



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

www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe: 2G

Docente: Michele Magnatti

Libri di testo:

S. Damele, T. Franchi, *Alberi Infiniti Vol. B*, Loescher Editore;

M. Meneghini, P. Bellesi, L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher Editore.

Contenuti affrontati:

GRAMMATICA

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

- Gli elementi costitutivi della proposizione a partire dal soggetto e dal predicato verbale
- I rapporti logici che si stabiliscono tra le varie parole
- I principali complementi e il loro rapporto con i funzionali. Nello specifico si è lavorato in modo approfondito sui complementi: oggetto, specificazione, termine, causa, scopo, predicativo
- Concetto di valenza di un verbo, incluso il cambiamento di valenza

UDA 2 Educazione linguistica: La frase e il periodo

- Le principali strutture sintattiche della lingua italiana
- I concetti di subordinazione e coordinazione

ANTOLOGIA LETTERARIA

UDA 1: I GENERI DEL ROMANZO

- Caratteristiche, sviluppo storico, principali autori del romanzo storico, realista e psicologico
- Lettura e analisi dei seguenti testi
Romanzo storico:

Tolstoj, *Guerra e pace*. Trama, lettura e analisi del testo *Il ferimento di Andrej* (antologizzato)

Manzoni, *Promessi sposi*. Trama, lettura e analisi dei capitoli: I (antologizzato), VIII, IX, XX, XXXIV.

Antonio Tabucchi, *Sostiene Pereira*. Trama, lettura e analisi dell'Incipit e del capitolo finale (antologizzato).

Romanzo realista:

Zola, La bestia umana. Trama, lettura e analisi della parte finale (antologizzata)

Verga, I Malavoglia. Trama, lettura e analisi dell'incipit (antologizzato)

Dickens, Oliver Twist. Trama, visione della versione cinematografica di Polanski, lettura e analisi di un brano descrittivo di Jacob's Island (antologizzato).

Pasolini, Al mercato

Romanzo psicologico

Svevo, La coscienza di Zeno, lettura di un brano (Lo schiaffo, antologizzato)

Woolf, Le onde. Lettura e analisi di un brano (Il primo giorno delle vacanze estive, antologizzato)

Pirandello, Il fu Mattia Pascal, lettura di un brano (Cambio treno, antologizzato)

Lettura di Novecento di Alessandro Baricco

UDA 2: LE FORME DELLA POESIA

- Gli aspetti fondamentali del testo poetico: metrica (rime, tipologia di verso, strofe), figure retoriche di suono, di ordine e costruzione, di significato.
- Lettura, parafrasi e analisi (metrica, stilistica, retorica, contenutistica)

Carducci: San Martino

Montale: Ho sceso dandoti il braccio, Prima del viaggio, Merigiare pallido e assorto

Caproni: Per lei

Ungaretti: Veglia

Palazzeschi: La fontana malata, Chi sono?

Leopardi: L' infinito

Pascoli: Lavandare

UDA 3 – INCONTRO CON IL TEATRO

- Le caratteristiche del testo teatrale
- Le figure coinvolte nel teatro: autore, regista, attori e spettatori
- Rudimenti di storia del teatro: il teatro classico e elisabettiano
- Lettura di alcuni brani, trama e analisi dei seguenti brani teatrali

Sofocle, Edipo re

Shakespeare, Romeo e giulietta

Goldoni, La locandiera

data08/06/2023.....

In rappresentanza degli studenti

Lisa Bizzoni
Enrico Marinelli

Adel Martinelli Il docente



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



PROGRAMMA MATEMATICA

CLASSE : 2G

A.S. 2022 – 2023

- **Ripasso**

Richiami sul calcolo letterale: monomi, polinomi, operazioni tra polinomi, prodotti notevoli (quadrato di binomio, somma per differenza)

Richiami sulle equazioni di primo grado numeriche intere. Equazioni determinate, indeterminate, impossibili

- **Retta nel piano cartesiano**

Il piano cartesiano. Formula della distanza tra due punti; formula del punto medio di un segmento. La funzione lineare. L'equazione generale della retta nel piano cartesiano; forma implicita e forma esplicita della retta. Significato geometrico del coefficiente angolare e del termine noto. Rette parallele agli assi. Condizione di parallelismo e perpendicolarità tra rette.

- **Sistemi lineari**

Equazioni algebriche lineari in due incognite. Sistemi di equazioni. Sistemi lineari di due equazioni in due incognite. Metodi di risoluzione di un sistema lineare: metodo di sostituzione. Interpretazione grafica di un sistema lineare.

- **Richiami sulle scomposizioni di polinomi**

Scomposizione mediante raccoglimento totale. Scomposizione mediante prodotti notevoli (somma per differenza, quadrato di binomio). Calcolo del m.c.m. tra due o più polinomi

- **Frazioni algebriche**

Condizioni di esistenza di una frazione algebrica. Frazioni equivalenti. Semplificazione di frazioni algebriche. Operazioni con le frazioni algebriche: addizione algebrica, moltiplicazione, divisione

- **Equazioni di primo grado frazionarie**

Equazioni frazionarie riconducibili a equazioni di primo grado

- **Equazioni di secondo grado**

I radicali: cenni. Introduzione alle equazioni di secondo grado. Risoluzione delle equazioni di secondo grado incomplete: equazione monomia, equazione spuria, equazione pura. Risoluzione delle equazioni complete. Il calcolo del Delta e il suo significato in relazione al numero di soluzioni dell'equazione. Equazioni di secondo grado fratte

L'insegnante

Ilaria Defina



Letto alla classe e approvato in data 05/06/2023

Montecatini Terme, 10 giugno 2023

Antonino Martinelli
Michele Pozzi

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Classe II[^] - sez. G

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 – EDIZIONI: Hoepli**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe) _____

6. CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE INIZIALE

Ripasso dei contenuti programma della classe prima

MODULO 1 LA TECNICA DI SALA

Unità 1

Unità 2

La prima colazione (1° livello) dispense e pratico)

Il servizio ai piani (dispense)

Il buffet (1° livello pratico)

Unità 3 Operare davanti al cliente

Il servizio delle insalate (1° livello) pratico

Il servizio dei dolci

Il servizio della frutta (1° livello) pratico

Il servizio del caffè in sala ristorante pag. 196

Il servizio di acqueviti e liquori in sala ristorante pag. 196

MODULO 2 il servizio delle bevande (nozioni di base)

Unità 1

Misure e dosi delle bevande pag. 282

Sciroppo di zucchero pag. 283

Le guarnizioni di base pag. 284

Allestimento dell'american bar (pratico)

Attrezzature ed utensili del bar (2° livello)

Servizio delle bevande

Bevande dissetanti da pag. 292 a pag. 293 inclusa

Aperitivi da pag. 294 a pag. 296 inclusa

Digestivi da pag. 297 a pag. 298 inclusa

Bevande montate e succhi di frutta da pag. 299 a pag. 301 inclusa

Unità 2

I metodi per ottenere un caffè pag 249 -250

La macchina espresso pag.251 – 256 (pratico laboratorio)

Preparazione del caffè espresso pag. 257 -259 (pratico laboratorio)

Il cappuccino (2°livello) (pratico laboratorio)

Il latte pag. 265-269

MODULO 3 il servizio del vino

Unità 1 regole di servizio pag. 184 -185

Attrezzi del sommelier pag. 183 (pratico laboratorio)

Servire il vino pag. 186– 189 (pratico laboratorio)

Servire lo spumante pag. 190 – 191 (pratico laboratorio)

Cenni su la decantazione del vino in sala pag. 193-195

MODULO 4 il tè e il cacao

Come si prepara e si serve il tè, infusi e tisane pag. 280-283 (pratico laboratorio)

Come si prepara la cioccolata calda pag. 285– 287 (pratico laboratorio)

2. TEMPI INDICATIVI PER LO SVOLGIMENTO DI CIASCUN MODULO

Modulo 1: 26 ore

Modulo 2: 20 ore

Modulo 3: 10 ore

Modulo 4: 10 ore

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

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

8. METODOLOGIE

Prove pratiche di laboratorio – lezioni frontali - Lim

9. MEZZI DIDATTICI (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

libro di testo. Contenuti multimediali. Appunti del docente ad integrazione del libro di testo.

Laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe. Lim.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

Prove scritte, orali, prove pratiche di laboratorio.



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



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

Docente: Angela Landini

Ore settimanali:3

Classe 2G

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

Prerequisiti:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA:

Agenda 2030:

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

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

29/05/2023

I rappresentanti

Docente

Amanoria Feola

Christian Martinelli

Angela Lindini



CLASSE 2 G

Anno scolastico 2022/23

DOCENTE: **M. Di Muro**

LIBRI DI TESTO ADOTTATI: **"Diritto ed Economia"** (Studenti cittadini per un mondo migliore) di Maria Rita Cattani – editore Paravia

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

La Costituzione italiana e i suoi principi fondamentali

- Ripasso struttura e caratteri della Costituzione
- Ripasso Principi fondamentali (art. 1-12)

Diritti e doveri dei cittadini

- Le libertà della persona
- La libertà di espressione
- Le garanzie giurisdizionali
- La famiglia
- I diritti sociali
- Le libertà economiche
- I doveri dei cittadini

L'Ordinamento dello Stato

- Parlamento: organizzazione (legislatura, bicameralismo perfetto, composizione delle camere, insindacabilità autonomia e immunità dei parlamentari) e funzione (legislativa, ispettiva, di controllo).
- L'iter legislativo
- Governo: composizione e formazione
- Funzioni del Governo e responsabilità dei ministri
- Le crisi del Governo
- Presidente della Repubblica, il ruolo e la sua elezione, responsabilità e attribuzioni
- Corte Costituzionale e le sue funzioni
- Magistratura: il ruolo dei magistrati, autonomie e responsabilità, CSM, giurisdizioni.

ECONOMICO

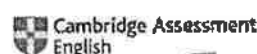
- Ripasso - I bisogni economici; caratteri e tipologie, i servizi
- Ripasso - Il sistema economico, i soggetti e l'attività economica
- Il mercato e la domanda
- Offerta e prezzo di equilibrio
- Le principali forme di mercato: concorrenza perfetta, monopolio e oligopolio

IEFP

Lavoro subordinato e autonomo

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: 01h01000c@istruzione.it PEC: 01h01000c@pec.istruzione.it





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



www.alberghieromontecatini.edu.it

Tipologie lavorative
Contrattazione collettiva
Ccnl
Diritto di sciopero
Tipologie lavorative
Diritti e doveri dei lavoratori
Estinzione del rapporto di lavoro
Lo statuto dei lavoratori

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

- Il diritto di voto, caratteri e modalità della votazione
- Art.48 e la Democrazia diretta (iniziativa legislativa popolare, referendum abrogativo, petizioni).
- Democrazia rappresentativa
- Il lavoro e i suoi diritti, doveri e diritti dei lavoratori
- La tutela al lavoro e i numerosi articoli della Costituzione dedicati al riconoscimento e; apprezzamento per il lavoro in tutte le sue forme e manifestazioni.
- La tutela dei diritti sindacali e il diritto di sciopero.
- I sindacati e le loro funzioni
- accesso al mondo del lavoro e estinzione del rapporto di lavoro.

Montecatini, 01.06.2023

Prof.ssa Marianna Di Muro

Letto approvato e sottoscritto

F. Martini
Christian Martini

10/6/23

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 0803
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: cir01000n@istruzione.it PEC: cir01000n@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022-2023

STORIA

Prof.ssa Claudia Casseri

CLASSE 2G

Testo adottato

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

UDA 1: LA PREISTORIA

La Preistoria schede 1-12

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

UDA 2: LE ANTICHE CIVILTÀ' DEL MEDITERRANEO ORIENTALE

Unità 1: Le civiltà Fluviali

Lezioni:

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

Unità 2: L'antico vicino Oriente

Lezioni :

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

UDA 3: LA CIVILTÀ GRECA

Unità 3: Il mondo comune delle *poleis*

Lezioni:

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

Unità 4: Sparta e Atene

Lezioni:

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

Unità 5: Lo scontro con la potenza persiana

Lezioni:

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

Unità 6: L'età d'oro della Grecia

Lezioni:

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

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

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

UDA 4: ROMA

Unità 8: L'Italia e le origini di Roma

Lezioni:

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

Unità 9: Roma alla conquista dell'Italia

Lezioni:

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

Unità 10: Roma si afferma sul mare

Lezioni:

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

Unità 11: La crisi della repubblica

Lezioni:

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

Unità 12: Imperatori e poteri

Lezioni:

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

Unità 13: vivere nella Roma imperiale

Lezioni:

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

Unità 14: Nuovi culti nell'impero

1. La nascita del cristianesimo
2. La nuova religione è vista con ostilità

Unità 15: L'impero in crisi

Lezioni:

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

Unità 16: La fine dell'impero romano

Lezioni:

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

PROGETTI

STORIAINTERATTIVA

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

STORIA DEL TERRITORIO

Visita guidata al complesso termale di Montecatini Terme e all'antico borgo di Montecatini alto a cura degli studenti della classe.

PERCORSO IEFP

La cucina romana

Materiale di approfondimento disponibile su classroom

Letto e condiviso con la classe in data

Amaltea Colledara
Christian Martignoli

PROGRAMMA SVOLTO
Anno Scolastico 2022-2023
Materia: FRANCESE 2 LINGUA

Classe: II sez.: G Biennio Comune

LIBRO DI TESTO: R. Boutégège- A. Bellò-C. Poirey, EXPLOITS 1, Cideb Edizioni
Docente: L. MARINELLI

Le unità di lavoro tratte dal libro di testo sono le seguenti:

Unité 4 : " S'orienter" pag. 64-79

Unité 5 : " On fait les courses?" pag. 80-95

Unité 6: " Séjours sur mesure " pag. 96-111

Unité 7: " Quelle journée! " pag. 112-127

Unité 8: " Ennui de santé " pag. 128-137

Attività in L2 su argomenti leFP trattati in fotocopie e su contenuti riferiti alle Unità 6 del libro di testo

Scansione dei contenuti svolti
(3 ore settimanali)

I Periodo di attività didattica

Dal libro di testo:"EXPLOITS 1" sono state trattate le seguenti unités:

Unité 4 " S'orienter"

Unité 5 " On fait les courses?"

Unité 4 : "S'orienter" p. 64 Dialogue. "On est perdus!" Fonctions communicatives: <ul style="list-style-type: none">• Demander un service, accepter et refuser• Demander et donner le chemin• Remercier	Grammaire : <ul style="list-style-type: none">• La négation avec <i>plus, rien, jamais, aucun et personne</i>• Particolarità dei verbi del primo gruppo (manger et commencer)• Les verbes irréguliers: pouvoir, vouloir, devoir, savoir, prendre	Lexique : <ul style="list-style-type: none">• Les mots pour situer• Les espaces récréatifs et culturels• La ville
Unité 5 : " On fait les courses?" p. 80 Dialogue: "On s'organise!" Fonctions communicatives: <ul style="list-style-type: none">• Demander et dire ce qu'on veut acheter• Demander et dire la quantité et le prix• Demander et accorder et refuser une autorisation	Grammaire : <ul style="list-style-type: none">• L'article partitif et son emploi à la forme négative• Le pronom EN• Les verbes du 2ème groupe (comme FINIR)• Les trois gallicismes; passé récent, présent continu et futur proche• Verbi : servir, boire et mettre	Lexique : <ul style="list-style-type: none">• Les aliments• Les différents types de magasins

II Periodo di attività didattica:

Dopo il recupero di febbraio sono stati svolti argomenti di Indirizzo (UDA "Sans frontières") in L2 con fotocopie fornite dall'insegnante sul lessico e contenuti relativi a:

"La chambre d'hôtel", les différents types d'arrangements, le petit déjeuner continental et le petit déjeuner à l'anglaise";

con il testo in adozione : dialogo per "Réserver une chambre d'hôtel" p. 101. A conclusione del lavoro gli allievi hanno svolto una verifica scritta.

Dal libro di testo: EXPLOITS 1 " sono state trattate le seguenti unità :

Unité 6: " Séjours sur mesure " pag. 96-111

Unité 7: " Quelle journée! " pag. 112-127

Unité 8: " Ennui de santé " pag. 128-137

<p>Unité 6: " Séjours sur mesure " pag. 96" Dialogue: "Un voyage surprise" Fonctions Communicatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Faire la réservation d'une chambre d'hôtel; ● Parler de la météo 	<p>Grammaire:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le pronom Y ● Les verbes impersonnels ● Les pronoms relatifs: Qui, que, où et dont ● Les verbes pronominaux ● Les pronoms COD 	<p>Lexique: Les moyens de transport; A l'hôtel: La météo</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Unité :7 : « Quelle journée !» Dialogue: pag. 112 " Au bistrot des roses" Fonctions communicatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raconter une journée ● commander un repas (formules de base) 	<p>Grammaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le passé composé: formation ● Le passé composé: le choix de l'auxiliaire ● Le passé composé: accord du participe passé: ● Les pronoms COI 	<p>Lexique: Les parties de la journée Le menu Les repas de la journée</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Unité 8 : «Ennui de santé !» Dialogue: " J'ai eu de la chance !" Fonctions communicatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● S'informer et informer sur un accident 	<p>Grammaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'imparfait de l'indicatif: formation ● Les cas particuliers des verbes à l'imparfait ● Les verbes écrire, lire et dire au présent indicatif et au participe passé 	<p>Lexique: Les parties du corps humain</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

Montecatini Terme, 31/05/23

La docente
 L. Marinelli

Firmato dai rappresentanti di classe nel registro di classe insieme alla docente



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

Programma effettivamente svolto:

A.S. 2022-2023

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

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

Prof.ssa Stefania Erba - Prof.ssa Valentina Donvito

Classe 2 G

1° Quadrimestre:

UDA 8: LA PRENOTAZIONE

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

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

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

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

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

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



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

www.alberghieromontecatini.gov.it



2^ Quadrimestre:

UDA 9: IL CHECK IN

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

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

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° Canva:

- **Creare un progetto**
- **Inserimento testo, immagini, cornici, adesivi, collegamenti ipertestuali**
- **Utilizzare i modelli**
- **Scaricare i progetti in vari formati (pdf, immagine)**
- **Realizzazione di un biglietto da visita**
- **Presentazione di una welcome card di un hotel**

UDA 10: IL LIVE IN

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

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

COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:

° Internet, Word/Documenti di Google, Canva:

- **Scelta di una località della nostra regione, interessante dal punto di vista culturale ed enogastronomico e creazione di un itinerario di un giorno.**
- **Realizzazione di una locandina per pubblicizzare l'itinerario creato**



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



UDA 11: IL CHECK OUT

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

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

Letto e approvato in data 20/05/2023

Prof.ssa Stefania Erba

Prof.ssa Valentina Donvito

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE: CUCINA

ORE SETTIMANALI: 6 ore (n° 1 ore frontali + 5 attività di laboratorio)

PROGRAMMA SVOLTO: Classe 2°sez. G (sede Galilei)

A.S. 2022/2023

CHEF E PASTRY CHEF TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

ALMA PLAN (A1/A2 BIENNIO)

Prof. CARLINO LUDOVICO DARIO

Igiene e salute alimentare

Igiene dei prodotti, dei processi e pulizia degli ambienti di lavoro

La sicurezza fisica sul luogo di lavoro

La scheda tecnica di produzione “ esempio scheda ricetta”

Nome del piatto, stile di cucina, tipologia di preparazione,
ingredienti, procedimento, mise en place e attrezzature necessarie
per la realizzazione, norme igieniche e di sicurezza da valutare,

allergeni, collegamenti interdisciplinari.

Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche della clientela “Gli allergeni”

Informativa allergeni, definizione di allergia alimentare,

definizione di intolleranza alimentare, elenco sostanze allergeniche,

registro allergeni, procedura gestione allergeni.

Personale di cucina e organizzazione del reparto di cucina

La brigata di cucina e le partite

I reparti di cucina

Il magazzino e lo stoccaggio delle materie prime

Alimenti deperibili e non deperibili

Le temperature di stoccaggio "ambiente e controllata"

Le attrezzature e gli utensili di cucina

La batteria di cucina

I materiali utilizzati per la batteria di cucina: proprietà e utilizzo

Le grandi attrezzature: forni, abbattitore, tritacarne e affettatrice

(In laboratorio): Come vanno gestite igiene e manutenzione della coltelleria.

Tecniche di taglio e preparazioni di base

I tagli: allungati, cubettati, i tagli delle patate, i tagli fini e alternativi

Le salse base: salsa pomodoro classica e tradizionale, salsa besciamella, salsa ragù e bolognese

I fondi di cucina: vegetali, bianchi e bruni

Le creme e le vellutate

I metodi leganti: roux, amidi e fecole, restringere

Gli alimenti, le loro caratteristiche funzionali e l'utilizzo in cucina

I cereali sfarinati: grano duro e tenero

La forza delle farine e la maglia glutinica

(UDA): "Non solo pizza" Il processo di panificazione

Pizza, pane, focacce "la scheda tecnica di produzione"

Gli impasti friabili con le farine deboli

Il riso: tipologie e utilizzo in cucina

Il risotto: le principali fasi: tostatura, sfumatura, cottura e mantecatura

Il farro caratteristiche e utilizzo: le zuppe e le minestre

La carne: le classificazioni, la paratura e il taglio, la legatura

(In laboratorio): Le cotture con acqua (bollire, sbianchire)

Le cotture per irraggiamento (cuocere in forno, gratinare)

Affogatura (in acqua, in un fondo, a bagnomaria)

Bollitura (con partenza a freddo o caldo)

Sbianchitura (che può avvenire a freddo o caldo)

Approfondimento sulla cottura in sottovuoto.

Attività di laboratorio 1°Quadrimestre individuazione allergeni presenti negli alimenti

Lezione 1: Pasta con salsa ragù, cavolfiore gratinato, crema chantilly in coppetta.

Lezione 2: Vellutata di piselli con crostini, tagliatelle con pesto alla siciliana, macedonia di frutta.

Lezione 3: Risotto alle zucchine e pancetta (fondo vegetale), pan di spagna per zuccotto, crema pasticcera e bagna alcolica per dolci.

Lezione 4: Pasta fresca alimentare (senza uova), salsa bolognese, frittata di cipolla e patate, omelette all'ortolana, piselli alla francese.

Lezione 5: Pasta con salsa al pomodoro (con fondo di mirepoix di verdure: sedano, carote e cipolle, risotto zucca e salsiccia, crepes dolci con crema pasticcera.

Attività di laboratorio 2°Quadrimestre individuazione allergeni presenti negli alimenti

Lezione 1: Arrosto di maiale, verdure al vapore e glassate (zucchine e carote), crostata con confettura di albicocche.

Lezione 2: (UDA Valutazioni periodo n°3 settimane "Non solo pizza" con somministrazione della scheda tecnica ricetta di produzione); "Focaccia con pomodoro fresco e origano, pane da tavola, panini aromatizzati, pizza e schiacciate all'olio"; crema parmentier, tornitura delle patate: naturali, prezzemolate, duchesse e arrosto, straccetti di tacchino con base di sedano, carote, cipolle e concassè di pomodori.

Lezione 3: Fondo vegetale, minestra di farro e borlotti, risotto primavera, pollo arrosto, taglio delle patate: fritte e arrosto.

Lezione 4: Penne alla amatriciana, fondo bruno, arrosto di manzo, roast-beef all'inglese, taglio delle patate: purea e parigine.

Lezione 5: Gnocchi di semolino alla romana con salsa pomodoro o burro e salvia, scaloppina al vino bianco, patate duchessa con prezzemolo, pasta frolla per biscotti misti al cioccolato fondente, cioccolato bianco, occhi di bue, e con frutta secca, tartellette con panna montate e frutta di stagione.

Lezione 6: attività libera, dimostrazione e lavorazione di un dolce tipico di Favara provincia di Agrigento (agnello pasquale con pasta di pistacchio ricoperta di pasta di mandorle); "La lezione libera si effettua su richiesta di alcuni alunni interessati".

27 Maggio 2023

I RAPPRESENTANTI

Fumavone Meola
Christiana Marcolli
Michela Rizzoli

IL DOCENTE

Ludovico Dario Carino



Letto e approvato nella lezione in aula del 27 Maggio 2023

PROGRAMMA SVOLTO DI PRINCIPI ALIMENTARI

A.S. 2022/2023

DOCENTE: AMANTE VALENTINA

CLASSE: 2 G

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, nel grasso, 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

Luollocir Mele
Christian Martinelli

L'insegnante

Valentina Amante

Valentina Amante