

**PROGRAMMA SVOLTO**

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

---

**Classe II<sup>^</sup> - sez. H**

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

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

Docente: Angela Landini

Ore settimanali:3

Classe 2H

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

  
-----

  
-----

  
-----



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



www.alberghieromontecatini.edu.it

## CLASSE 2 H

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

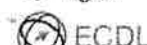
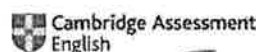
- Parlamento: organizzazione (legislatura, bicameralismo perfetto, composizione delle camere, insindacabilità autonomia e immunità dei parlamentari) e funzione (legislativa, ispettiva, di controllo).
- L'iter legislativo
- Governo: composizione e formazione
- Funzioni del Governo e responsabilità dei 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

### 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, 36 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470  
E-mail: r1bh01000c@istruzione.it PEC: r1bh01000c@pec.istruzione.it





### IEFP

Lavoro subordinato e autonomo  
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

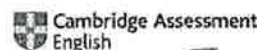
Letto approvato e sottoscritto

10/6/23

  
Munira Gloriosa

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: dirb01000c@istruzione.it PEC: dirb01000c@pec.istruzione.it



**PROGRAMMA FINALE LINGUA SPAGNOLA**  
**Anno Scolastico 2022 – 2023**

**Prof.ssa Sara Ciapetti**

**Classe: 2<sup>A</sup> H**

**Libri di testo adottati:**

Carla Poletti, José Pérez Navarro, **JUNTOS**, vol. A, Zanichelli editore  
Laura Tarricone, Nicoletta Giol, ¡A prueba!, Loescher editore

**I QUADRIMESTRE**

<p><b>Unità 4</b> <b>GRAMMATICA</b> Usò dell'articolo Gerundio (regolare e irregolare) Perifrasi estar + gerundio</p>	<p><b>LESSICO</b> Le materie Le azioni abituali Le faccende domestiche Gli sport</p> <p><b>FUNZIONI COMUNICATIVE</b> Chiedere e dire l'ora Fissare un appuntamento e fare inviti Raccontare la propria giornata Parlare di azioni in corso di svolgimento</p>
<p><b>Unità 5</b> <b>GRAMMATICA</b> Ir a/pensar + infinito Ir/venir Imperativo di seconda persona e posizione dei pronomi el otro/otro/màs Por/para</p>	<p><b>LESSICO</b> Mesi e stagioni La città e i suoi luoghi e negozi</p> <p><b>FUNZIONI COMUNICATIVE</b> Fare gli auguri in diverse circostanze Chiedere e dire la data Esprimere piani e intenzioni Chiedere e dare indicazioni in città</p>
<p><b>Unità 6</b> <b>GRAMMATICA</b> Ser/estar + aggettivi Porque/ por qué/ porqué / por que Pretérito perfecto e participi passati irregolari Acabar de + infinito Verbi di obbligo e necessità (tener que/deber/haber de(haber que + infinitivo, hacer falta/necesitar)</p>	<p><b>LESSICO</b> Il corpo umano Le principali medicine</p> <p><b>FUNZIONI COMUNICATIVE</b> Esprimere emozioni e sensazioni Parlare della salute Parlare del passato recente Chiedere permesso Esprimere obbligo o necessità</p>

## II QUADRIMESTRE

<b>Unità 7</b> <b>GRAMMATICA</b> Pretérito imperfecto Pretérito pluscuamperfecto Comparativi e superlativi  <b>Le principali regole dell'accentazione</b>	<b>LESSICO</b> I vestiti e la loro descrizione Il negozio di vestiti  <b>FUNZIONI COMUNICATIVE</b> Descrivere i vestiti e chiedere l'opinione su di essi Andare a fare shopping Fare comparazioni Descrivere azioni abituali e situazioni passate
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### ASPETTI SOCIO-CULTURALI:

Le principali feste spagnole e di Ispanoamerica, il sistema scolastico spagnolo, la geografia e il clima della Spagna, Cammino di Santiago

Uda "Senza frontiere 2": accoglienza e/o ospitalità

<b>COMPETENZE SPECIFICHE</b>	Conoscere e identificare i luoghi della città Chiedere e dare informazioni in strada Descrivere percorsi con l'aiuto di una cartina Spiegare il significato di parole collegate con l'ambito della vita in città
------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Letto e condiviso il giorno: 30/05/23

**Firme:**

Francesco Tesi (rappresentante)

  
\_\_\_\_\_

Rebecca Calamari (rappresentante)

  
\_\_\_\_\_

Prof.ssa Sara Ciapetti

  
\_\_\_\_\_





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

## PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: **4H**

Insegnante: Prof. Domenico Zoccola

### Contenuti

#### 1) TEST D'INGRESSO

#### 2) MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITA' FISICHE

Andature varie, esercizi d'impulso, (forza, velocità, resistenza, elasticità muscolare, mobilità corsa di resistenza, corsa veloce, articolare, ecc.) saltelli vari;

Es. a corpo libero, es. con piccoli attrezzi;

Es. di opposizione e resistenza;

Es. addominali e dorsali;

Es. di mobilizzazione e allungamento;

Circuiti di destrezza;

Stretching.

#### 3) RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI

#### 4) SVILUPPO DELLA SOCIALITA' E SENSO CIVICO

#### 5) CONOSCENZA E PRATICA DEI GIOCHI SPORTIVI

Fondamentali individuali e di squadra regolamenti tecnici, tattica: badminton, Pallavolo, calcio a cinque.

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83

Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801

E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470

E-mail: [prrh01000c@istruzione.it](mailto:prrh01000c@istruzione.it) PEC: [prrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prrh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English





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



## 6) ARGOMENTI TEORICI

*Moduli programmati ad inizio anno, in particolare: Test motori, Il doping le dipendenze, L'apparato cardio circolatorio, regolamenti degli sport praticati*

Montecatini Terme lì 20/05/2023

Prof. Domenico Zoccola

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prrh01000c@istruzione.it](mailto:prrh01000c@istruzione.it) PEC: [prrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prrh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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

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



**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

CLASSE: 2 H

DOCENTE: Serena Pepi

LIBRO DI TESTO: *Linea storia*, volume unico, Aziani-Mazzi-Nocera, Principato scuola

**MODULO 0:** La Preistoria (sintesi)

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

Unità 1: Le civiltà fluviali (sintesi)

Unità 2: L'antico Vicino Oriente

- Gli Indoeuropei e l'età del ferro
- Gli Hittiti in Anatolia
- La civiltà urbana e marittima dei Cretesi
- I Micenei in Grecia: un popolo guerriero
- I Fenici: un popolo al crocevia di molti mondi
- Gli Ebrei in cammino dal deserto alla Terra Promessa

**MODULO 2:** L'area dell'Egeo e la nascita della civiltà greca

Unità 3: Il Mondo comune delle poleis

- I popoli della Grecia e la prima colonizzazione
- Le origini della poleis
- La comune identità delle città-stato greche

Unità 4: Sparta e Atene

- Sparta, un modello di città guerriera
- La città di Atene e i primi ordinamenti politici
- La democrazia ad Atene: Clistene e la nuova Costituzione

Unità 5: Lo scontro con la potenza persiana

- La seconda colonizzazione greca
- Le colonie greche si diffondono in Italia

**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](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prh01000c@istruzione.it](mailto:prh01000c@istruzione.it) PEC: [prh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prh01000c@pec.istruzione.it)





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

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



- Il potente impero persiano
- Lo scontro tra Greci e Persiani

## **MODULO 3:** La Grecia dall'età classica all'età ellenistica

### Unità 6: L'età d'oro della Grecia

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

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

- Atene contro Sparta: la guerra del Peloponneso
- Il tramonto delle poleis: verso un nuovo assetto politico
- Filippo II e l'ascesa del regno di Macedonia
- Le conquiste di Alessandro, dalla Macedonia all'India
- La civiltà dell'ellenismo
- Il mondo e la cultura dell'ellenismo

## **MODULO 4:** L'ascesa della potenza di Roma

### Unità 8: L'Italia e le origini di Roma

- La penisola italiana, un mosaico di popoli
- L'espansione degli Etruschi nell'Italia centrale e meridionale
- La nascita di Roma e la monarchia
- Tensioni e scontri tra patrizi e plebei
- La costituzione della repubblica romana

### Unità 9: Roma alla conquista dell'Italia

- Le prime vittorie di Roma
- L'organizzazione del territorio: il legame con i popoli sottomessi
- I valori e la società dei Romani

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



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

- Le caratteristiche della religione romana

## **MODULO 5:** Roma, potenza del Mediterraneo

### Unità 10: Roma si afferma sul mare

- Cartagine: la grande nemica
- Inizia lo scontro tra Roma e Cartagine
- La seconda guerra punica e la vittoria romana
- Il Mediterraneo diventa romano

### Unità 11: La crisi della repubblica

- La diffusione della cultura greca
- I mutamenti del mondo romano
- L'economia schiavista
- Le villae romane e i latifondi
- I Gracchi e le riforme agrarie
- Mario contro Silla: la guerra civile
- Il primo triumvirato: Cesare, Pompeo e Crasso
- Cesare padrone di Roma
- Riforme e morte di Cesare

## **MODULO 6:** L'età d'oro dell'Impero romano

### Unità 12: Imperatori e potere

- Ottaviano, il nuovo padrone di Roma
- Augusto ottiene un potere senza precedenti
- Le caratteristiche della nuova forma di governo: il principato
- Dopo Augusto: gli imperatori della dinastia Giulio-Claudia
- Gli imperatori della dinastia Flavia

## **MODULO 7:** La crisi del mondo romano

### Unità 14: Nuovi culti nell'impero

- Nell'impero si diffondono i culti di salvezza

### **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](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prh01000c@istruzione.it](mailto:prh01000c@istruzione.it) PEC: [prh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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

www.alberghieromontecatini.edu.it



- La nascita del cristianesimo
- La nuova religione è vista con ostilità

## Unità 15: L'impero in crisi (lezioni 1 e 2 in sintesi)

- Diocleziano riforma l'impero
- Costantino si impone come unico imperatore
- Il cristianesimo si afferma nell'impero romano
- La Chiesa cristiana si organizza

## Unità 16: La fine dell'Impero romano

- Le grandi migrazioni travolgono l'impero
- Si diffonde l'ostilità verso i popoli germanici
- I regni romano-germanici e il crollo dell'Impero d'Occidente
- Latini e Germani: una convivenza difficile

## APPROFONDIMENTI EXTRACURRICULARI:

- Visione di un video in occasione della Giornata della Memoria
- Lavoro cooperativo di approfondimento riguardante l'arte greca
- Creazione di un menù storico e approfondimento sulla cucina greca e romana<sup>1</sup>

**Prof. Ssa Serena Pepi**

*Letto e approvato in data 6 giugno 2023*

<sup>1</sup> Valutazione per IeFP nella materia storia

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0601  
E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [ptn01000c@istruzione.it](mailto:ptn01000c@istruzione.it) PEC: [ptn01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptn01000c@pec.istruzione.it)





# 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:** 2 H

**DOCENTE:** Serena Pepi

**LIBRO DI TESTO:** *Il nuovo parola chiave*, M. Meneghini, P. Bellesi, L. Benucci, Loescher editore; *Alberi infiniti* volume B, S. Damele, T. Franzini, Loescher editore

### **ANTOLOGIA**

**MODULO 1:** Generi, temi, forme del romanzo – I generi del romanzo

Unità 1: Il Romanzo storico

- Le origini e i temi del romanzo storico
- Gli elementi tipici
- Lettura e analisi dei seguenti testi: *Questo matrimonio non s'ha da fare*, A. Manzoni; *Sotto le bombe*, E. Morante; *La zona grigia*, P. Levi; *Il coraggio di un ragazzo*, B. Fenoglio.

Unità 2: Il Romanzo realista

- Le origini e i temi del romanzo realista
- Le caratteristiche del Verismo italiano
- Il Neorealismo
- Lettura e analisi dei seguenti testi: *La desolazione di Jacob's Island*, C. Dickens; *La bestia umana*, E. Zola; *Come le dita di una mano*, G. Verga; *Al mercato*, P. Pasolini; *I ragazzini del sistema*, R. Saviano.

Unità 3: Il Romanzo psicologico

- Le origini e i temi del romanzo psicologico
- Il romanzo della crisi
- Gli elementi tipici del romanzo psicologico
- Lettura e analisi dei seguenti testi: *Cambio treno*, L. Pirandello; *Il primo giorno delle vacanze estive*, V. Woolf.

**MODULO 2:** Le forme della poesia – Che cos'è la poesia

Unità 4: La metrica e il ritmo

### **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](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prh01000c@istruzione.it](mailto:prh01000c@istruzione.it) PEC: [prh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



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

- La metrica
- Il verso e la sua divisione in sillabe
- Il ritmo poetico
- L'enjambement
- La cesura
- La rima
- La strofa
- Il verso libero
- Lettura e analisi delle seguenti poesie: *La prima pioggia*, M. Moretti; *Battendo a macchina*, G. Caproni; *San Martino*, G. Carducci; *Veglia*, G. Ungaretti.

## Unità 5: Gli effetti fonico-musicali

- La funzione espressiva del suono
- Le figure retoriche di suono
- Il fonosimbolismo
- Lettura e analisi delle seguenti poesie: *La fontana malata*, A. Palazzeschi; *Meriggiare*, E. Montale

## Unità 6: La disposizione delle parole

- Una sintassi "disordinata"
- Le figure retoriche di ordine o costruzione
- La semplificazione della sintassi
- Lettura e analisi delle seguenti poesie: *Traversando la Maremma Toscana*; G. Carducci; *Zacinto*, U. Foscolo; *Novembre*, G. Pascoli.

## Unità 7: Le figure di significato

- Il significato connotativo
- Il procedimento analogico
- Lettura e analisi delle seguenti poesie: *Alle fronde dei salici*, S. Quasimodo; *L'Assiuolo*, G. Pascoli

### **Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 178  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0601  
E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [ptrh01000c@istruzione.it](mailto:ptrh01000c@istruzione.it) PEC: [ptrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptrh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



EGDL







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

**MODULO 3:** Percorsi nella poesia – Generi e forme della poesia

Unità 8: Il poeta e la natura

- Lettura delle seguenti poesie: *Alla sera*, U. Foscolo; *L'Infinito*, G. Leopardi

Unità 9: Il poeta e gli affetti

- Lettura delle seguenti poesie: *In morte del fratello Giovanni*, U. Foscolo; *Per lei*, G. Caproni.

**MODULO 4:** I maestri della poesia – La poesia italiana del Novecento

Unità 13: Eugenio Montale

- Lettura e analisi della seguente poesia: *Ho sceso dandoti il braccio*, E. Montale.

**MODULO 5:** Incontro con il teatro – Che cos'è il teatro

Unità 15: Si va in scena

- Lettura e analisi dei seguenti testi teatrali: *Le arti seduttive di Mirandolina*, C. Goldoni; *Un amore contrastato*, W. Shakespeare

**MODULO 6:** La lingua e la letteratura italiana delle origini – Dal latino ai volgari

Unità 17: La nascita della lingua italiana

- Il lento passaggio dal latino al volgare
- Le trasformazioni dal latino all'italiano
- I fattori che influenzarono la nascita del volgare
- Lettura e analisi dei seguenti testi: *L'indovinello veronese*; *Il Placito di Capua*.

**LABORATORIO DI SCRITTURA**

- Scrivere un finale differente<sup>1</sup> di *Romeo e Giulietta*, W. Shakespeare
- Come si scrive una parafrasi
- Produrre testi argomentativi

<sup>1</sup> Valido per la valutazione degli IeFP di lingua italiana

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



## **GRAMMATICA**

### **MODULO 1: Analisi della sintassi della frase**

#### **Unità 11: Gli elementi della frase**

- Il predicato nominale e verbale
- Il soggetto
- I complementi
- L'attributo
- L'apposizione
- Come si svolge l'analisi logica della frase

#### **Unità 12: I complementi**

- Il complemento oggetto
- I complementi predicativi
- Il complemento di termine
- Il complemento di specificazione
- Il complemento di causa
- Il complemento di fine o scopo
- Il complemento di mezzo o strumento
- Il complemento di modo
- Il complemento di luogo
- Il complemento di tempo
- I complementi d'agente e di causa efficiente
- I complementi di compagnia e unione
- Il complemento concessivo

#### **Unità 13: Gli elementi del periodo**

- L'analisi logica del periodo
- La proposizione indipendente
- La proposizione principale
- La proposizione subordinata

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



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

- La proposizione coordinata
- Come si svolge l'analisi logica del periodo

Unità 14: Le subordinate

- La soggettiva
- L'oggettiva
- La dichiarativa
- L'interrogativa indiretta
- La relativa
- La causale
- La consecutiva
- La finale
- La concessiva
- La temporale
- L'avversativa

*Letto e approvato in data 6 giugno 2023*

*Prof. Ssa Serena Pepi*

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





# PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

**Docente: Chiara Lombardi**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Classe 2<sup>H</sup>**

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

## **Uda: Home sweet home! (units 7-8)**

Passato semplice: verbi regolari e irregolari

Passato progressivo

Passato semplice vs Passato progressivo

Gli articoli

Aggettivi comparativi

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

Aggettivi superlativi

- Vocabulary
- Reading and listening activities

## **Uda: A bright future (units 9-10)**

*be going to* per esprimere intenzioni

*be going to* per esprimere previsioni

Passato semplice: verbi irregolari

Presente progressivo per esprimere progetti futuri

*be going to*vs Presente progressivo

*will* per esprimere eventi futuri e previsioni

*will* per esprimere offerte, promesse, decisioni spontanee

Periodo ipotetico di primo tipo

*When, as soon as, unless*

- Vocabulary
- Reading and listening activities

## **Uda: (units 11-12)**

Present Perfect

Present Perfect con *ever* e *never*

Present Perfect vs Passato semplice

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

*some/any/no/every* nei composti

- Vocabulary

- Reading and listening activities
- Nel corso del secondo quadrimestre è stata svolta l'UDA "Senza frontiere II"

Il programma svolto viene letto e condiviso in classe in data 29/05/2023

Gli alunni

La docente  
Prof.ssa Chiara Lombardi



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



## PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

**A.S. 2022-2023**

**Docente: Sara Lazzereschi**

**Classe: 2 H**

**QUADRO ORARIO 2 ore a settimana**

### **UDA - ALIMENTAZIONE E SALUTE**

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

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

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

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

### **Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



## UDA - I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA

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

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

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

**Letto e condiviso in classe il 30 maggio 2023**

Gli studenti

La docente  
Sara Lazzereschi

### Agenzia Formativa Accreditata

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







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



## PROGRAMMA SVOLTO

### MATEMATICA

Classe: 2H

Anno scolastico 2022/23

Prof.ssa Rebecca Gabrielli

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Richiami sul calcolo letterale	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il concetto di polinomio e le operazioni tra polinomi</li><li>• I prodotti notevoli</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eseguire l'addizione, la sottrazione e la moltiplicazione tra polinomi</li><li>• Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi</li><li>• Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare</li></ul>
Richiami sulle equazioni di primo grado	<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>• Risoluzione di equazioni di primo grado intero</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>• Risoluzione di equazioni di primo grado intero</li></ul>
Il piano cartesiano e la funzione lineare (la retta)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il concetto di funzione e di grafico di una funzione</li><li>• Il piano cartesiano</li><li>• L'equazione della retta, in forma esplicita ed implicita e il significato</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</li></ul>

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

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

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

## DESCRIZIONE:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Testi usati**

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

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

Gli studenti

L'insegnante  
Rebecca Gabrielli

Tesi Francesco



Nardini Luigi



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



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

**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<sup>a</sup> 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](http://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. H (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

Testi Francesco



Giulia Cicconi

IL DOCENTE

Ludovico Dario Carlino



Letto e approvato nella lezione in aula del 27 Maggio 2023