274 a pag. 277)

Lezione 3: La fattura elettronica (da pag. 278 a pag. 281) Lezione 4: il back office e la gestione dei
sospesi (da pag.282 a pag. 285)

Letto e approvato in data

Prof.ssa Stefania Erba

Prof.ssa Maria Sacco



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



Classe: 2 sez. B

Anno Scolastico: 2022/2023

Materia: Diritto ed Economia Politica

Docente: Luciana Petti

Testo adottato: "Diritto ed Economia", Maria Rita Cattani, Paravia.

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO

- UDA 1 - LO STATO
 - Gli elementi costitutivi dello Stato;
 - Le forme di Stato;
 - Le forme di governo;
 - La nascita della Repubblica italiana: dallo Statuto Albertino alla Costituzione.

- UDA 2 - LA COSTITUZIONE ITALIANA E I SUOI PRINCIPI FONDAMENTALI
 - Struttura e caratteri della Costituzione;
 - L'articolo 1: il principio democratico e il principio lavorista;
 - L'articolo 2: la tutela dei diritti inviolabili;
 - L'articolo 3: il principio di uguaglianza;
 - L'articolo 4: il diritto al lavoro;
 - L'articolo 5: il decentramento amministrativo;

- L'articolo 6: la tutela delle minoranze linguistiche;
- L'articolo 7: il principio di laicità dello Stato;
- L'articolo 8: il principio di libertà religiosa;
- L'articolo 9: la tutela culturale, scientifica e ambientale;
- L'articolo 10: la condizione giuridica dello straniero;
- L'articolo 11: il ripudio della guerra;
- L'articolo 12: il tricolore italiano.

• UDA 3 - DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI

• Le libertà della persona:

- La libertà personale: articolo 13;
- La libertà di circolazione: articolo 16;
- La libertà di riunione: articolo 17;
- La libertà di associazione: articolo 18.

• La libertà di espressione:

- La libertà di manifestazione del pensiero e la libertà di stampa: articolo 21.

• Le garanzie giurisdizionali:

- Il diritto alla difesa: articolo 24;
- Il principio del giudice naturale: articolo 25;
- Il principio della responsabilità penale: articolo 27.

• La famiglia:

- Il matrimonio: articolo 29;
- La tutela dei figli: articolo 30.

• I diritti sociali:

- Il diritto alla salute: articolo 32;
- La libertà di insegnamento: articolo 33;
- Il diritto all'istruzione: articolo 34.

• Le libertà economiche:

- La libertà di iniziativa economica: articolo 41;
- Il diritto di proprietà: articolo 42.

• Le libertà politiche:

- Il diritto di voto: articolo 48.

- L'articolo 6: la tutela delle minoranze linguistiche;
- L'articolo 7: il principio di laicità dello Stato;
- L'articolo 8: il principio di libertà religiosa;
- L'articolo 9: la tutela culturale, scientifica e ambientale;
- L'articolo 10: la condizione giuridica dello straniero;
- L'articolo 11: il ripudio della guerra;
- L'articolo 12: il tricolore italiano.

• UDA 3 - DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI

• Le libertà della persona:

- La libertà personale: articolo 13;
- La libertà di circolazione: articolo 16;
- La libertà di riunione: articolo 17;
- La libertà di associazione: articolo 18.

• La libertà di espressione:

- La libertà di manifestazione del pensiero e la libertà di stampa: articolo 21.

• Le garanzie giurisdizionali:

- Il diritto alla difesa: articolo 24;
- Il principio del giudice naturale: articolo 25;
- Il principio della responsabilità penale: articolo 27.

• La famiglia:

- Il matrimonio: articolo 29;
- La tutela dei figli: articolo 30.

• I diritti sociali:

- Il diritto alla salute: articolo 32;
- La libertà di insegnamento: articolo 33;
- Il diritto all'istruzione: articolo 34.

• Le libertà economiche:

- La libertà di iniziativa economica: articolo 41;
- Il diritto di proprietà: articolo 42.

• Le libertà politiche:

- Il diritto di voto: articolo 48.

- I doveri dei cittadini:

- La difesa della patria: articolo 52;
- Il dovere tributario: articolo 53;
- La fedeltà alla Repubblica: articolo 54.

- UDA 4 - L'ORDINAMENTO DELLO STATO

- Il Parlamento:

- La legislatura;
- Il bicameralismo perfetto;
- La composizione delle Camere;
- Il funzionamento interno;
- Le deliberazioni;
- L'autonomia dei parlamentari;
- Insindacabilità e immunità dagli arresti dei parlamentari;
- La funzione legislativa;
- La funzione ispettiva;
- Il potere di controllo.

- Il Governo:

- Il ruolo del Governo;
- La composizione del Governo;
- La formazione del Governo;
- Le crisi di Governo;
- La funzione politica;
- La funzione esecutiva;
- La funzione normativa;
- La responsabilità politica;
- La responsabilità penale;
- La responsabilità civile e amministrativa.

- Il Presidente della Repubblica:

- Il ruolo del Presidente della Repubblica;
- L'elezione;
- La supplenza;
- Le funzioni del Presidente della Repubblica: funzione legislativa, funzione esecutiva, funzione giudiziaria;
- Le responsabilità del Presidente della Repubblica.

- La Corte Costituzionale:

- Le funzioni;
- La struttura.

PROGRAMMA SVOLTO DI ECONOMIA POLITICA

- UDA 1 - L'ECONOMIA DI MERCATO

- Il mercato e la domanda:

- La nozione di mercato;
- Gli elementi del mercato;
- Il concetto di domanda;
- La legge della domanda;
- Il rapporto tra domanda di un bene e prezzi di altri beni;
- Eccezioni alla legge della domanda.

- Offerta e prezzo di equilibrio:

- La legge dell'offerta;
- I fattori che condizionano l'offerta;
- Il prezzo di equilibrio.

- Le forme di mercato:

- I caratteri distintivi delle forme di mercato;
- La concorrenza perfetta;
- Il monopolio;
- La concorrenza imperfetta.

PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

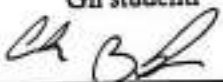
- Le forme di cyberbullismo;
- La discriminazione di genere;
- La lotta al bullismo;
- La tutela dei diritti umani;
- L'uso consapevole dei social;
- Il diritto di voto.

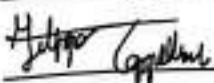
PROGRAMMA SVOLTO DI IeFP

- La funzione dei sindacati;
- I contratti collettivi di lavoro;
- Diritti e doveri dei lavoratori;
- L'estinzione del rapporto di lavoro;
- Il licenziamento.

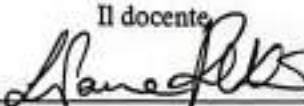
Letto e condiviso in classe in data 01.06.2023

Gli studenti





Il docente





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE

CLASSE 2B

DOCENTE: ELISA VIZZOTTO

A.S. 2022-2023

Dal testo: *Identity A2 to B1* (C. Leonard) – Oxford University Press

UDA: Home sweet home!

Units 7-8:

Passato semplice: verbi irregolari

Passato progressivo

Passato semplice vs Passato progressivo

Gli articoli

Aggettivi comparativi

(*not*) *as...as*, *less (than)*

Aggettivi superlativi

Lessico:

Tempo atmosferico e clima

UDA: A bright future!

Units 9-10

be going to per esprimere intenzioni

be going to per esprimere previsioni

Passato semplice: verbi irregolari

Presente progressivo per esprimere progetti futuri

be going to vs Presente progressivo

will per esprimere eventi futuri e previsioni

will per esprimere offerte, promesse, decisioni spontanee

Periodo ipotetico di primo tipo

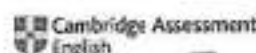
When, as soon as, unless

Lessico:

Professioni

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercia - 51046 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791116
Via G. Gallari - 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 82
Via Garibaldi - 38 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 131 0801
E-mail: silviamarta.alberghieromontecatini@istruzione.it D.F. 01003670470
E-mail: 01003670470@pec.istruzione.it PEC: 01003670470@pec.istruzione.it





Caratteristiche delle professioni

Espressioni per indicare il futuro

Sostantivi relativi alla città

Nomi composti relativi alla città

Aggettivi per descrivere la città

UDA: A bright future!

Units: 11-12

Present Perfect

Present Perfect con *ever* e *never*

Present Perfect vs Passato semplice

Present Perfect con *just*, *yet*, *already*

some/any/no/every nei composti

Lessico:

Sport

Sport: luoghi e attrezzatura

Sport: persone

Sentimenti ed emozioni

Interazioni e verbi per esprimere emozioni

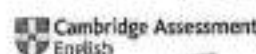
aggettivi che terminano in *-ed* e *-ing*

Dal testo *"The Complete Matering Grammar"* (A. Gallagher e F. Galuzzi) – Ed. Pearson sono stati svolti alcuni approfondimenti ed esercitazioni, in particolare per i futuri.

E' stata svolta una UDA dal titolo **"SENZA FRONTIERE 1"** dove gli studenti hanno studiato e messo in pratica come accogliere un cliente, gestire eventuali problematiche e descrivere il ruolo del receptionist.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 711176
Via G. Galilei - 1 - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770283
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 75112801
E-mail: istitutoprofessionalealberghieromontecatini@pec.it C.F. 81303570470
E-mail: 05720572@pec.it PEC: 05720572@pec.it





Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.alberghieromontecatini.edu.it

APPROFONDIMENTI:

English In music: alcuni argomenti sono stati trattati con l'aiuto della musica (video YouTube), come ad esempio The Future in songs; per studiare gli aggettivi abbiamo analizzato gli Zodiac Signs.

LIS: grazie alla guida e al supporto dell'esperto LIS in classe, gli studenti hanno familiarizzato e utilizzato la LIS durante le lezioni di inglese

CYBERBULLING e BULLING: class debate

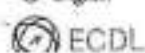
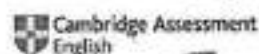
Letto e approvato in data 7 giugno 2023

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercola - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781170
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770263
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1912801
Email: istitutoprof.alberghieromontecatini.edu.it - C.F. 01009570476
Email: ufficiodidattico@pec.alberghieromontecatini.edu.it





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

www.alberghieromontecatini.edu.it



Programma svolto di Scienze Integrate a.s.2022-2023

Docente: Angela Landini

Ore settimanali:3

Classe 2B

Libro di testo: A. Gainotti, A. Modelli, G.Ceruti "Il racconto della Terra e della biologia", Zanichelli

Prerequisiti:

Le sfere della Terra Cap.3 pag.41,42

La sfera dell'acqua: l'acqua e le sue proprietà Cap.4 pag.68,69,70,71

La litosfera: minerali, rocce magmatiche e sedimentarie Cap.5 da pag.87 a 100.

UDA 1: I vulcani Cap.21 da pag.376 a pag.387

Il calore interno della Terra. Vulcani, magmi e lave. Magmi acidi e basici, i paesaggi vulcanici. Le forme secondarie dell'attività vulcanica. Il rischio vulcanico.

UDA 2: I terremoti Cap.22 da pag.395 a pag.402

I terremoti: definizione, ipocentro, epicentro, onde P e S, il rischio sismico, scala Mercalli e Richter, la struttura interna della Terra.

UDA 3: La litosfera in movimento Cap.23 da pag.406 a pag.411. pag.417

Tettonica delle placche: definizione, causa, tipologie di margini (convergenti, divergenti, trascorrenti) e conseguenze.

UDA 4 : I materiali della vita Cap.14 da pag.214 a pag.222

L'acqua: composizione nei viventi, legame a idrogeno, struttura della molecola.

Le biomolecole, i gruppi funzionali, gli isomeri, reazioni di condensazione e idrolisi, monomeri e polimeri.

Carboidrati: monosaccaridi, polisaccaridi, disaccaridi. funzioni, esempi, ubicazione.

I lipidi: trigliceridi saturi e insaturi, funzioni: fosfolipidi: doppia natura e funzione; steroidi e colesterolo: funzioni.

Le proteine: gli aminoacidi, le 4 strutture, il legame peptidico, gli enzimi (funzionamento), la denaturazione proteica, funzioni.

Nuclotidi: ATP e acidi nucleici (DNA e RNA), struttura chimica, differenze e funzioni.

UDA 5: La cellula eucariotica Cap.12 da pag.227 a pag. 234

Cellule procariotiche (batterio) e eucariotiche (animale e vegetale a confronto). Strutture cellulari: nucleo, ribosomi, citoscheletro, ciglia, flagelli, la membrana plasmatica, mitocondri, apparato di Golgi, lisosomi, vacuolo, parete cellulare, cloroplasti.

UDA 6: La cellula in azione Cap.13 da pag.238 a pag.248

Le tipologie di trasporto (attivo e passivo), l'osmosi, il sistema di membrane, esocitosi e endocitosi. La glicolisi, la respirazione cellulare, la fermentazione. La fotosintesi clorofilliana. Il ruolo degli enzimi e le loro caratteristiche principali.

(UDA non solo pizza: riferimenti alla fermentazione alcolica e lattica, ed agli usi produttivi più comuni)

UDA 7: La trasmissione dei caratteri ereditari Cap.14 da pag.255 a pag.266. Cap 9 pag.172

Divisione cellulare: scissione binaria nei procarioti; negli organismi eucarioti il ciclo cellulare, la spiralizzazione del DNA, mitosi e meiosi a confronto (corredo cromosomico aploide o diploide, numero di cellule prodotte, funzioni, modalità di divisione). Cromosomi, geni, alleli, genotipo, fenotipo e cariotipo (cromosomi sessuali e autosomi, trisomia 21).

Riproduzione sessuata e non, fecondazione interna ed esterna, i gameti, lo zigote.

Mendel: le tre leggi spiegate con il quadrato di Punnett, caratteri dominanti e recessivi.

UDA 8: La genetica molecolare Cap.15 da pag.279 a pag.282

Il codice genetico e le sue caratteristiche. Le mutazioni geniche e genomiche. I virus. Le biotecnologie e gli OGM (pro e contro).

EDUCAZIONE CIVICA:

Agenda 2030:

Obiettivo n°6: Acqua pulita e igiene, il ruolo dell'acqua e le sue proprietà.

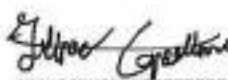
Obiettivo n°3: Salute e benessere, le mutazioni, la salute sessuale con riferimenti al progetto Safe Sex.

29/05/2023

Docente: *Angela Brindini*

I rappresentanti





PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2022-2023
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Claudia Casseri
CLASSE 2B

Testi adottati

- Damele-Franzi, *Alberi infiniti*, vol. B , Loescher editore
- Bellesi, Benucci *Il nuovo parola chiave*. Loescher editore

LETTERATURA

UDA 1: I GENERI DEL ROMANZO

CONTENUTI

Unità 1: Il romanzo storico

Le origini e i temi del romanzo storico. gli elementi tipici	Pag.13
A. Manzoni <i>Questo matrimonio non s'ha da fare</i>	Pag. 17
Capire i Promessi sposi (materiale di approfondimento disponibile su Classroom)	Pag.24
L.Tolstoj, <i>Il ferimento del principe Andrej</i>	Pag.26
E. Morante <i>Sotto le bombe</i>	Pag.41
A. Tabucchi <i>La forza di agire</i>	Pag. 48
G. Fenoglio, <i>Il coraggio di un ragazzo</i>	Pag. 66
Unità 2: Il romanzo realista	
Le origini e i temi del romanzo realista. gli elementi tipici	Pag.93
Le caratteristiche del Verismo	Pag.93
E.Zola, <i>La bestia umana</i>	Pag.102
Verga <i>Come le dita di una mano</i>	Pag.110
Verga, <i>Rosso Malpelo</i> (materiale su classroom)	

Unità 3 : Il romanzo psicologico

Le origini e i temi del romanzo, gli elementi tipici, il romanzo della crisi	Pag. 156
Pirandello <i>Cambia treno</i>	Pag. 160
Svevo <i>Lo schiaffo</i>	Pag. 166

UDA 2: LE FORME DELLA POESIA – I PERCORSI DELLA POESIA

Le forme della poesia

Che cos'è la poesia	Pag.206
---------------------	---------

Unità 4: La metrica e il ritmo

La metrica	Pag.210
Il verso e la sua divisione in sillabe	Pag.211
Il ritmo poetico	Pag. 213
L'enjambement	Pag.216
La cesura	Pag. 217
La rima	Pag.218
La strofa	Pag. 221
Il verso libero	Pag.223
Giorgio Caproni, <i>Battendo a macchina</i> (caratteristiche tecniche)	Pag 227
Eugenio Montale. <i>Perché tardi?</i>	Pag. 233
Giuseppe Ungaretti, <i>Veglia</i>	Pag.235
Unità 5: Gli effetti fonico-musicali	
La funzione espressiva del suono	Pag.240
Le figure retoriche di suono	Pag.241
Il fonosimbolismo	Pag.242
G.D'Annunzio, <i>La pioggia nel pineto</i>	Pag. 247
A.Palazzeschi, <i>La fontana melata</i>	Pag. 252

E. Montale, <i>Meriggiare pallido e assorto</i>	Pag. 256
Unità 6: La disposizione delle parole	
Una sintassi "disordinata"	Pag. 262
Le figure retoriche di ordine	Pag. 264
G. Pascoli, <i>Novembre</i>	Pag. 274
Unità 7: Le figura di significato	Pag. 279
Il significato connotativo	Pag. 280
Il procedimento analogico	Pag. 283
S. Quasimodo, <i>Alle fronde dei salici</i>	Pag. 285
G. Pascoli, <i>L'assiuolo</i>	Pag. 293
Percorsi nella poesia	
Generi e forme della poesia	Pag. 298-304
Unità 10: Il poeta e la vita	
S. Quasimodo, <i>Ed è subito sera</i>	Pag. 396
Unità 11: Il poeta e l'impegno civile	
G. Ungaretti, <i>Soldati</i>	Pag. 416
G. Ungaretti, <i>Fratelli</i>	Pag. 426
B. Brecht, <i>Generale il tuo carro armato</i>	Pag. 432
La poesia italiana del Novecento	Pag. 454-458.
Unità 14: G. Ungaretti	Pag. 492
<i>Il porto sepolto</i>	Pag. 494
<i>San Martino del Carso</i>	Pag. 497

UDA 3: INCONTRO CON IL TEATRO

Che cos'è il teatro	pag. 512
Le origini: il teatro greco	pag.518

GRAMMATICA

UDA 1. Educazione linguistica: Gli elementi della frase. L'analisi logica

CONTENUTI

Unità 11: Gli elementi della frase	Pag.376
Il predicato e il soggetto	Pag.381
Il predicato nominale e il predicato verbale	Pag.383
Il verbo essere e i verbi copulativi	Pag.387
Il soggetto	Pag.319
I complementi	Pag.392
L'attributo	Pag.396
L'apposizione	Pag.398
Come si fa l'analisi logica	Pag.400
Unità 12: i complementi	Pag. 415
Il complemento oggetto	Pag 416
Il complementi predicativi	Pag.419
Il complemento di termine	Pag.423
Il complemento di specificazione	Pag 425
Il complemento di causa	Pag.427
Il complemento di fine o scopo	Pag.428
Il complemento di mezzo o strumento	Pag.430
Il complemento di modo	Pag.432
Il complemento di luogo	Pag.436
Il complemento di tempo	Pag.441
Il complemento d'agente e di causa efficiente	Pag 444
Il complemento di compagnia o unione	Pag.448

Il complemento di paragone	Pag.449
Il complemento concessivo	Pag.451
I complementi di quantità	Pag.452

UDA 2 Educazione linguistica: La frase e il periodo

CONTENUTI

Unità 13: Gli elementi del periodo	Pag.485
L'analisi logica del periodo	Pag. 486
La proposizione indipendente	Pag. 490
La proposizione principale	Pag. 493
Una proposizione a sé l'incidentale	Pag.496
Il rapporto di subordinazione	Pag. 498
Il rapporto di coordinazione	Pag.506
Come si svolge l'analisi logica del periodo	Pag.511
Unità 14: Le proposizioni subordinate	Pag. 525
La proposizione soggettiva	Pag. 526
La proposizione oggettiva	Pag. 528
La proposizione dichiarativa	Pag. 530
La proposizione interrogativa indiretta	Pag.533
La proposizione relativa	Pag.535
La proposizione causale	Pag. 541
La proposizione consecutiva	Pag.543
La proposizione finale	Pag. 545
La proposizione concessiva	Pag.547
La proposizione temporale	Pag.550
La proposizione avversativa	Pag.552
La proposizione condizionale	Pag.562

UDA 3 SCRITTURA

La parafrasi

Pag.659

Il testo argomentativo

Pag.628

Materiali e slide su Classroom

PROGETTI

PROGETTO DI LETTURA

Letture periodica di libri a scelta dello studente in collaborazione con l'Associazione "Amici della San Giorgio" di Pistoia; produzione di presentazione orale e multimediale; produzione LETTERE SAGGIO (ispirate all'esperienza di N.Atwell, *The Reading zone*)

LABORATORIO DI POESIA

Scrittura di poesie a ricalco

Tautogrammi

Allitterazioni

(Indicazioni su classroom)

PERCORSO IEFP

Storia dell'alimentazione

COSA MANGIAVANO I ROMANI materiali disponibili su classroom.

Letture e riassunto di un brano tratto dal *Satyricon* di Petronio. *La cena di Trimalcione*

INIZIATIVA NAZIONALE "IO LEGGO PERCHE' "

Drammatizzazione e riscrittura del brano *Questo matrimonio non s'ha da fare* (*Alberi Infiniti*, cit., p.17) tratto da *I Promessi Sposi* di A. Manzoni.

CONCORSO "INVESTIGATORI A SCUOLA"

Stesura di un racconto giallo a gruppi per il concorso promosso dall'Associazione Giallo Pistoia in collaborazione con la Biblioteca San Giorgio di Pistoia.

Condiviso con la classe in data

I rappresentanti di classe

A handwritten signature in black ink, appearing to be the initials 'L. B.' written in a cursive style.

Lionello Spallati

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022-2023

STORIA

Prof.ssa Claudia Casseri

CLASSE 2B

Testo adottato

Aziani, Mazzi, Nosedà, *Linea storia*, volume unico, Principato.

UDA 1: LA PREISTORIA

LA PREISTORIA schede 1-12

- Il lungo percorso per diventare umani
- Le prime migrazioni umane
- Le innovazioni del Paleolitico
- La lavorazione della pietra
- I cacciatori e raccoglitori del Paleolitico
- Homo: un "animale culturale"
- Le conseguenze dei cambiamenti del clima e il Neolitico
- La rivoluzione agricola e l'allevamento
- I cambiamenti del Neolitico
- La lavorazione dei metalli
- Invenzione della ruota
- I gruppi di agricoltori si organizzano in società

UDA 2: LE ANTICHE CIVILTÀ' DEL MEDITERRANEO ORIENTALE

Unità 1: Le civiltà Friviali

Lezioni:

1. Le prime città nascono in Mesopotamia
2. Invenzione scrittura
3. Sumeri in Mesopotamia; nascita città stato (*La ziggurat*)
4. Diversi popoli in Mesopotamia
5. Egitto: Un grande regno lungo il Nilo (tecniche irrigazione)
6. Civiltà egizia durante il medio e il nuovo Regno
7. Mondo e società Egizia (piramidi)

Unità 2: L'antico vicino Oriente

Lezioni :

1. Gli indoeuropei e l'età del ferro
2. La civiltà urbana e marittima dei Cretesi
3. Micenei in Grecia: un popolo guerriero
4. I Fenici

UDA 3: LA CIVILTÀ GRECA

Unità 3: Il mondo comune delle *poleis*

Lezioni:

1. I popoli della Grecia e la prima colonizzazione
2. Le origini delle *poleis*
3. La comune identità delle *città-stato* greche

Unità 4: Sparta e Atene

Lezioni:

1. Sparta, un modello di città guerriera
2. La città di Atene e i primi ordinamenti politici
3. La democrazia di Atene: Clistene e la nuova Costituzione

Unità 5: Lo scontro con la potenza persiana

Lezioni:

1. La seconda colonizzazione greca
2. Le colonie greche si diffondono in Italia
3. Il potente impero persiano
4. Lo scontro tra Greci e Persiani

Unità 6: L'età d'oro della Grecia

Lezioni:

1. La Lega attica e il dominio di Atene
2. Pericle e la riforma democratica
3. Lo splendore di Atene nel V secolo a. C.
4. La società ateniese nell'età classica
5. Lo sviluppo della cultura e la nascita della filosofia

Unità 7: Dalla crisi delle *poleis* all'ellenismo

1. Atene contro Sparta: la guerra del Peloponneso
2. Il tramonto delle *poleis*: verso un nuovo assetto politico
3. Filippo II e l'ascesa del regno di Macedonia (diversi tipi di falange)
4. La conquista di Alessandro: dalla Macedonia all'India
5. La civiltà dell'ellenismo
6. Il mondo e la cultura dell'ellenismo

UDA 4: ROMA

Unità 8: L'Italia e le origini di Roma

Lezioni:

1. La penisola italiana, un mosaico di popoli
2. Civiltà e società degli Etruschi
3. L'espansione degli Etruschi nell'Italia centrale e meridionale
4. La nascita di Roma e la monarchia
5. Tensioni e scontri tra *patrizi* e *plebei*
6. La costituzione della repubblica romana

Unità 9: Roma alla conquista dell'Italia

Lezioni:

1. Le prime vittorie di Roma
2. L'organizzazione del territorio: il legame con i popoli sottomessi
3. Valori e la società dei romani
1. La religione romana

Unità 10: Roma si afferma sul mare

Lezioni:

1. Cartagine la grande nemica
2. Inizia lo scontro tra Roma e Cartagine
3. Seconda guerra punica e la vittoria romana
4. Il Mediterraneo diventa romano (cibi e consuetudini)

Unità 11: La crisi della repubblica

Lezioni:

1. La diffusione della cultura greca
2. I mutamenti del mondo romano
3. L'economia schiavista
4. Le *villae* romane e i latifondi
5. Gracchi e le riforme agrarie
6. Mario contro Silla: la guerra civile
7. Il primo triumvirato: Cesare, Pompeo e Crasso
8. Cesare padrone di Roma
9. Riforme e morte di Cesare

Unità 12: Imperatori e poteri

Lezioni:

1. Ottaviano: il nuovo padrone di Roma
2. Augusto ottiene un potere senza precedenti
3. Le caratteristiche della nuova forma di governo: il Principato
4. Dopo Augusto: l'imperatore della dinastia Giulio-Claudia
5. Gli imperatori della dinastia Flavia
6. Il principato diventa adottivo

Unità 13: vivere nella Roma imperiale

Lezioni:

1. Roma la più grande città del mondo antico
2. La vita di uomini e donne a Roma
3. I divertimenti pubblici dei Romani
4. La romanizzazione delle provincie dell'impero

Unità 14: Nuovi culti nell'impero

1. Nell'impero si diffondono i culti di salvezza
2. La nascita del cristianesimo
3. La nuova religione è vista con ostilità

Unità 15: L'impero in crisi

Lezioni:

1. Roma difende i confini dalla minaccia dei barbari
2. I Sasanidi ai confini orientali
3. Diocleziano riforma l'impero
4. Costantino si impone come unico imperatore
5. Il cristianesimo si afferma nell'impero

Unità 16: La fine dell'impero romano

Lezioni:

1. Le grandi migrazioni travolgono l'impero
2. Si diffonde l'ostilità verso i popoli germanici
3. I regni romano-germanici e il crollo dell'impero di Occidente (pag.87)

PROGETTI

I MITI ROMANI IN PODCAST

Attività collaborativa sulla realizzazione di un episodio del podcast "Miti romani" a partire dalle antiche *fabulae* della tradizione romana. Opera di riferimento: L. Ferro, M. Monteleone, *Miti romani. Il racconto* Einaudi. Ricerca guidata su fonti digitali; scrittura del testo del podcast e introduzione agli strumenti per la registrazione e la condivisione in rete.

STORIAINTERATTIVA

Attività collaborativa a distanza sulla storia greca (dalle guerre persiane ad Alessandro Magno) con produzione di mappe interattive sulla piattaforma online Genially. Immagini e testi forniti dalla docente e disponibili su Classroom.

PERCORSO IEFP

La cucina romana

Materiale di approfondimento disponibile su classroom

Letto e condiviso con la classe in data 2/6/23....


Emanuele Stelletti



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromartini.tecalmi.gov.it



Classe:2B Anno scolastico: 2022/23

DOCENTE: Talia Salvatore

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

PRIMO BIENNIO

CLASSI 1° E 2° ENOGASTRONOMIA

IDENTITA' DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro e degli studi.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello Le Querce - 01248 Montecassiano (VT) - Tel. 0512 751199
Via E. Garibaldi, 11 - 01100 Montecassiano (VT) - Tel. 0512 751199
Via Garibaldi, 10 - 01100 Montecassiano (VT) - Tel. 0512 751199 (20)
Email: info@ipscastellolequerce.it C.F. 01201070470
E-mail: ipscastellolequerce@pec.it



AICA

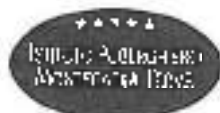


Cambridge Assessment
English



FCO





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



FINALITA' DELLA DISCIPLINA

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione del bisogno e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento del destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenza in scienza, tecnologia e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781174
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 7712283
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1910801
E-mail: ufficiodidattico@alberghieromontecatini.gov.it - C.F. 9103570529
E-mail: informazioni@istruzione.it PEC: informazioni@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECTA





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse storico-sociale

LE COMPETENZE

Nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale
(Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781176
Via G. Galilei, 11 - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770282
Via Garibaldi, 26 - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791062
E-mail: info@abfmontecatini.gov.it oppure C.F. 0100510171
E-mail: 01770282@montecatini.gov.it



AICA



Cambridge Assessment
English



SCOL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

www.alberghieramontecatini.gov.it



Competenza n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

Competenza n.7Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*

Competenza n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *hospitality management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

Competenza n. 10 Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *revenue management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di *marketing*

Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Sottolineate le competenze disciplinari di enogastronomia in uscita individuate nel Primo Biennio

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - E 1013 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781176
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770283
Via Garibaldi 31 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191001
E-mail: istituto@ipm.alberghieramontecatini.gov.it - C.F. 01069570470
E-mail: prf@1000.vhs@istruzione.it - PEC: ipm@1000.vhs@istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECD





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia o l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ): LIVELLO Q.N.Q: 2

(vd. ALLEGATO N° 3)

Conoscenze livello 2:

Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.

Abilità Livello 2:

Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE

Autonomia e responsabilità Livello 2:

Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate

ALLEGATI:

ALLEGATO N°1 Per eventuali raccordi con le competenze di riferimento degli insegnamenti dell'AREA GENERALE, vd. { Allegati A e B delle Linee guida};

ALLEGATO N°2 Per la specifica declinazione delle competenze di indirizzo in abilità e conoscenze vd. {Allegato C, Indirizzo enogastronomia G};

ALLEGATO N° 3 Per la valutazione dei livelli delle competenze specifiche della materia vd. Quadro Nazionale delle Qualifiche (QNQ), Tabella A;

ALLEGATO N° 4: UDA programmate e condivise con i dipartimenti e il consiglio di classe;

ALLEGATO N° 5: Menu/ spese programmate per i due quadrimestri

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 74 175
Via Galilea, 11 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 85
Via Garibaldi, 51 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 74 175
E-mail: info@istitutofmartini.alberghieri.montecatini.gov.it - CF@istitutofmartini.alberghieri.montecatini.gov.it
E-mail: 101600@istruzione.it - PEC: 101600@istruzione.it



VICA



Cambridge Assessment
English



EGDL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieroniontecatini.gov.it



PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE PRIMO BIENNIO ENOGASTRONOMIA

nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di Istruzione professionale
(Decreto Ministeriale 24 maggio 2010, n. 42) Regolamento di Istituto dell'11 giugno 2010, n. 1. Decreto legislativo 13 aprile 2008, n. 63

ORE ANNUE e PRESENZE

N° 66 ore annue ENOGASTRONOMIA

di cui

N° 33 ore annue PRESENZA con LABORATORIO DI SALA-VENDITA NELLA CLASSE PRIMA

N° 66 ore annue PRESENZA con LABORATORIO DI SALA-VENDITA NELLA CLASSE SECONDA

LIBRO DI TESTO

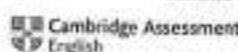
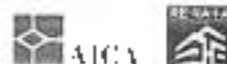
"CHEF e PASTRY CHEF – TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" Vol. A1 - A2

ATTIVITA' DA SVOLGERE IN PRIMA (PRIMO BIENNIO)

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica <i>(prova pratica, orale, scritta)</i>	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
N. 1.1 ISTRUZIONI PER L'USO (può essere anche multi-disciplinare)	Unità 1: Igiene e Sicurezza nel laboratorio	Volume A1 Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato (in itinere?)	I° Quadrimestre	3
N. 1.2 LA BRIGATA DI CUCINA	Unità 1: La Chef e la Brigata di cucina Unità 2: La Batteria di cucina	Volume A1 Pag. 3-8 Pag. 43-63	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	intero anno scolastico	1-3

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - P.le. La Querceta, 25 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572/961116
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572/961183
Via Garibaldi, 25 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572/961180
E-mail: istitutoiprosalberghieroniontecatini.gov.it C.F. 81006570429
E-mail: 05720001@istruzione.it PEC: 05720001@pec.istruzione.it





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.alberghieromontecatini.gov.it

N. 1.3 TECNICHE DI BASE DI CUCINA	Unità 1: Le tecniche di taglio	Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	Inquadro delle scabellure	1-3-4-5-11
	Unità 2: Le tecniche di cottura	Volume A1 Pag. 175-184			
	Unità 3: I fondi di cucina e le salse di base	Volume A1 Pag. 207-225			
	Unità 4: La pasta ed il riso	Volume A2 Pag. 16-20,28			
	Unità 5: Le basi di Pasticceria	Volume A2 Pag. 29-34 Pag. 228-230			

ATTIVITA' DA SVOLGERE IN SECONDA (PRIMO BIENNIO)

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781170
Via D. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 773389
Via Garibaldi, 25 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 741181
E-mail: info@istitutoprof.alberghieromontecatini.gov.it
E-mail: 1161000.LaQuerceta@PEC.14101100.alberghieromontecatini.gov.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECOD





UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica (osservazione e valutazione)	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
N. 2.1 Igiene e Sicurezza nel laboratorio	Unità 1: Igiene e Sicurezza nel laboratorio Unità 2: La qualità e sicurezza alimentare La prevenzione della contaminazioni Unità 3: La prevenzione dei rischi ed il primo soccorso	Volume A1 Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139 Pag. 88-92 Pag. 108-112 Pag. 140-145	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	Interim scolastico	3
N. 2.2 Non solo pizza (multi-disciplinare)	Unità 1: I cereali Le farine	Volume A2 Pag. 3-14 Pag. 53-64	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	1° Quadrimestre	1-3-5
N. 2.3 TECNICHE DI BASE DI CUCINA	Unità 1: Le tecniche di taglio Unità 2: Le tecniche di cottura Unità 3: I fondi di cucina e le salse di base Unità 4: La pasta ed il riso	Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126 Volume A1 Pag. 175-194 Volume A1 Pag. 207-225 Volume A2 Pag. 16-20, 26	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	Interim scolastico	1-3-4-5-11

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Cava, 10 - 50136 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 761176
Via C. Gallo, 11 - 50136 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 772782
Via Garibaldi, 25 - 50136 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191199
E-mail: info@istitutofalberghieramonfecatini.gov.it C.F. 81013570470
E-mail: prh@istitutofalberghieramonfecatini.gov.it PEC: prh@istitutofalberghieramonfecatini.gov.it



AVIA



Cambridge Assessment English



E.C.D.





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



	Unità 5: Le basi di Pasticceria	Volume A2 Pag. 44-47 Pag. 228-230				
--	------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia si baserà sul presupposto che gli studenti apprendano meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate sull'esperienza.

Essa si baserà su alcuni assunti fondamentali:

1. la valorizzazione dell'esperienza attiva dell'alievo, impegnato in "compiti significativi" che prevedono la soluzione di problemi, la gestione di situazioni ancorate alla vita reale o molto vicine ad essa;
2. l'apprendimento induttivo, dall'esperienza alla rappresentazione, alla generalizzazione, fino al conseguimento del modello teorico;
3. la valorizzazione dell'apprendimento sociale, cooperativo e tra pari;
4. la riflessione continua, la ricostruzione dei propri percorsi attraverso comunicazioni scritte, orali e pratiche;
5. l'assunzione costante di responsabilità di fronte ai compiti da gestire in autonomia, individualmente ed in gruppo;
6. la contrattura del processo di apprendimento insegnamento sull'azione degli allievi, piuttosto che su quella dei docenti, che più spesso assumono invece il ruolo di facilitatori, registi, tutor.

MATERIALE DIDATTICO E STRUMENTI PER LA DID

Libro di Testo adottato anche in versione Web, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, laboratori cucina, attrezzature e spazi didattici utilizzati, Dispense del docente. In merito alla DID le risorse utilizzate saranno le stesse che nella didattica ordinaria ma chiaramente in versione digitale utilizzando anche la Suite di Google e tutti gli strumenti collegati ad essa.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello di Quindici - 51010 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781176
 Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 710269
 Via Gambardi 3 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 910891
 Email: info@montecatini.alberghieri.gov.it / CF@montecatini.alberghieri.gov.it
 Email: united@montecatini.alberghieri.gov.it / PEO@montecatini.alberghieri.gov.it



AICA



Cambridge Assessment English



ECDL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



MODALITA' DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche di tipo:

Verifiche iniziali

Valutazione della classe e dei singoli alunni nelle attività di laboratorio

Verifiche in itinere

Test e valutazioni di laboratorio

Verifica sommativa

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2	
Determinazione	Le Materie prime in cucina o pasticceria (<i>"Non solo pizza"</i>)
Prodotti	Elaborazione di un prodotto lievitato da forno
Competenza mirata Comunicabilità/Innanza Professionali	<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operare nelle diverse fasi del processo produttivo controllandone la qualità - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed igiene del prodotto igiene.

Agenzia Formativa Accreditata

Casella La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781176
Via G. Galilei - 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770262
Via Garibaldi, 25 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 701090
E-mail: istituto@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570471
E-mail: 20100000@istruzione.it PEC: 20100000@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment English



EFMD





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.ia.perghieromonteccatini.gov.it

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Identificare attrezzature ed utensili di uso comune • Identificare le materie prime ed i principali elementi di qualità e conservarli correttamente • Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomia di cucina, pasticceria e della panificazione • Riscoprire le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia del laboratorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Figure professionali che operano nel settore gastronomico e caratteristiche della professione • Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura • Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera • Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili • Tecniche di base nella lavorazione dei prodotti lievitati e da forno • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti su primo soccorso • Igiene personale, dei prodotti, del processo di lavoro e pulizia dell'ambiente • Fatti sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
Utenti destinatari	Studenti della classe seconda
Prerequisiti	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed igiene del pacchetto igiene.
Fase di applicazione	Prima quadrimestre
Tempi	12 ore per 3 gruppi (tot. 36 ore)
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriale - Incontro con esperti - Stage infrascolastici - Visite sul territorio
Metodologia	Lezione laboratoriale esperienza attiva (per singolo o di gruppo) Apprendimento cooperativo e tra pari Lezioni frontali e multimediali
Risorse umane	Insegnante tecnico: Pratico

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercia - Strada Martini (Montecchia) - Tel. 0572 781176
Via G. Galilei, 15 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770281
Via Garibaldi, 25 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1911611
E-mail: info@formative.it - formative@formative.it C.F. 0102670471
E-mail: formative@formative.it PEC: formative@formative.it Accreditation no. 1





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.albergheromonteccatini.gov.it

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2

Strumenti	<p>Laboratorio di Enogastronomia scolastica</p> <p>Testo in adozione</p> <p>Lavagna multimediale</p>
Valutazione	<p>Osservazione del lavoro in itinere e compilazione della griglia di valutazione</p> <p>oggetto di valutazione i seguenti indicatori: valutazione formativa attraverso l'uso di griglie valutazione sommativa attraverso l'uso di griglie Autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato</p>

Schema preparazioni 1° Quadrimestre

Lezione
<p>1°</p> <p>Pasta con ragù alla bolognese</p> <p>Sformatino di cavolfiore</p> <p>Pan di spagna al caffè con crema chantilly</p> <p>Panini o focaccia</p>
<p>2°</p> <p>Tagliatelle di pasta all'uovo su crema di piselli</p> <p>Maltagliati con pesto alla siciliana (pomodoro fresco e ricotta)</p> <p>Macedonia di frutta e crema chantilly</p> <p>Panini o focaccia</p>
<p>3°</p> <p>Fondo vegetale</p> <p>Risotto zucchine e pancetta croccante</p> <p>Zuppa inglese</p> <p>Panini o focaccia</p>
<p>4°</p> <p>Garganelli di semolo di grano duro alla bolognese</p> <p>Patate duchessa</p> <p>Piselli all francese</p> <p>Panini o focaccia</p>

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercia - Istituto Montecatini Terme (PT) - Tel. 0571/351166
 Via S. Galleri 11 - Istituto Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572/772282
 Via Garibaldi 25 - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572/191221
 E-mail: info@albergheromonteccatini.gov.it C.F. 81039570464
 E-mail: albergheromonteccatini@pec.it PEC prot. 10/04/2014/000001



VICA



Cambridge Assessment English





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.alberghieromontealimi.gov.it

5°

Pasta al pomodoro concassé
Risotto zucca e salsiccia
Crep con crema pasticciera
Panini o focaccia

Schema preparazioni 2° Quadrimestre

1°

Arista di suino arrosto
Zucchine e carne glassate
Crostata con confettura di albicocche
Panini o focaccia

2°

Crema di patate e crostini
Fesa di tacchino arrosto
Patate castello o mascotte
Panini o focaccia

3°

Fondo vegetale
Zuppa di farro alla lucchese (con fagioli borlotti)
Pollo arrosto
Patate masotte
Panini o focaccia

4°

Penne all'amatriciana
Arrosto di manzo con fondo bruno legato
Patate pure
Panini o focaccia

5°

Gnocchi di semolino alla romana con salsa di pomodoro
Arrosto di suino
Patate duchessa o maxime

Agenzia Formativa Accreditata

Casella La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781170
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 771183
Via Garibaldi, 40 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 7910911
Email: info@ipab-berga.com certificazioni@ipab-berga.com
Email: info@ipab-berga.com PEC: ipab@ipab-berga.com





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

www.alberghieromontecatini.gov.it



Biscotti di frolla
Panini o focaccia

Osservazione critica del percorso formativo

Test e valutazioni in laboratorio delle attività laboratoriali specifiche.

Montecatini Terme, 23 maggio 2023

Il Docente

Prof

Talia Salvatore

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 751141
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770280
Via Garibaldi, 33 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191285
E-mail: is.furiosmartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 91203570490
E-mail: conferenza@istruzione.it P.E.T. - tel. 0500600000 www.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	2 sez. B
DOCENTE	Vito Musmeci
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
QUADRO ORARIO	6
LIBRO DI TESTO	Oscar Galeazzi Salabar- smart - primo biennio - Hoepli

COMPETENZE SVILUPPATE	ABILITA'	CONOSCENZE	U.D.A. DI RIFERIMENTO
<u>COMPETENZA n.1:</u> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.	<ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar.• Le aree di lavoro e le tipologie di bar.• Terminologia tecnica di base di settore.	Il bar bianco

<p><u>COMPETENZA n.2:</u></p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base delle bevande dissetanti. • Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato. • Organizzazione del lavoro in équipe; ruoli, funzioni e gerarchia. 	<p>Non solo pizza: Le bevande dissetanti</p> <p>Il bar bianco</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------

<p><u>COMPETENZA n. 4:</u> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze delle nozioni di servizio delle bevande dissetanti. • Dosi delle bevande e tecniche di mescola • Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato, cioccolate, tisane) i Frappe, i frullati, gli Smoothie. • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. • Differenza tra allergie ed intolleranze e normativo in merito alla segnalazione degli allergeni 	<p>Non solo pizza: le bevande dissetanti Il bar bianco</p>
<p><u>COMPETENZA n. 6:</u> Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. 	<p>Il bar bianco</p>

<p>COMPETENZA n. 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing 	<p>Il bar bianco</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<p>Il servizio in Hotel</p>	<p>PECUPASSE</p>	<p>COMPETENZA n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA n.2: Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive COMPETENZA n.7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'affidabilità delle fonti.</p>	<p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basarli.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Presentarsi in modo professionale Usare correttamente le forme di comunicazione per</p>	<p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Conoscenza delle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tipologie di bevande e attrezzature per il loro servizio, sia al bar che in sala</p> <p>Regole di servizio delle bevande</p> <p>I principali condimenti usati in sala (vinegrette, citronette,</p> <p>le diverse tipologie di insalate che si possono realizzare e servire in sala</p> <p>Servizio dei Dessert Come realizzare le porzioni</p> <p>Servizio del vino</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del</p>
	<p>DISCIPLINA</p>	<p>COMPETENZA n.1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturali.</p>		

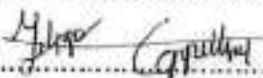
IPSOA "FERDINANDO MARTINI"

		<p>COMPETENZA n. 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>COMPETENZA n. 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturali e sotto supervisione</p> <p>COMPETENZA n. 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturali e sotto supervisione, adottando igiene e tecniche di comunicazione.</p>	<p>accogliere il cliente, interagire e presentare prodotti/servizi offerti.</p>	<p>settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Tipologie di colazione</p> <p>Attrezzature per la colazione</p> <p>Il servizio della English e Continental Breakfast</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale</p>
	CITTA DENAN ZA	<p>3 Comunicare:</p> <p>4 Collaborare e partecipare</p> <p>5. Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>6. Risolvere problemi</p> <p>7. Individuare collegamenti e relazioni</p>		

DATA:30-05-2023

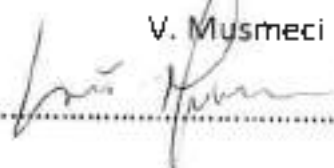
FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:


.....


.....

Il Docente

V. Musmeci


.....



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

A.S. 2022-2023

Docente: Sara Lazzereschi

Classe: 2 B

QUADRO ORARIO 2 ore a settimana

UDA - ALIMENTAZIONE E SALUTE

Sezione 10. L'apparato digerente: Digestione, assorbimento, assimilazione; L'apparato digerente e la digestione; Cavità orale (denti, lingua, ghiandole salivari); Faringe ed esofago; Stomaco; Intestino tenue e crasso; Fegato e pancreas: Digestione e assorbimento dei nutrienti.

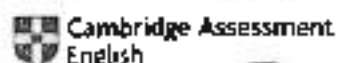
Sezione 11. Metabolismo energetico e peso corporeo: Metabolismo e bioenergetica; Energia dagli alimenti; Dispendio energetico e metodi per misurarlo; Fabbisogno energetico; Bilancio energetico; Peso corporeo.

Sezione 12. Alimentazione equilibrata: Alimentazione e salute; Alimentazione e nutrizione; Gli standard nutrizionali e le linee guida; Dieta mediterranea; Dieta equilibrata; Diete nelle diverse età evolutive (dieta del lattante, alimentazione complementare, dieta del bambino nell'età prescolare e scolare, dieta dell'adolescente, dieta di mantenimento, dieta durante la gravidanza, dieta della nutrice e dieta della terza età).

Sezione 13. Alimentazione e malattie correlate: Dietoterapia; Malnutrizioni e principali malattie legate all'alimentazione (Obesità, diabete, malattie cardiovascolari, arteriosclerosi e ipertensione e relative indicazioni dietetiche); Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia); Allergie e intolleranze alimentari; Alimentazioni e tumori: Sostanze cancerogene negli alimenti; Relazione tra dieta e malattie croniche.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0601
E-mail: info@formartini.alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: ptm01003570470@istruzione.it PEC: ptm01003570470@pec.istruzione.it





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
 per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 www.alberghieromontecatini.edu.it



UDA - I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA

Sezione 14. Gli alimenti e la filiera: Filiera alimentare; Tracciabilità e rintracciabilità; Classificazione degli alimenti; I 5 gruppi alimentari; Qualità degli alimenti; Caratteristiche organolettiche degli alimenti (cenni).

Sezione 16. La conservazione degli alimenti: Conservazione degli alimenti nella storia; Metodi di conservazione degli alimenti; Alterazione degli alimenti (cause biologiche e fisico-chimiche); Metodi di conservazione: fisici (alte e basse temperature, sottrazione dell'acqua, ambienti modificati), chimici (naturali e artificiali), fisico-chimici (affumicamento) e biologici (fermentazioni).

Nell'ambito dell'**Unità didattica di apprendimento "Non solo pizza"**, è stato sviluppato il tema delle allergie e intolleranze. L'UDA è stata approfondita con delle presentazioni multimediali, oggetto di valutazione.

Letto e condiviso in classe il 31 maggio 2023

Gli studenti

Ilaria Capellini
Chiara Badi

La docente

Sara Lazzereschi

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
 Via G. Galilei - 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 93
 Via Garibaldi - 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 19 1 0501
 E-mail: istrut@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003670470
 E-mail: pti@1000cristianez.it PEC: pti@1000cristianez.it



PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023 **INDIRIZZO:** comune

CLASSE **2** SEZIONE **B**

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: Anna Guidarini

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) **3**

UDA 5: « On fait les courses? » <i>Competenze:</i> essere in grado di chiedere e dire ciò che si desidera comprare. Esprimere e dire le quantità. Chiedere il prezzo, pagare, informarsi sui mezzi di pagamento, Chiedere/accordare/rifiutare un'autorizzazione.	
<i>conoscenze</i>	<ul style="list-style-type: none">• Lexique: gli alimenti, le quantità e gli imballaggi; les mots de l'approximation; les commerces alimentaires.• Structures de la langue: il partitivo, le pronome EN, gli aggettivi indefiniti: tout, quelques; verbi del I gruppo con particolarità ortografiche; i verbi regolari del II gruppo; les gallicismes; ; les verbes irréguliers: servir, boire, mettre. Civilisation : Les règles de la consommation responsable.
UDA 6: Séjours sur mesure <i>Competenze:</i> essere in grado di chiedere e dare informazioni sui mezzi di trasporto; comprare e prenotare un biglietto; prenotare un alloggio; chiedere e parlare del tempo atmosferico.	
<i>conoscenze</i>	Lessico -i diversi tipi di trasporto, à la gare; à l'hôtel; la météo, Le billet de tram. Strutture linguistiche: - il pronome Y, i pronomi personali COD; Les verbes impersonnels; I pronomi relativi semplici; les verbes pronominaux; Le verbe <i>voir</i> . Civiltà -La France en vacances.
UDA7: Quelle journée ! <i>Competenze:</i> essere in grado di raccontare una giornata, esprimere la frequenza di un'azione, raccontare	

avvenimenti passati, ordinare un pasto ed esprimere le proprie preferenze.

conoscenze

-**Lessico:** le azioni quotidiane, le parti della giornata, Le menu; i luoghi della ristorazione, i pasti della giornata. le materie scolastiche e l'orario scolastico.

-**Strutture linguistiche:** i pronomi COI; Le passé composé: formation; le passé composé: le choix de l'auxiliaire; les adverbes de temps; les verbes: ouvrir et suivre.

-**Civiltà:** Les habitudes alimentaires.

UDA 8: Ennui de santé

Essere in grado di raccontare eventi al passato localizzando nel tempo; fare paragoni; informarsi e informare su un incidente; chiedere e dire dove si sente male; informarsi e informare sui sintomi; esprimere il timore e la paura e rassicurare; prescrivere delle cure;

conoscenze

-**Lessico:** il corpo umano, le ferite e le cure, gli organi e i rimedi.

-**Strutture linguistiche:** l'imperfetto indicativo; l'impiego del passato prossimo e dell'imperfetto; i comparativi (qualità, quantità ed azione); i comparativi irregolari; la localisation temporelle; les verbes: dire, lire, écrire.

-**Civiltà:** En forme!

Percorso Istruzione e formazione professionale (IeFP):

UDA: Senza Frontiere, realizzazione di conversazioni in contesti professionali riconoscibili.

Competenze: Saper interagire in semplici situazioni lavorative.

Conoscenze: Lessico

- Al bar/sala
- Al centralino
- In cucina

Funzioni comunicative

- Saper conversare in alcuni contesti
- Saper fare una prenotazione telefonica
- Saper comprendere una ricetta

Libro di testo:

Boutégège, Régine, Bellò, Alessandra, Poirey, Camille, *Exploits 1*. DeA Scuola, Cideh 2018

Montecatini Terme, 10 giugno 2023

Il Docente: Anna Guidarini

Gli studenti: Cappellini Filippo

Badiani Camilla



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO

MATEMATICA

Classe: 2B

Anno scolastico 2022/23

Prof.ssa Rebecca Gabrielli

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Richiami sul calcolo letterale	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di polinomio e le operazioni tra polinomi• I prodotti notevoli	<ul style="list-style-type: none">• Eseguire l'addizione, la sottrazione e la moltiplicazione tra polinomi• Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi• Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare
Richiami sulle equazioni di primo grado	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di equazione e le relative definizioni• I principi di equivalenza delle equazioni• Risoluzione di equazioni di primo grado intere	<ul style="list-style-type: none">• Applicare i principi di equivalenza delle equazioni• Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili• Risoluzione di equazioni di primo grado intere
Il piano cartesiano e la funzione lineare (la retta)	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di funzione e di grafico di una funzione• Il piano cartesiano• L'equazione della retta, in forma esplicita ed implicita e il significato	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il piano cartesiano• Determinare le coordinate del punto medio di un segmento e

	<p>del coefficiente angolare e della quota</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relazione di parallelismo e perpendicolarità in relazione ai coefficienti angolari 	<p>la distanza tra due punti del piano cartesiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper tracciare il grafico di una retta • Riconoscere e determinare il coefficiente angolare e la quota di una retta • Scrivere l'equazione di una retta dati alcuni elementi • Stabilire se due rette sono incidenti, perpendicolari o parallele • Determinare il punto di intersezione tra due rette
Sistemi lineari	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di equazione in due incognite • Il concetto di sistema lineare e di soluzione di un sistema (determinato, indeterminato, impossibile) • Il metodo di sostituzione • Il metodo del confronto • Interpretazione grafica di un sistema 	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere graficamente e algebricamente un sistema di due equazioni in due incognite determinando se esso è determinato, indeterminato o impossibile
La scomposizione di polinomi in fattori irriducibili	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire la scomposizione in fattori irriducibili • La regola di Ruffini 	<ul style="list-style-type: none"> • Scomporre polinomi in fattori mediante raccoglimento a fattori comune e parziale • Scomporre i polinomi applicando i prodotti notevoli • Scomporre particolari trinomi di secondo grado • Scomporre i polinomi con la regola di Ruffini
Frazioni algebriche	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di frazione algebrica • Le varie operazioni con le frazioni algebriche 	<ul style="list-style-type: none"> • Semplificazione di frazioni algebriche • Riduzione di frazioni algebriche allo stesso denominatore

		<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni tra le frazioni algebriche • Semplificare espressioni con frazioni algebriche
Equazioni di primo grado fratte	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di equazione • Il concetto di condizione di esistenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare il dominio di un'equazione frazionaria e porre le condizioni di accettabilità sulle sue soluzioni • Risolvere equazioni di primo grado frazionarie in un'incognita
I radicali; <i>senza</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di radicale • Il concetto di radice con indice pari e indice dispari 	<ul style="list-style-type: none"> • Semplificare un radicale • Trasportare un fattore fuori dal segno di radice • Razionalizzazione nel caso di radice quadrata
Equazioni di secondo grado	<ul style="list-style-type: none"> • Le equazioni di secondo grado: complete ed incomplete • I metodi risolutivi per le equazioni di secondo grado 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere se un'equazione di secondo grado è completa o incompleta (monomia, spuria, pura) • Formula risolutiva per equazioni di secondo grado complete • Risolvere un'equazione di secondo grado nel caso di equazioni complete ed incomplete • Scomposizione in fattori di un trinomio di secondo grado
La parabola e i sistemi di secondo grado	<ul style="list-style-type: none"> • La definizione di parabola e l'equazione della parabola con asse di simmetria parallelo all'asse y • La funzione quadratica e il suo grafico • Il metodo del confronto per un sistema di secondo grado 	<ul style="list-style-type: none"> • Tracciare qualitativamente il grafico di una parabola • Determinare il vertice, l'asse di simmetria, la direttrice e il fuoco di una parabola • Risoluzione grafica di equazioni di secondo grado

		<ul style="list-style-type: none"> • Intersezione della parabola con gli assi cartesiani • Risolvere un sistema di secondo grado (parabola/retta) e saperlo interpretare graficamente
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DESCRIZIONE:

Richiami sul calcolo letterale: il concetto di monomio e di polinomio e quindi le definizioni: grado di un monomio, grado di un polinomio (complessivo e rispetto ad una lettera), polinomi ordinati, omogenei, completi. Le operazioni tra polinomi: somma, sottrazione, moltiplicazione di un monomio per un polinomio e di polinomio per polinomio. Saper riconoscere i prodotti notevoli ed in particolare: somma per differenza, quadrato di binomio e cubo di binomio. Saper calcolare espressioni che contengono polinomi e prodotti notevoli.

Richiami sulle equazioni di primo grado: il concetto di equazione. I principi di equivalenza delle equazioni e come vengono applicati nel caso pratico di risoluzione di un'equazione. Risoluzione di un'equazione di primo grado intera. Saper identificare quando un'equazione ha soluzione (determinata), quando non ne ha (impossibile) e quando ne ha infinite (indeterminata).

Il piano cartesiano e la funzione lineare (la retta): che cosa è il piano cartesiano, cosa sono gli assi cartesiani e i quadranti. Saper individuare le coordinate di un punto sul piano cartesiano. Saper calcolare la distanza tra due punti e saper calcolare il punto medio di un segmento. Il concetto di funzione. Riconoscere quando un grafico rappresenta una funzione. La funzione lineare e quindi l'equazione della retta: in forma implicita ed esplicita. Il significato di coefficiente angolare e quota, quindi saperli determinare. Saper tracciare il grafico di una retta. Riconoscere le equazioni delle rette parallele agli assi e quindi le equazioni degli assi cartesiani. Saper determinare se un punto appartiene o meno ad una retta. Saper riconoscere se due rette sono parallele o perpendicolari in base alla relazione tra i loro coefficienti angolari. Scrivere l'equazione della retta dato il coefficiente angolare (anche in funzione del parallelismo o perpendicolarità con un'altra retta) e un punto, oppure dati due punti. Stabilire se due rette sono incidenti, parallele o perpendicolari e in caso di intersezione determinare il punto in cui esse si incontrano.

Sistemi lineari: il concetto di equazione in due incognite e quindi l'uso del sistema. Che cosa rappresentano i sistemi. Il modo per risolvere i sistemi (risoluzione algebrica): metodo di sostituzione e metodo del confronto. Interpretazione grafica di un sistema di due equazioni lineari in due incognite. Riconoscere algebricamente e graficamente quando il

sistema ha soluzione (sistema determinato), quando non ha soluzione (impossibile), quando ne ha infinite (sistema indeterminato).

La scomposizione di polinomi in fattori irriducibili: saper eseguire la scomposizione di polinomi in fattori irriducibili riconoscendo la tecnica adatta. Scomporre quindi i polinomi mediante raccoglimento totale e parziale, mediante riconoscimento di prodotti notevoli (differenza di quadrati, quadrato di binomio), mediante particolari trinomi di secondo grado (il trinomio speciale) e tramite la regola di Ruffini.

Frazioni algebriche: il concetto di frazione algebrica e le operazioni tra esse. Saper semplificare una frazione algebrica dopo aver scomposto il numeratore e il denominatore. Saper ridurre le frazioni algebriche allo stesso denominatore. Saper eseguire le operazioni tra frazioni algebriche e quindi semplificare espressioni contenenti frazioni algebriche.

Equazioni di primo grado fratte: la necessità di imporre condizioni di esistenza e quindi valutare se le soluzioni sono accettabili o meno. Saper risolvere equazioni di primo grado frazionarie.

I radicali: cenni: che cosa sono i radicali e il concetto di radice con indice dispari e con indice pari. Saper semplificare un radicale. Saper trasportare fattori fuori dal segno di radice, quando possibile. Razionalizzare un radicale nel caso di radice quadrata.

Equazioni di secondo grado: le equazioni di secondo grado: saper riconoscere quando un'equazione è completa o incompleta. Il caso delle equazioni non complete e la loro risoluzione (caso di equazioni monomie, pure e spurie). Il caso di equazioni di secondo grado complete quindi il calcolo del delta e la formula risolutiva di equazioni di secondo grado. Le possibili soluzioni delle equazioni di secondo grado in base al delta (maggiore di zero, minore di zero oppure uguale a zero). Il delta associato ad equazioni non complete. Le equazioni di secondo grado fratte. Scomposizione di un trinomio di secondo grado.

La parabola e i sistemi di secondo grado: Definizione di parabola ed in particolare equazione di parabole con asse di simmetria parallelo all'asse y . Determinare il vertice, il fuoco, l'asse di simmetria e la direttrice di una parabola. Trovare l'intersezione della parabola con gli assi cartesiani. Il significato dei coefficienti a , b e c . Risolvere graficamente equazioni di secondo grado (intersezione della parabola con l'asse x). Il concetto di sistema e quindi l'interpretazione grafica di un sistema di secondo grado, in particolare l'intersezione tra una retta e una parabola. Le possibili intersezioni tra retta e parabola (retta secante alla parabola, retta tangente alla parabola, retta esterna alla parabola). Risoluzione di sistemi di secondo grado mediante metodo del confronto.

Testi usati

L. Sasso I. Fragni – Colori della Matematica - Edizione Bianca per gli Istituti alberghieri
Vol. 1 – Perrini DEA Scuola

L. Sasso I. Fragni – Colori della Matematica - Edizione Bianca per gli Istituti alberghieri
Vol. 2 – Petrina DEA Scuola

Gli studenti

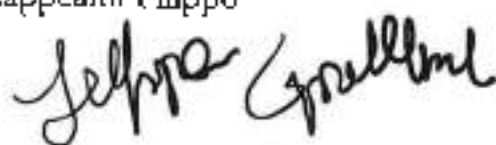
Badiani Camilla



L'insegnante
Rebecca Gabrielli

Rebecca Gabrielli

Cappellini Filippo



Approvato dopo lettura e condivisione con la classe in data 17 maggio 2023



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	2 sez. B
DOCENTE	Cupito Gianluigi
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
QUADRO ORARIO	4
LIBRO DI TESTO	Oscar Galeazzi Salabar smart - primo biennio - Hoepli

COMPETENZE SVILUPPATE	ABILITA'	CONOSCENZE	U.D.A. DI RIFERIMENTO
<u>COMPETENZA n.1:</u> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.	<ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar• Le aree di lavoro e le tipologie di bar.• Terminologia tecnica di base di settore.	Il bar bianco

IPSECA "FERDINANDO MARTINI"

<p><u>COMPETENZA n.2:</u></p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e non.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base delle bevande dissetanti. • Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato. • Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<p>Non solo pizza: Le bevande dissetanti Il bar bianco</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p><u>COMPETENZA n. 4:</u> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle nozioni di servizio delle bevande dissetanti. • Dosì delle bevande e tecniche di mescolta • Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato ne, cappuccino, latte macchiato, cioccolato, tisane) • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. • Differenza tra allergie ed intolleranze e normativa in merito alla segnalazione degli allergeni 	<p>Non solo pizza: le bevande dissetanti Il bar bianco</p>
<p><u>COMPETENZA n. 5:</u> Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. 	<p>Il bar bianco</p>


IPSEDA "FERDINANDO MARTINI"

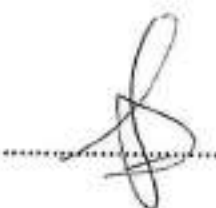
<p>COMPETENZA n. 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle specificità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing 	<p>D bar bianco</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------

DATA: 30/5/23

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:





 PROF. G. CUPITO



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023
CLASSE 2 sez. I
DOCENTE Cupito Gianloigi
DISCIPLINA Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
QUADRO ORARIO 4
LIBRO DI TESTO Oscar Galeazzi Salabar smart - primo biennio - Hoepli

COMPETENZE SVILUPPATE	ABILITA'	CONOSCENZE	U.D.A. DI RIFERIMENTO
<p><u>COMPETENZA n.1:</u></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turismo-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali connesse alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera. 	<ul style="list-style-type: none"> L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar Le aree di lavoro e le tipologie di bar Terminologia tecnica di base di settore. 	<p>Il bar bianco</p>

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p>COMPETENZA n.2:</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e non.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera ▪ Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenze di base delle bevande dietetiche. ▪ Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato. ▪ Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<p>Non solo pizza: le bevande dietetiche Il bar bianco</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------

IPSEQA "FERDINANDO MARTINI"


<p>COMPETENZA n. 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze delle nozioni di servizio delle bevande cassetanti. • Dosì delle bevande e tecniche di miscela • Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato ne, cappuccino, latte macchiato, cioccolate, tisane) • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. • Differenza tra allergie ed intolleranze e normativa in merito alla segnalazione degli allergeni 	<p>Non solo pizza: le bevande cassetanti Il bar bianco</p>
<p>COMPETENZA n. 5: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. 	<p>Il bar bianco</p>


IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p>COMPETENZA n. 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione del bene culturale e ambientale, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di marketing 	<p style="text-align: center;">Il bar bianco</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

DATA: 24/05/23.

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:







PROF. G. CUPITO



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



Programma effettivamente svolto:

A.S. 2022-2023

MATERIA: Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica- Compresenza Lab. Informatica

LIBRO DI TESTO: Benvenuti – Welcome – Autori L.Evangelisti e P. Malandra

Prof.ssa Stefania Erba - Prof.ssa Maria Sacco

Classe 2 B

1° Quadrimestre:

UDA 8: LA PRENOTAZIONE

Lezione 1: il booking in hotel (da pag. 181 a 185) - Lezione 2: le tariffe e il listino prezzi (da pag. 186 a 189)

Lezione 3: l'iter della prenotazione (da pag. 190 a pag. 193) Lezione 4- Gli intermediari (da pag. 194 a pag. 197)

Lezione 5: booking on line (da 198a 201) Lezione 6: la registrazione delle prenotazioni (da 202 a 205)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

*** Word/ o Documenti di Google e utilizzo di Internet:**

- La Prenotazione on line, motori di ricerca Internet.
- I siti web. I portali di prenotazione, OTA. I social network . Analisi
- Comparazione tra siti web di strutture ricettive di pari livello
- Confronto prenotazione on line tramite OTA e sito web della struttura ricettiva
- Il layout di una lettera commerciale alberghiera
- Il layout di una email
- Inserimento allegati
- Redazione di una mail di risposta a una richiesta di informazioni e di prenotazione (positiva, negativa e con proposta alternativa)



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



2^ Quadrimestre:

UDA 9: IL CHECK IN

Lezione 1: L'accoglienza del cliente (da pag. 216 a pag. 219) Lezione 2: Il check in di un cliente con prenotazione (da pag. 220 a pag. 223)

Lezione 3: I clienti senza prenotazione e i gruppi (da pag. 224 a pag. 227) Lezione 4: Le registrazioni di legge (da pag. 228 a pag. 231)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° **Canva, Documenti di Google, Google Drive :**

- **L'utilizzo di Canva**
Inserimento testo, immagini, collegamenti, sfondi, ecc.
- **Raccolta dati e loro organizzazione nel drive**
- **Realizzazione di una welcome card di un hotel**

UDA 10: IL LIVE IN

Lezione 1: L'assistenza all'ospite (da pag. 244 a pag. 247) Lezione 2: La custodia valori (da pag. 248 a pag. 251)

Lezione 3: il conto d'albergo (da pag. 252 a pag. 255) Lezione 4: i reclami e la reputazione dell'hotel (da pag. 256 a pag. 259)

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° **Internet, Word Documenti Google, Canva:**

- **Utilizzo di Google Maps. Creazione mappe e indicazione della posizione delle attrattive turistiche da raggiungere e descrivere.**
- **Scelta di una località della nostra regione, interessante dal punto di vista culturale ed enogastronomico e creazione di un itinerario di un giorno con l'utilizzo di Canva.**



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.gov.it



UDA 11: IL CHECK OUT

Lezione 1: La partenza del cliente (da pag. 270 a pag. 273)

Lezione 2: Il pagamento del conto (da pag. 274 a pag. 277)

Lezione 3: La fattura elettronica (da pag. 278 a pag. 281)
sospesi (da pag 282 a pag. 285)

Lezione 4: il back office e la gestione dei

Letto e approvato in data

Prof.ssa Stefania Erba

Prof.ssa Maria Sacco

