



## **PROGRAMMA DIDATTICO**

**A.S. 2022/2023**

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA E LAB. D'INFORMATICA**  
**DOCENTI PROFESSORESSA FEDERICA SANTINI \_ PROFESSORESSA MARIA SACCO**  
**LIBRO DI TESTO \_ "BENVENUTI DA NOI PLUS"**  
**CLASSE 2^D**

### **1° QUADRIMESTRE**

#### **UDA 7: LA PRENOTAZIONE**

- LE OPERAZIONI DEL CICLO CLIENTE
- GLI ARRANGIAMENTI
- LE TARIFFE
- L'ITER DELLA PRENOTAZIONE

#### **UDA 8: IL CHECK IN**

- L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE
- IL CHECK IN DI UN CLIENTE CON E SENZA PRENOTAZIONE
- I GRUPPI
- LA ROOMING LIST
- LE REGISTRAZIONI DI LEGGE
- ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PRIVACY

#### **LAB. INFORMATICA:**

- LA PRENOTAZIONE ON LINE, MOTORI DI RICERCA INTERNET.
- I SITI WEB. I PORTALI DI PRENOTAZIONE, OTA. I SOCIAL NETWORK, ANALISI
- PROGETTIAMO IL NOSTRO SITO CON L'UTILIZZO DI GOOGLE SITES
- COMPARAZIONE TRA SITI WEB DI STRUTTURE RICETTIVE DI PARI LIVELLO
- CONFRONTO PRENOTAZIONE ON LINE TRAMITE OTA E SITO WEB DELLA STRUTTURA RICETTIVA

### **2° QUADRIMESTRE**

#### **UDA 9: IL LIVE IN**

- I SERVIZI FORNITI DALL'HOTEL E DAL TERRITORIO
- LA CUSTODIA VALORI
- IL CONTO D'ALBERGO
- I BUONI D'ADDEBITO

#### **UDA 10: IL CHECK OUT**

- LA PARTENZA DEL CLIENTE E LE OPERAZIONI PRELIMINARI
- LE FASI DEL CHECK OUT

- I PRINCIPALI MEZZI DI PAGAMENTO E I DOCUMENTI FISCALI ELETTRONICI
- LA FATTURA ELETTRONICA
- L'IVA
- LO SCORPORO DELL'IVA
- I SOSPESI
- L'IMPOSTA DI SOGGIORNO

*UDA TRASVERSALE "SENZA FRONTIERE": LA WELCOME CARD*

**LAB. INFORMATICA**

- CANVA ONLINE
- INSERIMENTO TESTO, IMMAGINE, COLLEGAMENTO IPERTESTUALE, SFONDI, GRAFICA, ECC
- PRESENTAZIONE DI UNA WELCOME CARD DI HOTEL
- UTILIZZO DI GOOGLE MAPS
- REALIZZAZIONE DI UN SIGHTSEEING
- UTILIZZO DI GOOGLE MAPS

**LETTO ED APPROVATO IN DATA 07 GIUGNO 2023**

**Montecatini Terme, 07 GIUGNO 2023**

**LE DOCENTI**

***Maria Sacco  
Federica Santini***



## **PROGRAMMA DIDATTICO**

**A.S. 2022/2023**

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA E LAB. D'INFORMATICA**  
**DOCENTI PROFESSORESSA FEDERICA SANTINI \_ PROFESSORESSA MARIA SACCO**  
**LIBRO DI TESTO \_ "BENVENUTI DA NOI PLUS"**  
**CLASSE 2^D**

### **1° QUADRIMESTRE**

#### **UDA 7: LA PRENOTAZIONE**

- LE OPERAZIONI DEL CICLO CLIENTE
- GLI ARRANGIAMENTI
- LE TARIFFE
- L'ITER DELLA PRENOTAZIONE

#### **UDA 8: IL CHECK IN**

- L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE
- IL CHECK IN DI UN CLIENTE CON E SENZA PRENOTAZIONE
- I GRUPPI
- LA ROOMING LIST
- LE REGISTRAZIONI DI LEGGE
- ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PRIVACY

#### ***LAB. INFORMATICA:***

- LA PRENOTAZIONE ON LINE, MOTORI DI RICERCA INTERNET.
- I SITI WEB. I PORTALI DI PRENOTAZIONE, OTA. I SOCIAL NETWORK, ANALISI
- PROGETTIAMO IL NOSTRO SITO CON L'UTILIZZO DI GOOGLE SITES
- COMPARAZIONE TRA SITI WEB DI STRUTTURE RICETTIVE DI PARI LIVELLO
- CONFRONTO PRENOTAZIONE ON LINE TRAMITE OTA E SITO WEB DELLA STRUTTURA RICETTIVA

### **2° QUADRIMESTRE**

#### **UDA 9: IL LIVE IN**

- I SERVIZI FORNITI DALL'HOTEL E DAL TERRITORIO
- LA CUSTODIA VALORI
- IL CONTO D'ALBERGO
- I BUONI D'ADDEBITO

#### **UDA 10: IL CHECK OUT**

- LA PARTENZA DEL CLIENTE E LE OPERAZIONI PRELIMINARI
- LE FASI DEL CHECK OUT

- I PRINCIPALI MEZZI DI PAGAMENTO E I DOCUMENTI FISCALI ELETTRONICI
- LA FATTURA ELETTRONICA
- L'IVA
- LO SCORPORO DELL'IVA
- I SOSPESI
- L'IMPOSTA DI SOGGIORNO

*UDA TRASVERSALE "SENZA FRONTIERE": LA WELCOME CARD*

**LAB. INFORMATICA**

- CANVA ONLINE
- INSERIMENTO TESTO, IMMAGINE, COLLEGAMENTO IPERTESTUALE, SFONDI, GRAFICA, ECC
- PRESENTAZIONE DI UNA WELCOME CARD DI HOTEL
- UTILIZZO DI GOOGLE MAPS
- REALIZZAZIONE DI UN SIGHTSEEING
- UTILIZZO DI GOOGLE MAPS

**LETTO ED APPROVATO IN DATA 07 GIUGNO 2023**

**Montecatini Terme, 07 GIUGNO 2023**

**LE DOCENTI**

***Maria Sacco  
Federica Santini***



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)

**PROGRAMMA di LINGUA SPAGNOLA**  
**Anno Scolastico 2022 – 2023**  
**Prof.ssa Benedetta Cerato**  
**Classe: IID- 2<sup>a</sup> Lingua straniera**

**Unidad 5**

**Strutture grammaticali**

- *Ir a / Pensar* + infinito
- L'imperativo affermativo di 2<sup>a</sup> persona
- L'imperativo irregolare di 2<sup>a</sup> persona singolare
- La posizione dei pronomi con l'imperativo (I)
- Gli usi principali di *por* e *para*

**Lessico**

- I mesi e le stagioni
- La città
- I luoghi della città

**Cultura**

Madrid

**Unidad 6**

**Strutture grammaticali**

- *Ser / Estar* + aggettivi
- Pretérito perfecto
- Participi passati irregolari
- *Acabar de* + infinito
- Verbi di obbligo e necessità

**Lessico**

- Il corpo umano
- Modismos

Uda “Senza frontiere 2”: la ciudad, pedir y dar indicaciones

**Unidad 7****Strutture grammaticali**

- *Pretérito imperfecto*
- *Pretérito pluscuamperfecto*
- I comparativi
- I comparativi irregolari
- I superlativi

**Lessico**

- I vestiti
- Descrivere i vestiti
- Nel negozio di abbigliamento

**Unidad 8****Strutture grammaticali**

- *Pretérito perfecto simple*
- *Pretérito perfecto simple* di *dar, ir e ser*
- I verbi in *-ir* con dittongazione e alternanza vocalica
- I verbi con *pretérito perfecto simple* irregolare

**Cultura**

Biografia

Letto e condiviso programma in data 05/06/2023



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE**  
**Anno scolastico 2022-23**  
**Classe 2^D**  
**Docente: SCARIANO LOREDANA**

<b>UDA: Alimentazione e salute</b>	
<b>L'apparato digerente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Digestione, assorbimento, assimilazione</i></li><li>- <i>Apparato digerente e digestione</i></li><li>- <i>Cavità orale</i></li><li>- <i>Faringe ed esofago</i></li><li>- <i>Stomaco</i></li><li>- <i>Intestino tenue</i></li><li>- <i>Intestino crasso</i></li><li>- <i>Fegato</i></li><li>- <i>Pancreas</i></li><li>- <i>Digestione e assorbimento dei nutrienti</i></li></ul>
<b>Metabolismo energetico e peso corporeo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Metabolismo e bioenergetica</i></li><li>- <i>ATP</i></li><li>- <i>Energia degli alimenti</i></li><li>- <i>Dispendio energetico</i></li><li>- <i>Metodi per misurare il dispendio energetico</i></li><li>- <i>Fabbisogno energetico</i></li><li>- <i>Metabolismo basale</i></li><li>- <i>Termogenesi indotta dalla dieta</i></li><li>- <i>Costo energetico dell'attività fisica</i></li><li>- <i>Termoregolazione</i></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Bilancio energetico</i></li> <li>- <i>Peso corporeo</i></li> <li>- <i>Valutazione del peso corporeo secondo il tipo morfologico</i></li> <li>- <i>Valutazione del peso corporeo secondo l'IMC</i></li> </ul>
<b>Alimentazione equilibrata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Alimentazione e salute</i></li> <li>- <i>Alimentazione e nutrizione</i></li> <li>- <i>Standard nutrizionali e linee guida</i></li> <li>- <i>Linee guida per una sana alimentazione italiana</i></li> <li>- <i>Dieta Mediterranea</i></li> <li>- <i>La Piramide della Dieta Mediterranea</i></li> <li>- <i>Dieta equilibrata</i></li> <li>- <i>La distribuzione di energia e nutrienti</i></li> <li>- <i>Dieta del lattante</i></li> <li>- <i>Alimentazione complementare</i></li> <li>- <i>Dieta del bambino nell'età prescolare e scolare</i></li> <li>- <i>Dieta dell'adolescente</i></li> <li>- <i>Dieta durante la gravidanza</i></li> <li>- <i>Dieta della nutrice</i></li> <li>- <i>Dieta nella terza età</i></li> </ul>
<b>Alimentazione e malattie correlate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Dietoterapia</i></li> <li>- <i>Obesità</i></li> <li>- <i>Malnutrizioni</i></li> <li>- <i>Disturbi dell'alimentazione (anoressia nervosa e bulimia nervosa)</i></li> <li>- <i>Allergie e intolleranze alimentari</i></li> <li>- <i>Malattie cardiovascolari</i></li> <li>- <i>Aterosclerosi</i></li> <li>- <i>Ipertensione</i></li> <li>- <i>Diabete mellito</i></li> <li>- <i>Alimentazione e tumori</i></li> </ul>



	- <i>Relazione tra dieta e malattie croniche</i>
<b>UDA: I prodotti agroalimentari e la filiera</b>	
<b>Gli alimenti e la filiera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Filiera alimentare</i></li> <li>- <i>Tracciabilità e rintracciabilità della filiera</i></li> <li>- <i>Classificazione degli alimenti</i></li> <li>- <i>Alimenti vegetali, animali e minerali</i></li> <li>- <i>Alimenti freschi, conservati e trasformati</i></li> <li>- <i>Alimenti primari e accessori</i></li> <li>- <i>Alimenti energetici, plastici e protettivi</i></li> <li>- <i>I 5 gruppi di alimenti</i></li> <li>- <i>Qualità degli alimenti</i></li> <li>- <i>Caratteristiche organolettiche degli alimenti</i></li> </ul>
<b>La conservazione degli alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Metodi di conservazione degli alimenti</i></li> <li>- <i>Alterazione degli alimenti</i></li> <li>- <i>Cause biologiche</i></li> <li>- <i>Cause fisico-chimiche</i></li> <li>- <i>Metodi fisici di conservazione: le alte temperature</i></li> <li>- <i>Pastorizzazione</i></li> <li>- <i>Sterilizzazione</i></li> <li>- <i>Metodi fisici di conservazione: le basse temperature</i></li> <li>- <i>Refrigerazione</i></li> <li>- <i>Congelamento</i></li> <li>- <i>Surgelazione</i></li> <li>- <i>Metodi fisici di conservazione: la sottrazione d'acqua</i></li> <li>- <i>Concentrazione</i></li> <li>- <i>Essiccazione</i></li> <li>- <i>Liofilizzazione</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Altri metodi fisici di conservazione (Irradiazione, ambienti modificati)</i></li> <li>- <i>Metodi chimici di conservazione (cenni):</i></li> <li>- <i>Salagione</i></li> <li>- <i>Conservazione con lo zucchero</i></li> <li>- <i>Conservazione con l'aceto</i></li> <li>- <i>Conservazione con l'alcol</i></li> <li>- <i>Conservazione con l'olio</i></li> <li>- <i>Conservanti artificiali</i></li> <li>- <i>Metodi fisico-chimici di conservazione: l'affumicamento (cenni)</i></li> <li>- <i>Metodi biologici di conservazione (cenni)</i></li> </ul>
<p><b>Le bevande (CENNI)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Le acque ad uso umano</i></li> <li>- <i>Acqua potabile</i></li> <li>- <i>Acque di sorgente e acque minerali naturali</i></li> <li>- <i>Bevande analcoliche</i></li> <li>- <i>Bevande nervine</i></li> <li>- <i>Bevande alcoliche</i></li> <li>- <i>Alcolismo</i></li> </ul>

**LIBRO DI TESTO: "Scienza degli alimenti" A. Machado – 1° biennio,**

**Poseidonia scuola.**

**Letto e condiviso in classe in data 24/05/2023**

**Alunni**

Mattia Lucarelli

Giorgia Giannulli

**Docenti**

Loredana Scariano



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



**Classe: 2<sup>a</sup> C - D Anno scolastico: 2022/23**

## **PROGRAMMAZIONE SVOLTA (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 storicosociale) 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.

### **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:

#### **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.gov.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.gov.it



- 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 dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei 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.

### 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

#### 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.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [ptrh01000c@istruzione.it](mailto:ptrh01000c@istruzione.it) PEC: [ptrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptrh01000c@pec.istruzione.it)





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

( 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

**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.7**Progettare, 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

#### 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: istitulomartini@alberghieromontecatini.gov.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.gov.it

**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

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

(vd. ALLEGATO N° 2)

**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:**

Eeguire 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.

**ORE ANNUE e COMPRESENZE**

N° 66 ore annue ENOGASTRONOMIA

Affiancate da:

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

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

**LIBRO DI TESTO**

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

**ATTIVITA' SVOLTE IN PRIMA (PRIMO BIENNIO)**

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
-----	-----------	--------------	---	--------------------	---------------------------

**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.gov.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

<p>N. 1.1</p> <p><b>ISTRUZIONI PER L'USO</b></p>	<p>Unità 1:</p> <p>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</p>	<p>Volume A1</p> <p>Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p>	<p>1° Quadrimestre</p>	<p>3</p>	
<p>N. 1.2</p> <p><b>LA BRIGATA DI CUCINA</b></p>	<p>Unità 1:</p> <p>Lo Chef e la Brigata di cucina</p> <p>Unità 2:</p> <p>La Batteria di cucina</p>	<p>Volume A1</p> <p>Pag. 3-8</p> <p>Pag. 43-63</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>1-3</p>	
<p>N. 1.3</p> <p><b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b></p>	<p>Unità 1:</p> <p>Le tecniche di taglio</p> <p>Unità 2: Le tecniche di cottura</p> <p>Unità 3:</p> <p>I fondi di cucina e le salse di base</p> <p>Unità 4:</p> <p>La pasta ed il riso</p> <p>Unità 5:</p> <p>Le basi di Pasticceria</p>	<p>Volume A1</p> <p>Pag. 157-165</p> <p>Volume A2</p> <p>Pag. 90-126</p> <p>Volume A1</p> <p>Pag. 175-194</p> <p>Volume A1</p> <p>Pag. 207-225</p> <p>Volume A2</p> <p>Pag. 16-20,26</p> <p>Volume A2</p> <p>Pag. 29-34 Pag. 228-230</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>1-3-4-5-11</p>	

**RICETTE DI PREPARAZIONI BASE TRASCRITTE E CLASSIFICATE IN SCHEDA PIATTO E REALIZZATE IN LABORATORIO:**

- FONDO VEGETALE E FONDO DI PESCE, FONDO BIANCO COMUNE, COURT-BOUILLON (Unica Scheda) (Libro A1 pag. 210,211,213)
- SALSA BESCIAPELLA (Libro A1 pag. 219)

**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.gov.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.gov.it

- SALSA DI POMODORO (Libro A1 pag. 220)
- SALSA MAIONESE (Libro A1 pag. 225)
- PASTA FRESCA DI SEMOLA SENZA UOVO (Libro A2 pag. 18)
- PASTA FRESCA ALL'UOVO (Libro A2 pag. 19)
- CREMA PASTICCIERA (Libro A2 pag. 228)
- PASTA FROLLA Metodo MILANO (Libro A2 pag. 30 e 31)

Schematizzazione di: TAGLI DI BASE DEI VEGETALI (Libro A2 pag. 109), FONDI E SALSE MADRI (Libro A1 pag. 209 e 217), I ROUX (Libro A1 pag. 216)

#### ATTIVITA' SVOLTE IN SECONDA (PRIMO BIENNIO)

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica (evidenziare quella utilizzata)	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
N. 2.1  Igiene e Sicurezza nel laboratorio	<b>Unità 1:</b>  Igiene e Sicurezza nel laboratorio  <b>Unità 2:</b>  La qualità e sicurezza alimentare  La prevenzione delle contaminazioni  <b>Unità 3:</b>  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	          <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>	          Intero anno scolastico	          3
N. 2.2  NON SOLO PIZZA *  (multi-disciplinare)	<b>Unità 1:</b>  I cereali  Le farine	Volume A2  Pag. 3-14  Pag. 53-64	          <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>	          1° Quadrimestre	          1-3-5
N. 2.3  TECNICHE DI BASE DI CUCINA	<b>Unità 1:</b>  Le tecniche di taglio    <b>Unità 2: Le tecniche di</b>	Volume A1 Pag. 157-165  Volume A2 Pag. 90-126  Volume A1	          <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>	          	          1-3-4-5-11

#### 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.gov.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.gov.it

	<b>cottura</b>	Pag. 175-194		Intero anno scolastico		
	<b>Unità 3:</b>					
	<b>I fondi di cucina e le salse di base</b>	Volume A1 Pag. 207-225				
	<b>Unità 4:</b>					
	<b>La pasta ed il riso</b>	Volume A2 Pag.16-20,26				
	<b>Unità 5:</b>					
	<b>Le basi di Pasticceria</b>	Volume A2 Pag. 44-47 Pag. 228-230				

**RICETTE DI PREPARAZIONI BASE TRASCritte E CLASSIFICATE IN SCHEDA PIATTO E REALIZZATE IN LABORATORIO:**

- PAN DI SPAGNA (Libro A2 da pag. 44 a 47)
- GNOCCHI DI SEMOLINO ALLA ROMANA (Libro A2 pag. 25 )
- APPARECCHIO PER CREPES (Libro A2 pag. 220)
- CREMA PASTICCIERA E LE CREME ALLEGGERITE (Libro A2 pag. 228 e 234)
- U.d.a. "NON SOLO PIZZA" IMPASTO PER FOCACCIA MORBIDA (Metodo Diretto)

Schematizzazione di: TAGLI DI BASE DELLE PATATE (Libro A2 da pag. a pag. 47), METODI DI COTTURA ( Libro A2 da pag. 127 a pag. 137), LE UOVA e loro classificazione (Libro A2 da pag. 205 a 209)

**ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO** (primo e secondo quadrimestre)

Mise en place della postazione di lavoro e principali tagli di verdure, frutti e patate a mano libera  
Le salse madri e derivate (salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa amatriciana, salsa Mornay, Salsa Crema, Salsa Suprema di pollo, Pesto genovese, Fondo Bruno Legato)  
Le zuppe, minestre, creme e vellutate: Crema Parmentier, Minestra di farro e fagioli, Lagane e Ceci, Velluta di pollo.

La pasta fresca all'uovo e la pasta fresca di semola senza uovo: Formati corti (Farfalle), Formati lunghi ( sfoglie per lasagne, Tagliatelle) e Colorate.

La cottura della pasta secca e fresca oltre alla gratinatura.

Il riso e le sue cotture: Inglese ed Italiana.

Paratura e preparazione delle carni intere ed in fette per arrostitimento, salto, brasatura, piastratura.

Legatura delle carni: Tacchino, Suino, Manzo.

Pan di spagna in dolci classici e regionali: Mimosa, Zuppa Inglese(regionale), Torta Berlinese.

**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.gov.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.gov.it

Il Montaggio di crostate classiche e regionali: Torta della nonna, del nonno, Torta di riso (regionale)  
\*Argomento U.D.A (in accordo con il consiglio di classe): "NON SOLO PIZZA".

## Indicazioni metodologiche

Il processo di raggiungimento degli obiettivi e di trattazione dei moduli di apprendimento è stato attuato attraverso le varie attività:

1. spiegazione della tematica da affrontare o già affrontata come esperienza attuativo/produttiva;
2. rielaborazione guidata di una preparazione presentata attraverso dimostrazione preventiva, spiegazione delle principali regole e input;
3. la valorizzazione dell'apprendimento sociale, cooperativo e tra pari;
4. l'assunzione di responsabilità di fronte ai compiti da gestire in autonomia, individualmente ed in gruppo;

## Verifiche e valutazione

*Il processo di apprendimento è stato sottoposto a verifiche di tipo:*

Verifiche pratiche su singole lavorazioni e lavorazioni di squadra per piccoli gruppi di lavoro

Test e valutazioni in laboratorio delle attività specifiche assegnate

Quesiti di problem solving in contesto di realtà simulata

Montecatini Terme, 07.06.2023

I RAPPRESENTANTI Nico Lee Caggiano – Daniele Barbaro

IL DOCENTE  
Valerio Nesti

### 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 0901  
E-mail: istitulomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment  
English



EGDL





Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)



#### 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 valutazione dei livelli delle competenze specifiche della materia vd . Quadro Nazionale delle Qualifiche (QNQ), Tabella A;

**ALLEGATO N° 3:** Menu/ spese programmate per i due quadrimestri

#### RIFERIMENTI:

- Per la specifica declinazione delle competenze di indirizzo in abilità e conoscenze vd. (Allegato C, Indirizzo enogastronomia G);
- Quadro Nazionale delle Qualifiche (QNQ), Tabella B – Area Generale;

#### 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.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prrh01000c@istruzione.it](mailto:prrh01000c@istruzione.it) PEC: [prrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prrh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

**ALLEGATO N°1** Per eventuali raccordi con le competenze di riferimento degli insegnamenti dell'AREA GENERALE, vedi ( Allegati A e B delle Linee guida);

Tabella A

Competenza di riferimento di cui all'Allegato <b>1 del Regolamento</b>	<b>Biennio</b>
<b>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
<b>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.  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.
<b>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
<b>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.  Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
<b>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
<b>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati
<b>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</b>	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'attendibilità delle fonti

**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.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

<p><b>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</b></p>	<p>Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.</p>
<p><b>9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</b></p>	<p>Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>
<p><b>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b></p>	<p>Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.</p>
<p><b>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</b></p>	<p>Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.</p>
<p><b>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</b></p>	<p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche</p>

Tabella B

## B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

### Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

### 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.gov.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.gov.it

- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **"Enogastronomia"**, **"Servizi di sala e di vendita"** e **"Accoglienza turistica"**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.**

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. **A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.**
  1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
  2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
  3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
  4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
  5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

### 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.gov.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.gov.it

**Tabella A - Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNO) - Italia**

(Allegato 1 al decreto interministeriale MLPS/MIUR 8 gennaio 2018)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
2	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	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	Eeguire 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.
3	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
4	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o	Utilizzare, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo

**ALLEGATO N° 3: Menù programmati e suddivisi per i due quadrimestri**

**CLASSE SECONDA CON ALLERGENI 22 23**

**PRIMO QUADRIMESTRE CLASSI 2^**

**1° LEZIONE**

Penne in salsa Bolognese (1,7,9,12)

Sformato di cavolfiore (1,3,4,7,9)

Crema pasticcera alla vaniglia ed al cacao in coppa (1,3,4)

**2° LEZIONE**

Vellutata di Verdura (Carote o Piselli o Zucca Gialla) con crostini dorati ( pancarré )

Tagliatelle di PASTA FRESCA all'UOVO in salsa di pomodoro

Macedonia di frutta con crema pasticcera al limone

**3° LEZIONE**

Fondo vegetale (9)

Risotto alle verdure di stagione (9)

Toppe in salsa amatriciana (9, 12)

**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.gov.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.gov.it



Zuppa inglese (1, 3, 7, 12)

4° LEZIONE:

Tagliatelle o maltagliati in salsa Bolognese (1, 3,9,12)

Frittata di cipolle e patate (3)

Piselli alla francese (9)

Torta mimosa (1, 3, 7, 12)

5° LEZIONE:

Pasta fresca di semola o all' uovo in salsa arrabbiata (1,3,9)

Risotto zucca e salsiccia (9, 12)

Crepes dolci con crema pasticcera (1, 3, 7)

#### SECONDO QUADRIMESTRE:

1° LEZIONE:

Arrosto di maiale (9, 12)

Verdure al vapore o glassate (7, 9)

Crostata con confettura di albicocca (1, 3, 7)

2° LEZIONE:

Focaccia con pomodoro fresco e origano (UDA) (1)

Crema parmentier (12)

Tornitura delle patate => patate naturali prezzemolate, patate arrosto (9)

Arrosto di Tacchino (9, 12)

3° LEZIONE:

Minestra di farro e borlotti (1, 9)

Fondo vegetale (9)

Pollo arrosto (9)

Patate fritte (taglio delle patate) (11)

#### 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.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [ptrh01000c@istruzione.it](mailto:ptrh01000c@istruzione.it) PEC: [ptrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptrh01000c@pec.istruzione.it)







Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)



**4° LEZIONE:**

**Penne alla amatriciana (9, 12)**

**Fondo bruno (9)**

**Pepe di manzo alla Fiorentina (9)**

**Patate fondenti e purea di patate (7, 9, 12)**

**5° LEZIONE:**

**Gnocchi di semolino alla romana (1, 3, 7, 8)**

**(9, 12)**

**Patate Crocchetta (1,3, 7, 8, 12)**

**Torta di frolla con crema e soffice alle carote (1, 3, 7)**

**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.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [ptrh01000c@istruzione.it](mailto:ptrh01000c@istruzione.it) PEC: [ptrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptrh01000c@pec.istruzione.it)







Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)

## Programma svolto Scienze Integrate a.s. 2022 – 2023 Classe 2D

Docente Elisabetta Lori

Ore settimanali 3

Libro di testo: Gainotti A., Modelli A., Ceruli G. "Il racconto della Terra e della biologia", Zanichelli, Bologna, 2020

Argomenti introduttivi, pagine 11, 41, 42, 87, 359, 360.

Gli stati della materia e i passaggi di stato. Il metodo scientifico. La composizione del sistema solare. La terra. Le sfere della terra. La struttura della terra. Forze esogene e endogene. Classificazione delle rocce.

UDA 1: I vulcani

Capitolo 21, pagine 376-387.

Il calore interno della terra. Vulcani, magmi, lave. La struttura di un vulcano. Eruzioni effusive/esplosive. Magmi basici. Magmi acidi. Vulcani a scudo/stratovulcani. Il paesaggio vulcanico. Vulcanesimo secondario. Il rischio vulcanico.

UDA 2: I terremoti

Capitolo 22, pagine 393-402.

Le pieghe e le faglie. Terremoti e tsunami. Le onde sismiche e il sismografo. Il rischio sismico. La forza di un terremoto: scala Mercalli e scala Richter. L'interno della terra.

UDA 3: La litosfera in movimento

Capitolo 23, pagine 406-417.

La distribuzione di vulcani e terremoti. Le placche litosferiche. I margini delle placche. L'orogenesi. La tettonica in Italia. Il motore delle placche. La teoria di Wegener.

Elementi di chimica, conoscenze necessarie allo svolgimento del programma di biologia.

UDA 4: I materiali della vita

Capitolo 11, pagine 214-223.

L'acqua, struttura chimica, raffigurazione e proprietà. Le biomolecole. Monomeri e polimeri. Gli zuccheri. I lipidi. Le proteine. Gli acidi nucleici.

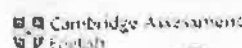
UDA 5: La cellula eucariotica

Capitolo 12, pagine 227-234.

La teoria cellulare. Gli organuli. Disegno di una cellula e riconoscimento degli organuli animali e vegetali.

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercola - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 170  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0907  
E-mail: [ipab@centroalberghieromontecatini.edu.it](mailto:ipab@centroalberghieromontecatini.edu.it) C.F. 01063670470  
E-mail: [ipab@1005ce.it](mailto:ipab@1005ce.it) PEC: [ipab@1005ce@pec.istruzione.it](mailto:ipab@1005ce@pec.istruzione.it)



UDA 6: La cellula in azione  
Capitolo 13, pagine 238-248.

La membrana plasmatica. Il trasporto passivo e attivo. L'ATP. La demolizione del glucosio (glicolisi, respirazione, fermentazione) con approfondimenti per UDA trasversale "Non solo pizza". La fotosintesi. Gli enzimi.

UDA 7: La trasmissione dei caratteri ereditari  
Capitolo 14, pagine 255-270.

La duplicazione del DNA e il ciclo cellulare. La mitosi. Riproduzione sessuata/asessuata. Cellule somatiche/gameti. Il cariotipo. La meiosi. Gene, genotipo/fenotipo. La genetica umana e le malattie genetiche.

UDA 8: La genetica molecolare  
Capitolo 15, pagine 279-280.  
Le mutazioni genetiche.

Educazione Civica:

Nel primo quadrimestre Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Obiettivo N. 6 Acqua pulita e igiene: il ruolo dell'acqua; la disponibilità e la gestione sostenibile di acqua e servizi igienici, la situazione nel mondo e in Italia. Nel secondo quadrimestre Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Obiettivo N. 3 Salute e benessere: la salute sessuale; l'accesso ai servizi sanitari; le mutazioni.

La classe ha partecipato durante le ore di lezione all'incontro di due ore con un esperto esterno per il Progetto Promozione della Salute e Scuola "Safe Sex".

Montecatini Terme, 05.06.2023

La docente

*Stefania Belloni*

I rappresentanti degli alunni

*Giorgia Giannelli*  
*Aria Carmignani*

# Istituto Professionale Statale Alberghiero Martini

a.s. 2022/23

## Programma svolto d'Italiano – 2<sup>^</sup>D

Docente: Serena Incerpi

Libri di testo: S. Damele – T. Franzi, *Alberi infiniti*, Torino, Loescher, 2017, vol. B; M. Meneghini - P. Bellesi – L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher editore 2021.

### MODULO 1: Grammatica

#### Analisi logica:

I sintagmi

Il soggetto.

Il predicato verbale.

I complementi diretti e indiretti:

Il complemento oggetto.

Altri complementi.

Il predicato nominale e i verbi copulativi.

Attributo e apposizione.

#### Analisi del periodo:

La frase semplice.

La proposizione principale.

Le coordinate.

Le subordinate. Le subordinate implicite ed esplicite

Le subordinate esplicite e le congiunzioni che le introducono.

Le subordinate oggettive, soggettive, relative e interrogative indirette, causali, finali, temporali.

### MODULO 2: Generi e temi del romanzo e della poesia

Generi e forme del romanzo.

#### Il romanzo storico: Caratteristiche e storia.

A. Manzoni: " I promessi sposi ". Introduzione all'opera e trama.

A. Manzoni, da *I promessi sposi* "Questo matrimonio non s'ha da fare".

B. Fenoglio, da *Il partigiano Jhonny* "Il coraggio di un ragazzo"

G. Tomasi di Lampedusa, da *Il gattopardo* "Perché tutto cambi bisogna che rimanga com'è"

R. Viganò, da *L'agnese va a morire* "E' ora di farla finita con la guerra"

#### Il romanzo realista: caratteristiche ed esempi.

C. Dickens, da *Oliver Twist* "La desolazione di Jacob's Island

G. Verga, da *I Malavoglia* "Come le dita di una mano"

P.P. Pasolini, da *Ragazzi di vita* "Al mercato"

#### Il romanzo psicologico: caratteristiche ed esempi

W. Golding, da *Il signore delle mosche* "Lo scontro"

#### Poesia:

Cos'è la poesia. Breve storia del genere.

La metrica e il ritmo

I versi.

Strofe e rime.

L'enjambement e la cesura.

Come si fa la parafrasi, sintassi

Gli effetti fonico musicali.

Le figure retoriche di ordine e costruzione, di significato (allitterazione, assonanza, consonanza, onomatopea; anafora, anastrofe, chiasmo, climax, enumerazione, epifora; antitesi, metafora, metonimia, ossimoro, personificazione, similitudine, sineddoche, sinestesia).

L'analogia.

Lettura e analisi delle poesie:

G. Carducci: "San Martino".

E. Montale, "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato"

U. Foscolo, "A Zacinto".

G. Pascoli, "L'assiuolo".

G. Leopardi, "L'infinito".

G. Ungaretti, "I fiumi", "Soldati", "Mattina"

S. Quasimodo, "Uomo del mio tempo"

V. Cardarelli, "I gabbiani"

U. Saba, "Ulisse"

Analisi completa della poesia con esercitazioni in classe e laboratorio di ricalco e scrittura di testi

### **Lecture integrali**

Apuleio, *La favola di Amore e Psiche*

C. Dickens, *Il canto di Natale*

F. Uhlmann, *L'amico ritrovato*

M. Bulgakov, *Cuore di cane*

O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*

Data: 6 giugno 2023

Docente

Serena Incerpi

Alunni

**Istituto Professionale Statale Alberghiero Martini**

a.s. 2022/23

**Programma svolto di Storia – 2<sup>A</sup>D**

**Docente: Serena Incerpi**

**Libro di testo: *Linea Storia unico, dalla preistoria alla fine dell'Alto Medioevo*, P. Aziani, M. Mazzi, E. Nosedà, ed Principato**

**MODULO 1: Le antiche civiltà del Mediterraneo orientale**

- Le civiltà fluviali: Mesopotamia, Egitto, l'antico vicino Oriente

**MODULO 2: La civiltà greca**

- Le poleis
- Sparta e Atene
- Scontro con i Persiani
- L'età d'oro della Grecia
- La crisi delle poleis
- La civiltà ellenistica

**MODULO 3: Roma**

- L'Italia e le origini di Roma
- La conquista dell'Italia
- Affermazione sul mare
- Crisi della Repubblica
- L'età d'oro dell'Impero romano
- La Roma imperiale
- Nuovi culti nell'Impero: il Cristianesimo
- La crisi dell'Impero
- La fine dell'Impero romano
- Longobardi
- I regni romano-barbarici

Docente

Alunni

Serena Incerpi





# Programma effettivamente svolto

Anno scolastico 2022/23

Disciplina: sala vendita

Classe 2<sup>a</sup> Sez. D

Docente: Edoardo Govi

## TITOLO DEL LIBRO DI TESTO

AUTORE: OSCAR GALEAZZI – TITOLO: SALA BAR SMART – TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA – PRIMO BIENNIO  
– EDITORE: HOEPLI

### PROGRAMMAZIONE PER UDA COMPRESA SALA - CUCINA SVOLTA NEL PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE DISCIPLINA	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<b>Il bar bianco</b>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b></p> <p>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.</p> <p><b>COMPETENZA n 2:</b></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> <p><b>COMPETENZA n 4:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 6:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</p> <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato, decaffeinato, tè al limone)</p> <p>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e</p>

	<p>cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA n 11:</b></p> <p>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>	<p>professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	<p>non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>
--	--	---	--

LETTO E CONDIVISO CON LA CLASSE IN DATA 27/05/2023

ALUNNO Andrea Bianchi

ALUNNO Marco Rossi

Firma docente

Edoardo Govi



Anno scolastico 2022-2023

Classe 2<sup>^</sup> Sez. D

Programma finale

Inglese

I Quadrimestre

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

UDA: Home sweet home!

Units 7-8:

- **Funzioni comunicative**
  - Parlare della casa e dell'arredamento
  - Parlare di eventi passati
  - Dimostrare interesse
  - Parlare di luoghi legati alla natura
  - Descrivere il tempo atmosferico
  - Fare paragoni
- **Strutture grammaticali**
  - Passato semplice: verbi irregolari
  - Passato progressivo
  - Passato semplice vs Passato progressivo
  - Gli articoli
  - Aggettivi comparativi
  - (not) as...as, less (than)
  - Aggettivi superlativi
- **Aree lessicali**
  - Stanze, oggetti della casa e arredamento
  - Natura e animali
  - Connettivi di tempo per raccontare una storia
  - Tempo atmosferico e clima
  - \*\* Approfondimenti: Confronto British and American Houses con supporto visivo.
  - Comparazione con la propria casa.
  - Visione video "Tiny Houses in the World", presentazione a coppie.
  - Approfondimento sul Trophy Hunting utilizzando articoli di giornale on line.
  - World Records Superlatives Quiz
  - Testi aggiuntivi rispetto al libro di testo: "Embarassing clothing Disasters", "Transporters of the Future".

UDA: A bright future

Units 9-10:

- **Funzioni comunicative**
  - Parlare delle professioni
  - Parlare di intenzioni e previsioni
  - Parlare di progetti futuri
  - Chiedere informazioni su un lavoro al telefono
  - Descrivere città

- Dare e ricevere indicazioni stradali
- **Strutture grammaticali**
  - be going to* per esprimere intenzioni
  - be going to* per esprimere previsioni
  - 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*
- **Aree lessicali**
  - Professioni
  - Caratteristiche delle professioni
  - Espressioni per indicare il futuro
  - Sostantivi relativi alla città
  - Nomi composti relativi alla città
  - Aggettivi per descrivere la città
  - \*\* Approfondimenti: lavoro a coppie di ricerca e presentazione di una città del mondo. Edinburgh, Stonehenge (listening).

Da "The Complete Mastering Grammar" (A. Gallagher e F. Galuzzi) – Ed. Pearson: Units 72, 73, 117, 120, 131 e 132

## II quadrimestre

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

UDA: Sport for all

Units 11-12

- **Funzioni comunicative**
  - Parlare di sport
  - Parlare di esperienze personali
  - Accordarsi per uscire insieme
  - Esprimere sentimenti
  - Parlare di azioni recenti
  - Parlare di situazioni in occasioni sociali
  - Fare e rispondere ad offerte
- **Strutture grammaticali**
  - 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
- **Aree lessicali**
  - Sport
  - Sport: luoghi e attrezzatura
  - Sport: persone
  - Sentimenti ed emozioni
  - Interazioni e verbi per esprimere emozioni
  - aggettivi che terminano in *-ed* e *-ing*
  - \*\* Approfondimenti: Guess the sport! Guess the sport person!
  - Visione e traduzione Haka degli All Blacks
  - Visione e comprensione UN Campaign "Stop the robbery, close the gender pay gap".
  - Cyberbullying: visione video "What is it and how to stop it" by UNICEF.

Video "Let's fight it together" dal British Council website, attività e discussione.

Da "The Complete Mastering Grammar" (A. Gallagher e F. Galuzzi) – Ed. Pearson: unit 83.

Nell'ambito del percorso IeFP "Senza Frontiere 2" è stato svolto l'argomento "Talking on the phone", con particolare riferimento alle prenotazioni per hotel e ristoranti tramite role plays.

Letto e approvato in data 5 Giugno 2023

Giorgia Giannelli  
Asia Casmignoni





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

www.alberghieromontecatini.edu.it



## PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Classe 2<sup>a</sup> ENOGASTRONOMIA - sez. D

Materia: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –  
SETTORE SALA E VENDITA**

**Libro di testo: "SALA BAR SMART tecnica e pratica di sala, bar e vendita – primo biennio" – Autore: OSCAR GALEAZZI – Editore: HOEPLI**

**QUADRO ORARIO:** 4 ore settimanali (2 ore laboratorio; 2 ore in compresenza)

### 1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Al termine del percorso, raggiungere risultati di apprendimento che lo mettono in grado di agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

### 2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe deriva quasi totalmente dalla 1 D dello scorso anno. A settembre si sono aggiunti 2 studenti ripetenti, 1 dei quali non frequentante al momento. Nel gruppo sono presenti 8 alunni con BES e 2 alunni con certificazione 104 con percorso personalizzato.

Gli studenti si presentano piuttosto amalgamati fra loro, con un comportamento talvolta passivo e a tratti infantile che, al momento, ancora non ha creato situazioni di maleducazione e di mancanza di rispetto nei miei confronti.

#### **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





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



www.alberghieromontecatini.edu.it

## FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- domande generali a tutta la classe e riepilogo del programma affrontato in 4°
- tecniche di osservazione
- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie

## PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

domande a colloquio generale al fine di rilevare il livello di interesse nei confronti della scuola e della materia di indirizzo.

## 3. PROGRAMMAZIONE PER UDA

### PRIMO QUADRIMESTRE

TITOL O UDA	COMPETENZE	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
PECUP ASSE	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b> 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</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>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Cenni sulle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>

### 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







<b>Il servizio in Hotel</b>		<p>appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>COMPETENZA n.7:</b></p> <p>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'attendibilità delle fonti.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</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>
	<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b></p> <p>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.</p> <p><b>COMPETENZA n. 3:</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in</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>I principali condimenti usati in sala (vinegrette, citronette, French dressing ecc...)</p> <p>Le diverse tipologie di insalate che si possono realizzare e servire in sala</p> <p>Servizio del vino</p>

**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





	<p>contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 4:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 6:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare prodotti/servizi offerti.</p>	<p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato).</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del 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>
<b>CITTADINANZA</b>	<p><b>3. Comunicare:</b></p> <p><b>4. Collaborare e partecipare</b></p> <p><b>5. Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <p><b>6. Risolvere problemi</b></p> <p><b>7. Individuare collegamenti e relazioni</b></p>		

**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](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)

				<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>
--	--	--	--	---

### SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
------------	------------	----------	--------------------------------

#### 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](mailto:institutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prrh01000c@istruzione.it](mailto:prrh01000c@istruzione.it) PEC: [prrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prrh01000c@pec.istruzione.it)





<p><b>Non solo pizza:</b></p> <p>le bevande e dissetanti</p>	<p><b>PECUPASSE</b></p>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b></p> <p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p>	<p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p>	<p>Conoscenze di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</p>
	<p><b>DISCIPLINA</b></p>	<p><b>Competenza 2:</b></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> <p><b>Competenza 4:</b></p> <p>applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e noti e sotto supervisione</p>	<p>Applicare metodologie di base di lavoro in equipe</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>	

**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



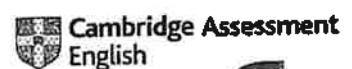


**Secondo quadrimestre**

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<b>Il bar bianco</b>	<b>PECU P ASSE</b>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA n.7:</b> Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</p> <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tipologie di bevande</p> <p>Dosi delle bevande e tecniche di miscita</p> <p>Guarnizioni</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p>

**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: pthr01000c@istruzione.it PEC: pthr01000c@pec.istruzione.it





	testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.	Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato, smoothy, frullati, frappe, cioccolate, tisane)
<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA n 2:</b> 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> <p><b>COMPETENZA n 4:</b> Applicare procedure di base per la</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	<p>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>

**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





		<p>predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 6:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA n 11:</b></p> <p>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>		<p>Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato.</p> <p>Come si prepara e si serve una cioccolata calda</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>
	<p><b>CITTA                  DINAN                  ZA</b></p>	<p><b>3. Comunicare:</b></p> <p><b>4. Collaborare e partecipare</b></p>		

**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





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



www.alberghieromontecatini.edu.it

	<p><b>5. Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <p><b>6. Risolvere problemi</b></p> <p><b>7. Individuare collegamenti e relazioni</b></p>		
--	--	--	--

**4. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI**

- Simulazione di attività di ristorazione in collaborazione col docente di cucina
- Prove di caffetteria
- Prove pratiche di esecuzione di cocktail
- Organizzazione della brigata nelle varie tipologie di servizio
- Lezioni frontali

**5. METODOLOGIE**

prove pratiche di laboratorio; lezioni frontali; problem solving; lavoro di gruppo

**6. MEZZI DIDATTICI (**

Libro di testo; contenuti multimediali; appunti del docente ad integrazione del libro di testo; laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe.

**7. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO**

Prove scritte non strutturate e semi strutturate; prove pratiche.

**8. OBIETTIVI MINIMI PER LA SUFFICIENZA**

vedi allegato al **Verbale riunione di dipartimento del 09/11/2022**

LETTO E APPROVATO IL GIORNO 31/05/23

Giorgia Giannelli Alice Castagnani

**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"

## PROGRAMMA DI DIRITTO ECONOMIA ED EDUCAZIONE CIVICA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023 CLASSE 2D

### MODULO DI DIRITTO

- Lo Stato;
- La nascita della Repubblica italiana;
- La Costituzione italiana e cenni sui principi fondamentali;
- I Diritti e doveri dei cittadini;
- Il Parlamento;
- Il Governo;
- Il Presidente della Repubblica;
- La Corte Costituzionale;
- La Magistratura e il CSM

### MODULO DI ECONOMIA POLITICA

- La funzione del mercato;
- La legge della domanda, cenni sull'elasticità della domanda
- La legge dell'offerta;
- Il prezzo di equilibrio;
- Cenni sulle forme di mercato.

### MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

- Il referendum abrogativo,
- Statuto dei lavoratori;
- Lavoro subordinato e autonomo.

### MODULO DI IeFP:

- I sindacati
- I contratti collettivi, aziendali ed individuali
- I diritti e i doveri dei lavoratori
- Lo Statuto dei lavoratori
- l'estinzione del rapporto di lavoro
- licenziamento per giusta causa, giustificato motivo
- licenziamenti collettivi

**Libri di testo:** Maria Rita Cattani *Diritto ed Economia*, Paravia.

Montecatini Terme, 30/05/2023

Il docente

*Stefano Mepiani*

Gli alunni

*Giorgia Guarnelli  
Asia Carmignani*



**Istituto Professionale di Stato "F. Martini"**  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)

**PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2022-23**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Docente Marcella Ercolini**  
**Classe 2D**

**PER LA PARTE PRATICA MOTORIA E SPORTIVA**

Test motori: verifica e valutazione delle capacità condizionali e coordinative.

Attività di base per l'elaborazione delle condotte motorie generali e specifiche.  
Elaborazione delle capacità coordinative attraverso esercizi individuali.  
Potenziamento fisiologico con esercizi di mobilità articolare, esercizi per i diversi distretti muscolari. Giochi propedeutici ai giochi sportivi, giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro, calcio a 5, pallamano, hitball, dodgeball.

**PARTE TEORICA**

- Stile di vita corretto , prevenzione al fumo e all'alcol;
- principali caratteristiche degli apparati cardiocircolatorio e respiratorio;
- conoscere i contenuti, regolamenti e terminologia specifica delle diverse discipline affrontate;
- conoscere semplici nozioni di teoria dell'allenamento;
- Primo soccorso: l'importanza del primo soccorso, sensibilizzazione sul tema dei doveri civili e morali del soccorritore, chiamata al 112;  
conoscere norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni;
- tabagismo, alcol, droghe. Concetto di uso e abuso;
- riconoscere l'importanza del senso civico e degli aspetti sociali del buon vivere: rispetto delle regole di gioco e di vita, autocontrollo e senso della lealtà e di responsabilità.

**Per EDUCAZIONE CIVICA**

- Primo soccorso: l'importanza del primo soccorso, sensibilizzazione sul tema dei doveri civili e morali del soccorritore, chiamata al 112;  
Tabagismo, alcol, droghe. Concetto di uso e abuso.

Letto e condiviso in classe in data 30-05-23

Docente

Prof.ssa Marcella Ercolini

Materia: Religione  
Docente: Alessandro Bettini  
Programma svolto nell'a.s. 2022/2023  
Classe 2 sez. D

- "Oggi parlo di me": gli studenti si raccontano.
- La "Lettera al Figlio" di Rudyard Kipling
- Violenza contro le donne violazione dei diritti umani
- "Immacolata concezione": cosa significa?
- "Stelle sulla terra" (film). Quando un disturbo specifico dell'apprendimento non viene riconosciuto
- Amore e amicizia
- Mosè, un uomo "giusto"
- I Dieci comandamenti sono sempre attuali?
- Emigrazione ed Immigrazione: di cosa parliamo?
- Essere cittadini
- Che cos'è la maternità surrogata
- Pasqua come "passaggio": quanti passaggi affrontiamo nel corso della vita
- Il coraggio di vivere
- Il 25 aprile: contesto storico e significato

Letto in classe e approvato in data 10/05/2023

PROGRAMMA DI MATEMATICA ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Prof. Gianluca Bozzi

Classe 2D

Modulo - polinomi

- Ripasso su polinomi e operazioni su polinomi
- Ripasso su prodotti notevoli (quadrato di binomio e differenza di quadrati)

Modulo – Equazioni di primo grado

- Ripasso su equazioni di primo grado intere.

Modulo - Retta e piano cartesiano

- Disegno di punti su piano cartesiano: coordinate, distanza tra due punti, punto medio
- Equazione della retta in forma implicita e esplicita. Significato coefficiente angolare e termine noto q.
- Intersezione tra due rette in modo grafico e algebrico.

Modulo - Sistemi lineari

- Sistemi lineari con soluzione per sostituzione
- Sistemi lineari con soluzione per confronto

Modulo - Frazioni algebriche

- Definizione di frazione algebrica
- Campo di esistenza. (C.E)
- Operazioni con le frazioni algebriche
- Equazioni fratte di primo grado
- Risoluzione trinomio notevole e raccoglimenti

Modulo - Equazioni di secondo grado

- Definizione di equazione di secondo grado
- Equazioni particolari: pura, spuria e monomia
- Equazione completa: formula risolutiva con calcolo del discriminante  $\Delta$
- Equazioni fratte di primo e secondo grado.
- Cenno su rappresentazione grafica del trinomio di secondo grado (parabola)

Cenni su calcolo delle probabilità: definizione classica e qualche esempio

- Svolgimento di esercizi per illustrare tutti gli argomenti proposti

Firma dell'insegnante  
Gianluca Bozzi

Firma degli alunni

.....

.....

.....

PROGRAMMA DI MATEMATICA ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Prof. Gianluca Bozzi

Classe 2D

Modulo - polinomi

- Ripasso su polinomi e operazioni su polinomi
- Ripasso su prodotti notevoli (quadrato di binomio e differenza di quadrati)

Modulo – Equazioni di primo grado

- Ripasso su equazioni di primo grado intere.

Modulo - Retta e piano cartesiano

- Disegno di punti su piano cartesiano: coordinate, distanza tra due punti, punto medio
- Equazione della retta in forma implicita e esplicita. Significato coefficiente angolare e termine noto q.
- Intersezione tra due rette in modo grafico e algebrico.

Modulo - Sistemi lineari

- Sistemi lineari con soluzione per sostituzione
- Sistemi lineari con soluzione per confronto

Modulo - Frazioni algebriche

- Definizione di frazione algebrica
- Campo di esistenza. (C.E)
- Operazioni con le frazioni algebriche
- Equazioni fratte di primo grado
- Risoluzione trinomio notevole e raccoglimenti

Modulo - Equazioni di secondo grado

- Definizione di equazione di secondo grado
- Equazioni particolari: pura, spuria e monomia
- Equazione completa: formula risolutiva con calcolo del discriminante  $\Delta$
- Equazioni fratte di primo e secondo grado.
- Cenno su rappresentazione grafica del trinomio di secondo grado (parabola)

Cenni su calcolo delle probabilità: definizione classica e qualche esempio

- Svolgimento di esercizi per illustrare tutti gli argomenti proposti

Firma dell'insegnante  
Gianluca Bozzi

Firma degli alunni

.....

.....

.....

