



## **PROGRAMMA DIDATTICO**

**A.S. 2022/2023**

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA E LAB. D'INFORMATICA**  
**DOCENTI PROFESSORSA FEDERICA SANTINI \_ PROFESSOR MARCO RICCIARDI**  
**LIBRO DI TESTO \_ "BENVENUTI DA NOI PLUS"**  
**CLASSE 2^E**

### **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:***

##### **WEB E VISIBILITÀ ONLINE**

- LA PRENOTAZIONE ON-LINE, MOTORI DI RICERCA INTERNET.
- I SITI WEB. I PORTALI DI PRENOTAZIONE, OTA. I SOCIAL NETWORK . ANALISI
- COME È FATTO UN SITO WEB
- COMPARAZIONE TRA SITI WEB DI STRUTTURE RICETTIVE DI PARI LIVELLO
- CONFRONTO PRENOTAZIONE ON LINE TRAMITE OTA E SITO WEB DELLA STRUTTURA RICETTIVA
- LA SEO
- FATTORI ESTETICI, ESPERIENZA DI NAVIGAZIONE E CUSTOMER SERVICE DI UN BRAND ONLINE

##### **PROGETTAZIONE GRAFICA**

- CANVA
- CREAZIONE GRAFICA CON ESERCITAZIONE
- BIGLIETTI, LOCANDINE E ALTRE PRODUZIONI GRAFICHE

### **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:**

##### **PROGETTAZIONE GRAFICA**

- PRESENTAZIONE DI UNA WELCOME CARD PER STRUTTURE ALBERGHIERE CON CANVA

##### **PROGETTAZIONE CONTENUTI**

- IL PIANO EDITORIALE
- DEFINIZIONE DI MARKETING E WEB MARKETING
- ANALISI SWOT, PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA DI UN BRAND
- IL BUYER PERSONAS
- IL TONE OF VOICE (CON ESEMPI)
- IMPOSTAZIONE DI UN PIANO EDITORIALE CON CANVA

**LETTO ED APPROVATO IN DATA 08 GIUGNO 2023**

**Montecatini Terme, 08 GIUGNO 2023**

**I DOCENTI**

***Federica Santini***  
***Marco Ricciardi***





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: IIE- 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 06/06/2023

# Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

## PROGRAMMA DI DIRITTO ECONOMIA ED EDUCAZIONE CIVICA

ANNO SCOLASTICO 2022-2023 CLASSE 2E

### 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 IoFP:

- 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

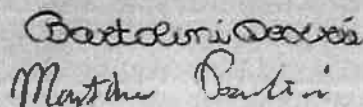
**Libri di testo:** Maria Rita Cattani *Diritto ed Economia*, Paravia.

Montecatini Terme, 30/05/2023

Il docente



Gli alunni



## PROGRAMMA SVOLTO DI PRINCIPI ALIMENTARI

A.S. 2022/2023

DOCENTE: AMANTE VALENTINA

CLASSE: 2 E

### **UDA – ALIMENTAZIONE E SALUTE**

**L'apparato digerente:** Digestione, assorbimento, assimilazione; Apparato digerente e digestione; Cavità orale: denti, lingua e ghiandole salivari; Faringe ed esofago; Stomaco; Intestino tenue e crasso; Fegato; Pancreas; Digestione e assorbimento dei nutrienti: glucidi, protidi, lipidi, Sali minerali e vitamine.

**Metabolismo energetico e peso corporeo:** Metabolismo, bioenergetica e ATP; Energia degli alimenti; Dispendio energetico; Metodi per misurare il dispendio energetico; Fabbisogno energetico: metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, costo energetico dell'attività fisica e termoregolazione; Bilancio energetico; Peso corporeo: tipi morfologici, IMC.

**Alimentazione equilibrata:** Alimentazione e salute; Alimentazione e nutrizione; Standard nutrizionali e linee guida per una sana alimentazione; Dieta mediterranea e la piramide; Dieta equilibrata e distribuzione di energia e nutrienti; La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche: Dieta del lattante, alimentazione complementare, dieta del bambino nell'età prescolare e scolare, dieta dell'adolescente, dieta durante la gravidanza, dieta della nutrice, dieta della terza età.

**Alimentazione e malattie correlate:** Dietoterapia; Obesità: metodi diagnostici, tipi e indicazioni dietetiche; Malnutrizioni per difetto (Kwashiorkor e Marasma); Disturbi dell'alimentazione: Anoressia e bulimia nervosa, Binge eating disorders; Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia e favismo; Malattie cardiovascolari: Aterosclerosi, ipertensione arteriosa e diabete, caratteristiche, complicanze e indicazioni dietetiche; Alimentazione e tumori: sostanze cancerogene negli alimenti e dieta nella prevenzione dei tumori; Relazione tra dieta e malattie croniche.

### **UDA – I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA**

**Gli alimenti e la filiera:** Filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità; Classificazione degli alimenti dal punto di vista merceologico, dal punto di vista tecnologico, secondo il contenuto in nutrienti; I 5 gruppi alimentari; Qualità degli alimenti, caratteristiche organolettiche degli alimenti e analisi sensoriale (cenni).

**Le bevande:** Le acque ad uso umano; Durezza dell'acqua; Acqua potabile e potabilizzazione delle acque; Acque di sorgente; Acque minerali naturali: caratteristiche e classificazione; Bevande analcoliche: bibite, succhi e bevande di frutta; Bevande nervine: caffè, tè e cacao, varietà e caratteristiche nutritive; Bevande alcoliche: classificazione, effetti dell'alcol e alcolismo.

**La conservazione degli alimenti:** Metodi di conservazione degli alimenti; Alterazioni degli alimenti: cause biologiche e fisico-chimiche; Metodi fisici di conservazione: alte temperature (pastorizzazione e sterilizzazione); basse temperature (Refrigerazione, congelamento e surgelazione); sottrazione d'acqua (concentrazione, essiccazione e liofilizzazione); Atmosfera modificata (cenni); Cenni sui metodi chimici di conservazione naturali (sale, zucchero, aceto, alcol e olio) e artificiali (additivi); Cenni sui metodi fisico-chimici di conservazione: l'affumicamento; Metodi biologici di conservazione: le fermentazioni.

**La cottura degli alimenti:** Cottura degli alimenti: aspetti negativi e positivi; Metodi di trasmissione del calore: conduzione, convezione e irraggiamento; Principali tecniche di cottura: in acqua, nei grassi, a secco, a microonde; Modificazioni dei macronutrienti per effetto della cottura; Modificazioni dei micronutrienti per effetto della cottura.

**Imballaggi, etichettatura e marketing degli alimenti: Etichetta alimentare: indicazioni obbligatorie, dichiarazione nutrizionale, claims (nutrizionale e salutistico); Etichettatura dei prodotti di qualità; Etichette e rintracciabilità.**

**Nel corso dell'anno è stata trattata una Unità didattica di apprendimento dal titolo "Non solo pizza", in cui è stato sviluppato il tema delle allergie e intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla celiachia. L'UDA è stata oggetto di valutazione in centesimi.**

**Letto e condiviso in classe in data 31 maggio 2023.**

**Gli alunni**

*Edmund Ware*  
*Lucrezia D'Amico*

**L'insegnante**

**Valentina Amante**

*Valentina Amante*





## Istituto Professionale di Stato "F.Martini"

Castello La Querceta - 51016 - Montecatini Terme(PT) Tel. 0572 78176 - Fax 0572 773352  
Via G. Galilei, 11 - 51016 - Montecatini Terme (PT) Tel. 0572 770283 - Fax 0572 7930

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: DESSI' DANIELE

CLASSE 2<sup>A</sup> E

### Pratica

- **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, a coppie, giochi tradizionali ed esercizi alla corda.
- **Potenziamento fisiologico:** esercizi di miglioramento della mobilità articolare. Esercizi globali di rinforzo per la muscolatura stabilizzatoria profonda e per quella responsabile dei movimenti dinamici. Lavoro in circuito.
- **Pallavolo:** tecnica dei fondamentali individuali e di squadra, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- **Badminton:** tecnica dei fondamentali individuali e a coppie, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- **Pallacanestro:** tecnica dei fondamentali individuali e di squadra, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- **Calcio a 5:** Giochi propedeutici alla gara e pratica di gioco

### Teoria

#### Apparato Cardiocircolatorio:

- conoscere le principali caratteristiche dell'apparato cardiocircolatorio  
Cuore , vasi e circolazione sanguigna : struttura funzioni , parametri e malattie.  
Il sangue: composizione e funzioni  
Apparato circolatorio ed esercizio: Variazioni, parametri ed allenamento
- Educazione Civica

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.(fair play)
- conoscere norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.
- Le dipendenze: alcol, droghe e doping
- Sport e disabilità

Sport affrontati:

- Regolamento e cenni storici dei vari sport.
- conoscere i contenuti, regolamenti e terminologia specifica delle diverse discipline affrontate;

Letto condiviso e sottoscritto in classe

**Data**

**Studenti**

**Docente**

Daniele Dessì

# Istituto Professionale Statale Alberghiero Martini

a.s. 2022/23

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

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

V. Woolf, *Il primo giorno delle vacanze estive*

#### 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**

Lettura a scelta

C. Dickens, *Il canto di Natale*

F. Uhlmann, *L'amico ritrovato*

A. Christie, *C'è un cadavere in biblioteca*

M. Bulgakov, *Cuore di cane*

O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*

Data: 3 giugno 2023

Docente  
Serena Incerpi

Alunni



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 2E

Docente Elisabetta Lori

Ore settimanali 3

Libro di testo: Gainotti A., Modelli A., Ceruti 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 biomolacole. Monomeri e polimeri. Gli zuccheri. I lipidi. Le proteine. Gli acidi nucleici.

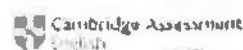
UDA 5: La cellula eucariotica

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 701170  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 7212403  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 7412401  
E-mail: [info@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:info@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 01033070447  
E-mail: [segreteria@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:segreteria@alberghieromontecatini.edu.it) PEC: [pr.mo@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:pr.mo@alberghieromontecatini.edu.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. Cenni agli esperimenti di Mendel. 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, 03.06.2023

La docente



I rappresentanti degli alunni





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. E  
**DOCENTE** Mariani Gabriele  
**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"><li>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</li><li>Le aree di lavoro e le tipologie di bar.</li><li>Terminologia tecnica di base di settore.</li></ul>	<b>Il bar bianco</b>

IPSEOA "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 noti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</li> <li>• Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze di base delle bevande dissetanti.</li> <li>• Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato.</li> <li>• Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> </ul>	<p><b>Non solo pizza: le bevande dissetanti</b></p> <p><b>Il bar bianco</b></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"> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>• Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze delle nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</li> <li>• Dosi delle bevande e tecniche di miscita</li> <li>• Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiatone, cappuccino, latte macchiato, cioccolate, tisane)</li> <li>• Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>• Differenza tra allergie ed intolleranze e normativa in merito alla segnalazione degli allergeni</li> </ul>	<p><b>Non solo pizza: le bevande dissetanti Il bar bianco</b></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"> <li>• Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</li> </ul>	<p><b>Il bar bianco</b></p>

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p><u>COMPETENZA n. 11:</u> Eeguire 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"><li>• Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di marketing</li></ul>	<p><b>Il bar bianco</b></p>
---	--	---	-----------------------------

Visto e approvato dagli studenti

In data 07/06/2023

Professor Gabriele Mariani



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



## **PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA**

**CLASSE 2<sup>A</sup>E**

**A.S. 2022/23**

Testo in adozione: "Linea storia", Aziani-Mazzi-Nosedà, Principato editore.

**Docente: MARIOTTI CHIARA**

### **UDA 1 La civiltà greca**

- La prima colonizzazione
- Le origini della polis
- *Approfondimento: polis e politica, i luoghi della polis*
- Le città stato: caratteristiche comuni
- Sparta e Atene
- Le Costituzioni ateniesi
- La seconda colonizzazione greca
- L'impero persiano
- Lo Scontro tra Greci e Persiani
  
- La falange oplitica
  
- L'età di Pericle
- Atene nel V secolo
- *Approfondimento: L'acropoli di Atene*
- Filippo II e l'ascesa della Macedonia
- Alessandro Magno tra storia e leggenda
- La falange macedone
- L'ellenismo

- *Approfondimento: la biblioteca di Alessandria*

## **UDA 2. ROMA**

- I popoli italici in età preromana
- Civiltà e società degli Etruschi, organizzazione politica e rapporti con i romani
- Fondazione di Roma: la storia
- *Approfondimento: le origini mitiche di Roma*
- Ordinamento romano monarchico; i 7 re (cenni)
- La Repubblica: le magistrature
- Scontri tra patrizi e plebei
- Guerre difensive ed espansive di Roma, organizzazione dei territori
- Valori, società e religione dei romani
- Cartagine
- Le guerre cartaginesi
- L' imperialismo romano
- I cambiamenti nella società romana dopo le guerre di conquista
- Il primo triumvirato
- Cesare: ascesa, riforme e morte
- La successione di Cesare
- Il secondo triumvirato
- Lo scontro tra Ottaviano e Antonio
- Augusto: politica interna, estera e culturale
- *Approfondimento: l'ara Pacis*
- Le dinastie imperiali (cenni)
- Il principato adottivo
- La romanizzazione dell'impero
- Il II secolo d.C., l'età d'oro dell'Impero
- Gesù come figura storica
- Caratteristiche del cristianesimo delle origini: proselitismo, Universalismo, organizzazione gerarchica e aspetti comunitari
- La diffusione del cristianesimo
- Le persecuzioni
- La crisi del III secolo

- Diocleziano e le sue riforme
- Costantino
- Le popolazioni germaniche: aspetti socio-economici e culturali
- I sacchi di Roma e le invasioni
- La fine dell'impero romano d'Occidente: cause
- I regni romano-barbarici(cenni)

Attività di recupero delle insufficienze del I quadrimestre

Attività di potenziamento: jigsaw con creazione di domande e risposte su temi di civiltà riguardanti la cultura greca :teatro, ruolo delle donne, Olimpiadi, diventare adulti, religione e oracoli.

Percorso IEPF: I Greci e i Romani a tavola, l'alimentazione in epoca medievale.

Montecatini T. , 3 giugno 2023

Gli studenti

L'insegnante





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. E  
**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
<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.	<ul style="list-style-type: none"><li>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</li><li>Le aree di lavoro e le tipologie di bar.</li><li>Terminologia tecnica di base di settore.</li></ul>	<b>Il bar bianco</b>





IPSEOA "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 noti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</li> <li>• Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze di base delle bevande dissetanti.</li> <li>• Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato.</li> <li>• Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> </ul>	<p><b>Non solo pizza: le bevande dissetanti Il bar bianco</b></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"> <li>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscenze delle nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</li> <li>Dosi delle bevande e tecniche di miscita</li> <li>Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato e cappuccino, latte macchiato, cioccolate, tisane)   Frappe, i frullati, gli Smoothie.</li> <li>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>Differenza tra allergie ed intolleranze e normativa in merito alla segnalazione degli allergeni</li> </ul>	<p>Non solo pizza: le bevande dissetanti <b>Il bar bianco</b></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"> <li>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</li> </ul>	<p><b>Il bar bianco</b></p>

<p><b>COMPETENZA n. 11:</b> Eeguire 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"> <li>• Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di marketing</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Il bar bianco</p>
---	--	---	--

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<p><b>Il servizio in Hotel</b></p>	<p><b>PECUPASSE</b></p>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. <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. <b>COMPETENZA n.7:</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.</p>	<p>Eeguire 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 basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</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> <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><b>DISCIPLINA</b></p>	<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>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>	

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

		<p><b>COMPETENZA n. 3:</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 4:</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 6:</b> Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee 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>
	<p><b>CITTA DINAN ZA</b></p>	<p><b>3. Comunicare:</b> <b>4. Collaborare e partecipare</b> <b>5. Agire in modo autonomo e responsabile</b> <b>6. Risolvere problemi</b> <b>7. Individuare collegamenti e relazioni</b></p>		

DATA:01-06-2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

*Barbara Benici*.....

*[Handwritten signature]*.....

Il Docente  
V. Musmeci

*[Handwritten signature]*.....



**PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022 / 2023**

**Prof. Luca Pellegrini**

**MATERIA: Matematica- CLASSE: 2 SEZ. E**

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Richiami sul calcolo letterale (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni</li><li>- I prodotti notevoli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi</li><li>- Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi</li><li>- Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare</li></ul>
Richiami su equazioni di primo grado numeriche intere (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di equazione e le relative definizioni</li><li>- I principi di equivalenza delle equazioni</li><li>- Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare i principi di equivalenza delle equazioni</li><li>- Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili</li><li>- Risolvere equazioni numeriche intere di primo grado e verificare le soluzioni trovate</li><li>- Tradurre le informazioni fornite dal problema in equazioni</li><li>- Risolvere problemi utilizzando le equazioni</li></ul>
Il Piano Cartesiano (competenze 2)	<ul style="list-style-type: none"><li>- I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia</li><li>- Il piano cartesiano</li><li>- Corrispondenza biunivoca tra punti del piano e coppie ordinate di numeri reali</li><li>- Teorema di Pitagora</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare il piano cartesiano</li><li>- Determinare le coordinate del punto medio di un segmento e la distanza tra due punti del piano cartesiano</li><li>- Applicazioni del Teorema di Pitagora</li></ul>
La retta nel piano cartesiano (competenze 2)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Equazione della retta, in forma esplicita e implicita, e relazioni tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta</li><li>- Relazioni di parallelismo e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper tracciare il grafico di una retta di cui è nota l'equazione</li><li>- Determinare il coefficiente angolare di una retta</li><li>- Scrivere l'equazione di una retta dati alcuni elementi</li></ul>



	<p>perpendicolarità tra rette e come si traducono in relazioni tra i loro coefficienti angolari</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La rappresentazione nel piano cartesiano dell'insieme delle soluzioni di un'equazione di primo grado in due incognite</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Stabilire se due rette sono incidenti, parallele o perpendicolari</li><li>- Determinare il punto di intersezione tra due rette</li></ul>
<b>Sistemi lineari (competenze 1-3)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I concetti di equazione e di soluzione di un'equazione in due incognite</li><li>- I concetti di sistema lineare e di soluzione di un sistema lineare, di sistema determinato, indeterminato e impossibile</li><li>- Il metodo di sostituzione e grafico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rappresentare graficamente nel piano cartesiano l'insieme delle soluzioni di un'equazione lineare di due equazioni in due incognite</li><li>- Risolvere graficamente e algebricamente un sistema lineare di due equazioni in due incognite distinguendo se esso è determinato, indeterminato o impossibile</li><li>- Risolvere problemi di primo grado mediante sistemi di due equazioni in due incognite</li></ul>
<b>La scomposizione di polinomi in fattori irriducibili (competenze 1-3)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eseguire la scomposizione in fattori di polinomi</li><li>- La regola di Ruffini</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Scomporre polinomi in fattori mediante raccoglimento a fattore comune e parziale</li><li>- Scomporre polinomi in fattori applicando i prodotti notevoli</li><li>- Scomporre particolari trinomi di secondo grado</li><li>- Scomporre polinomi in fattori mediante il teorema e la regola di Ruffini</li><li>- Calcolare il <i>M.C.D.</i> e il <i>m.c.m.</i> fra polinomi</li></ul>
<b>Frazioni algebriche (competenze 1-3)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di frazione algebrica</li><li>- La proprietà invariantiva per le frazioni algebriche e le sue applicazioni</li><li>- Il concetto di condizioni di esistenza di una frazione algebrica</li><li>- Le varie operazioni con le frazioni algebriche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinare le condizioni di esistenza di una frazione algebrica</li><li>- Semplificare frazioni algebriche</li><li>- Ridurre frazioni algebriche allo stesso denominatore</li><li>- Eseguire operazioni e potenze con le frazioni algebriche</li><li>- Semplificare espressioni con le frazioni algebriche</li></ul>
<b>Equazioni di primo grado fratte (competenze 1-3)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La necessità di porre le condizioni di accettabilità per le equazioni frazionarie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Determinare il dominio di un'equazione frazionaria o porre le condizioni di accettabilità delle sue soluzioni</li><li>- Risolvere equazioni frazionarie numeriche in un'incognita</li></ul>



I radicali (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eseguire calcoli con i numeri reali</li><li>- Operare con i radicali</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Esprimere un numero irrazionale mediante approssimazioni razionali</li><li>- Semplificare un radicale e trasportare un fattore fuori o dentro il segno di radice</li></ul>
Equazioni di secondo grado e parabola (competenze 1 - 2 - 3)	<ul style="list-style-type: none"><li>- I metodi risolutivi delle equazioni di secondo grado, incomplete e complete</li><li>- Definizione di parabola</li><li>- Equazioni delle parabole con asse di simmetria parallelo all'asse delle ordinate</li><li>- La funzione quadratica e il suo grafico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risolvere algebricamente e graficamente le equazioni di secondo grado</li><li>- Scomporre in fattori un trinomio di secondo grado</li><li>- Risolvere problemi di secondo grado</li><li>- Tracciare il grafico di una parabola di cui è nota l'equazione</li><li>- Determinare vertice, e direttrice di una parabola di data equazione</li><li>- Risolvere problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado</li></ul>
Sistemi di secondo grado (competenze 1 - 3)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il metodo di sostituzione per risolvere un sistema di secondo grado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risolvere sistemi di secondo grado e saperli interpretare graficamente</li><li>- Risolvere problemi relativi a rette e parabole</li></ul>

## CONTENUTI

Unità Didattica	Contenuti
Richiami sul calcolo letterale	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni</li><li>- I prodotti notevoli</li></ul>
Richiami su equazioni di primo grado numeriche intere	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di equazione e le relative definizioni</li><li>- I principi di equivalenza delle equazioni</li><li>- Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado</li></ul>
Il Piano Cartesiano	<ul style="list-style-type: none"><li>- I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia</li><li>- Il piano cartesiano</li><li>- Corrispondenza biunivoca tra punti del piano e coppie ordinate di numeri reali</li><li>- Teorema di Pitagora</li><li>- Lunghezza del segmento, punto medio, fascio di rette per un punto, retta passante per due punti</li></ul>
La retta nel piano cartesiano	<ul style="list-style-type: none"><li>- Equazione della retta, in forma esplicita e implicita, e relazioni tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Relazioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette e come si traducono in relazioni tra i loro coefficienti angolari</li><li>- La rappresentazione nel piano cartesiano dell'insieme delle soluzioni di un'equazione di primo grado in due incognite</li></ul>
Sistemi lineari	<ul style="list-style-type: none"><li>- I concetti di equazione e di soluzione di un'equazione in due incognite</li><li>- I concetti di sistema lineare e di soluzione di un sistema lineare, di sistema determinato, indeterminato e impossibile</li><li>- Il metodo di sostituzione e grafico</li></ul>
La scomposizione di polinomi in fattori irriducibili	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eseguire la scomposizione in fattori di polinomi</li><li>- La regola di Ruffini</li></ul>
Frazioni algebriche	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il concetto di frazione algebrica</li><li>- La proprietà invariantiva per le frazioni algebriche e le sue applicazioni</li><li>- Il concetto di condizioni di esistenza di una frazione algebrica</li><li>- Le varie operazioni con le frazioni algebriche</li></ul>
Equazioni di primo grado fratte	<ul style="list-style-type: none"><li>- La necessità di porre le condizioni di accettabilità per le equazioni frazionarie</li><li>- Soluzione di equazioni fratte</li></ul>
I radicali	<ul style="list-style-type: none"><li>- Eseguire calcoli con i numeri reali</li><li>- Operare con i radicali</li></ul>
Equazioni di secondo grado e parabola	<ul style="list-style-type: none"><li>- I metodi risolutivi delle equazioni di secondo grado, incomplete e complete</li><li>- Definizione di parabola</li><li>- Equazioni delle parabole con asse di simmetria parallelo all'asse delle ordinate</li></ul>
Sistemi di secondo grado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il metodo di sostituzione per i sistemi di secondo grado</li><li>- Saper interpretare graficamente i sistemi di secondo grado relativamente all'intersezione fra retta e parabola</li></ul>





**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

- Leonardo Sasso e Ilaria Fragni "La Matematica a Colori" - Ed. Bianca - Vol. 1 DeaScuola - Petrini
- Leonardo Sasso e Ilaria Fragni "La Matematica a Colori" - Ed. Bianca - Vol.2 DeaScuola - Petrini

**Letto e condiviso in classe in data: 05/06/2023**

Montecatini Terme, 05/05/2023

**Gli studenti**

Luca Pellegrini

**L'insegnante**

**Prof. Luca Pellegrini**

Luca Pellegrini

Proctora Desiderii





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



**Classe: 2^E 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**

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 99 176  
Via G. Galilei - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 99 93  
Via Garibaldi - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 99 93  
Cuneo - 12100 - Tel. 0171 411111 - C.F. 01710010121  
Seregno - 20080 - Tel. 0362 500000 - C.F. 03620010121



Cambridge Assessment  
English





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

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 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

#### Agenzia Formativa Accreditata

Via G. Galilei, 10 - 51019 Montecatini Terme (PT)  
Tel. 0571 400111 - Fax 0571 400112  
E-mail: info@afmontecatini.it



AICA



Cambridge Assessment  
English





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

[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)

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

**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

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781198  
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781198  
Via Garibaldi 10 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781198  
E-mail: [info@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:info@alberghieromontecatini.gov.it)  
Cerca il tuo indirizzo su [www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



EFMD



EFMD



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



www.alberghieromontecatini.gov.it

**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

**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

**Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791112  
Via G. Galilei - 11 - 51012 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791123  
Via Garibaldi - 10 - 51014 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791124  
E-mail: info@alberghieromontecatini.gov.it - C.F. 01500000547



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



## ATTIVITA' SVOLTE IN PRIMA (PRIMO BIENNIO)

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
N. 1.1 <b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Unità 1: <b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b>	Volume A1  Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	1°Quadrimestre	3
N. 1.2 <b>LA BRIGATA DI CUCINA</b>	Unità 1: <b>Lo Chef e la Brigata di cucina</b>  Unità 2: <b>La Batteria di cucina</b>	Volume A1  Pag. 3-8  Pag. 43-63	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	Intero anno scolastico	1-3
N. 1.3 <b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b>	Unità 1: <b>Le tecniche di taglio</b>    Unità 2: <b>Le tecniche di cottura</b>  Unità 3: <b>I fondi di cucina e le salse di base</b>  Unità 4: <b>La pasta ed il riso</b>   Unità 5: <b>Le basi di Pasticceria</b>	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  Volume A2 Pag. 29-34 Pag. 228-230	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	Intero anno scolastico	1-3-4-5-11

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 481176  
Via G. Galilei - 1 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 772255  
Via Garibaldi - 2 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 491101  
E-mail: [info@montecatini.gov.it](mailto:info@montecatini.gov.it) - C.F. 01018700973  
E-mail: [montecatini@montecatini.gov.it](mailto:montecatini@montecatini.gov.it) - P.E.C. [montecatini@montecatini.gov.it](mailto:montecatini@montecatini.gov.it)



Cambridge Assessment  
English





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

**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)
- 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 PASTICCERA (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 <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>	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 delle 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	Intero anno scolastico	3

**Agenzia Formativa Accreditata**

Castello della Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 241108  
Via G. Galilei - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 241108  
Via Garibaldi - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 241108  
E-mail: info@alberghieromontecatini.gov.it - Web: www.alberghieromontecatini.gov.it



AICA



Cambridge Assessment English







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



www.alberghieromontecatini.gov.it

<p><b>N. 2.2</b></p> <p><b>NON SOLO PIZZA *</b></p> <p>(multi-disciplinare)</p>	<p><b>Unità 1:</b></p> <p>I cereali</p> <p>Le farine</p>	<p><b>Volume A2</b></p> <p>Pag. 3-14</p> <p>Pag. 53-64</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p> <p><b>Test di verifica semistrutturato</b></p>	<p>1° Quadrimestre</p>	<p><b>1-3-5</b></p>
<p><b>N. 2.3</b></p> <p><b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b></p>	<p><b>Unità 1:</b></p> <p>Le tecniche di taglio</p> <p><b>Unità 2:</b> Le tecniche di cottura</p> <p><b>Unità 3:</b></p> <p>I fondi di cucina e le salse di base</p> <p><b>Unità 4:</b></p> <p>La pasta ed il riso</p> <p><b>Unità 5:</b></p> <p>Le basi di Pasticceria</p>	<p><b>Volume A1</b></p> <p>Pag. 157-165</p> <p><b>Volume A2</b></p> <p>Pag. 90-126</p> <p><b>Volume A1</b></p> <p>Pag. 175-194</p> <p><b>Volume A1</b></p> <p>Pag. 207-225</p> <p><b>Volume A2</b></p> <p>Pag. 16-20,26</p> <p><b>Volume A2</b></p> <p>Pag. 44-47</p> <p>Pag. 228-230</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p> <p><b>Test di verifica semistrutturato</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p><b>1-3-4-5-11</b></p>

**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 PASTICCERIA 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)

Agenzia Formativa Accreditata

Castello s.a Querceta 51014 Montecatini Terme (PT)  
Via G. Galilei 10  
Via Garibaldi 10  
E-mail: [info@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:info@alberghieromontecatini.gov.it)  
Tel. 0571 222222



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



## 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 amatriciana, salsa bolognese, 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.

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, 26 Maggio 2023

I RAPPRESENTANTI

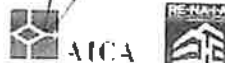
*Mano Galotini*  
*Rosario*

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta  
Via G. Galilei  
Via Garibaldi  
E-mail  
p. tel.

IL DOCENTE

*Giulio Tozzini*



Cambridge Assessment English



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

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

Tabella A

Competenza di riferimento di cui all'Allegato <b>1 del Regolamento</b>	Biennio
<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.

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - Strada Provinciale 105 - 51012 Montecatini Terme (PT)  
Via G. Garibaldi - 51012 Montecatini Terme (PT)  
Via Garibaldi - 51012 Montecatini Terme (PT)  
Email: info@alberghieromontecatini.gov.it  
Email: info@alberghieromontecatini.gov.it



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

<p><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></p>	<p>Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.</p>
<p><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></p>	<p>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.</p>
<p><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></p>	<p>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.</p>
<p><b>6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</b></p>	<p>Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati</p>
<p><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></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><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</b></p>	<p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse</p>

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta 52016 Montecatini Terme (PT) Tel. 0571 991111  
Via G. Galilei 11 52016 Montecatini Terme (PT) Tel. 0571 991111  
Via Garibaldi 11 52016 Montecatini Terme (PT) Tel. 0571 991111  
E-mail: info@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 01500870500



AICA



Cambridge Assessment English





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

www.alberghieromontecatini.gov.it

**culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi**

culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche

### 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;
- 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**

### **Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0542.911176  
Via G. Galilei - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0542.911176  
Via Garibaldi - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0542.911176  
E-mail: [info@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:info@alberghieromontecatini.gov.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

**"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;

<b>Tabella A - Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) - Italia</b>			
<small>(Allegato I al decreto interministeriale MLPS/MIUR 8 gennaio 2018)</small>			
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

**Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - Strada 1 - Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 411111  
Via G. Galilei - 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 411111  
Via Garibaldi - 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 411111  
E-mail: info@alberghieromontecatini.gov.it - C.F. 01500850541



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



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

## **CLASSE SECONDA CON ALLERGENI 22 23**

### **PRIMO QUADRIMESTRE CLASSI 2<sup>^</sup>**

#### **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)

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)

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

Castello : a Querceta 31016 C. V. G. Montecatini Terme Tel. 0571 411111  
Via G. Galilei 31016 C. V. G. Montecatini Terme Tel. 0571 411111  
Via Garibaldi 31016 C. V. G. Montecatini Terme Tel. 0571 411111  
E-mail: info@afm.it  
E-mail: info@afm.it



Cambridge Assessment  
English





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

[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)



**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)**

**4° LEZIONE:**

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

**Fondo bruno (9)**

**Peposo 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 - 01101 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 73 27 27

Via G. Galilei 11 - 51100 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 73 27 27

Via Garibaldi 11 - 51100 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 73 27 27

Via Garibaldi 11 - 51100 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 73 27 27



AICA



Cambridge Assessment  
English





**PROGRAMMA SVOLTO CLASSE II Sez. E ANNO SCOLASTICO 2022/23**

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

**DOCENTE: PROF.SSA BENEDETTA MORI**

Libro di testo: *Identity Student's Book & Workbook Oxford (A2 to B1)*

Dalla Unit 7 alla Unit 12 (più revision unit 6)

A seguire il dettaglio delle singole Units:

**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

## ***Cultura e Civiltà***

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

Welcome to the White House; The USA, a land of extremes.

## **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

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*

### **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

### ***Cultura e Civiltà***

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

The Duke of Edinburgh's Award; The USA: a nation of immigrants

## **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*

## ***Cultura e Civiltà***

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

Commonwealth sports; National festivities

## **Partecipazione all'UDA trasversale "Senza frontiere 2" (Durata 4 h)**

Argomento: Accoglienza e/o ospitalità: Booking a restaurant table; welcoming a guest at the restaurant; taking orders and serving food and drinks.

**Letto e approvato in data 5 giugno 2023**

**La docente**

**Prof.ssa Benedetta Mori**