



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



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

**LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA E LAB. D'INFORMATICA**

DOCENTI PROF.SSA AGNESE CARDILLO - PROF.SSA MARIA SACCO

DAL LIBRO DI TESTO: "BENVENUTI DA NOI PLUS"

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

### **1° QUADRIMESTRE**

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

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

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

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

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

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

### **2° QUADRIMESTRE**

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

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

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

- LA PARTENZA DEL CLIENTE E LE OPERAZIONI PRELIMINARI
- LE FASI DEL CHECK OUT
- I PRINCIPALI MEZZI DI PAGAMENTO E I DOCUMENTI FISCALI/ ELETTRONICI
- LA FATTURA ELETTRONICA
- L'IVA
- LO SCORPORO DELL'IVA



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



- I SOSPESI
- L'IMPOSTA DI SOGGIORNO

UDA TRASVERSALE "SENZA FRONTIERE": LA WELCOME CARD

#### LAB. INFORMATICA

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

LETTO ED APPROVATO IN DATA 24 Maggio 2023

Montecatini Terme, 24.05.2023

  
Emma Costelli

I DOCENTI

Agnese Cardillo

Maria Sacco



Istituto Professionale di Stato “F. Martini”  
per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
www.alberghieromontecatini.edu.it



**Classe: 2°I**

**Materia: Matematica**

**Anno Scolastico: 2022 - 2023**

**Docente: Giannantonio Evangelista**

Unità Didattica	OBIETTIVI REALIZZATI	
	Conoscenze	Abilità
Richiami sul calcolo letterale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni.</li> <li>- I prodotti notevoli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi.</li> <li>- Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi.</li> <li>- Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare.</li> </ul>
Richiami su equazioni di primo grado numeriche intere	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di equazione e le relative definizioni.</li> <li>- I principi di equivalenza delle equazioni.</li> <li>- Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i principi di equivalenza delle equazioni.</li> <li>- Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili.</li> <li>- Risolvere equazioni numeriche intere di primo grado e verificare le soluzioni trovate.</li> <li>- Tradurre le informazioni fornite dal problema in equazioni.</li> <li>- Risolvere problemi utilizzando le equazioni.</li> </ul>
Il piano cartesiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia.</li> <li>- Il piano cartesiano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il piano cartesiano.</li> <li>- Determinare le coordinate del punto medio di un segmento e la distanza tra due punti del piano cartesiano.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corrispondenza biunivoca tra punti del piano e coppie ordinate di numeri reali.</li> <li>- Teorema di Pitagora.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare l'area e il perimetro di figure geometriche nel piano cartesiano.</li> <li>- Applicazioni del Teorema di Pitagora.</li> </ul>
La retta nel piano cartesiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazione della retta, in forma esplicita e implicita, e relazioni tra i coefficienti dell'equazione e la posizione della retta.</li> <li>- Relazioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette e come si traducono in relazioni tra i loro coefficienti angolari.</li> <li>- La rappresentazione nel piano cartesiano dell'insieme delle soluzioni di un'equazione di primo grado in due incognite.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper tracciare il grafico di una retta di cui è nota l'equazione.</li> <li>- Determinare il coefficiente angolare di una retta.</li> <li>- Scrivere l'equazione di una retta dati alcuni elementi.</li> <li>- Stabilire se due rette sono incidenti, parallele o perpendicolari.</li> <li>- Determinare il punto di intersezione tra due rette.</li> </ul>
Sistemi Lineari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I concetti di equazione e di soluzione di un'equazione in due incognite.</li> <li>- I concetti di sistema lineare e di soluzione di un sistema lineare, di sistema determinato, indeterminato e impossibile.</li> <li>- Il metodo di sostituzione e grafico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappresentare graficamente nel piano cartesiano l'insieme delle soluzioni di un'equazione lineare di due equazioni in due incognite.</li> <li>- Risolvere graficamente e algebricamente un sistema lineare di due equazioni in due incognite distinguendo se esso è determinato, indeterminato o impossibile.</li> <li>- Risolvere problemi di primo grado mediante sistemi di due equazioni in due incognite.</li> </ul>
La scomposizione di polinomi in fattori irriducibili	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire la scomposizione in fattori di polinomi.</li> <li>- I prodotti notevoli.</li> <li>- La regola di Ruffini.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scomporre polinomi in fattori mediante raccoglimento a fattore comune e parziale.</li> <li>- Scomporre polinomi in fattori applicando i prodotti notevoli.</li> <li>- Scomporre particolari trinomi di secondo grado.</li> <li>- Scomporre polinomi in fattori mediante il teorema e la regola di Ruffini.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcolare il M.C.D. e il m.c.m. fra polinomi.</li> </ul>
Frazioni algebriche ed equazioni di primo grado fratte	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di frazione algebrica.</li> <li>- La proprietà invariantiva per le frazioni algebriche e le sue applicazioni.</li> <li>- Il concetto di condizioni di esistenza di una frazione algebrica.</li> <li>- Le varie operazioni con le frazioni algebriche.</li> <li>- La necessità di porre le condizioni di accettabilità per le equazioni frazionarie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare le condizioni di esistenza di una frazione algebrica.</li> <li>- Semplificare frazioni algebriche.</li> <li>- Ridurre frazioni algebriche allo stesso denominatore.</li> <li>- Eseguire operazioni e potenze con le frazioni algebriche.</li> <li>- Semplificare espressioni con le frazioni algebriche.</li> <li>- Determinare il dominio di un'equazione frazionaria o porre le condizioni di accettabilità delle sue soluzioni.</li> <li>- Risolvere equazioni frazionarie numeriche in un'incognita.</li> </ul>
I numeri reali e i radicali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire calcoli con i numeri reali.</li> <li>- Operare con i radicali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esprimere un numero irrazionale mediante approssimazioni razionali.</li> <li>- Semplificare un radicale e trasportare un fattore fuori o dentro il segno di radice.</li> <li>- Eseguire l'addizione algebrica tra radicali e semplificare le espressioni irrazionali.</li> </ul>
Equazioni di secondo grado e parabola	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I metodi risolutivi delle equazioni di secondo grado, incomplete e complete.</li> <li>- Definizione di parabola.</li> <li>- Equazioni delle parabole con asse di simmetria parallelo all'asse delle ordinate.</li> <li>- La funzione quadratica e il suo grafico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere algebricamente e graficamente le equazioni di secondo grado.</li> <li>- Scomporre in fattori un trinomio di secondo grado.</li> <li>- Risolvere problemi di secondo grado.</li> <li>- Tracciare il grafico di una parabola di cui è nota l'equazione.</li> <li>- Determinare il vertice e l'asse di simmetria di una parabola di data equazione.</li> </ul>

		- Risolvere problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado.
--	--	--

## PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

### CALCOLO LETTERALE

#### Richiami relativi al calcolo letterale

Proprietà delle potenze ed espressioni aritmetiche. I monomi e i polinomi ed espressioni contenenti monomi e polinomi. I prodotti notevoli somma per differenza e quadrato di binomio. Risoluzione di espressioni letterali.

#### Scomposizione di un polinomio in fattori

Il raccoglimento totale e parziale a fattore comune. Scomposizione mediante i prodotti notevoli: differenza di due quadrati e sviluppo del quadrato di un binomio. Scomposizione di particolari trinomi di secondo grado. Scomposizione mediante il teorema e la regola di Ruffini. Massimo comune divisore e minimo comune multiplo tra polinomi.

#### Le frazioni algebriche

Definizione di frazione algebrica, frazione algebrica opposta e dominio di una frazione algebrica in una sola variabile. Frazioni algebriche equivalenti, semplificazione di frazioni algebriche. Addizione algebrica tra frazioni algebriche aventi lo stesso denominatore e aventi denominatori diversi. Moltiplicazione, divisione ed elevamento a potenza di frazioni algebriche. Espressioni con le frazioni algebriche e svolgimento di problemi.

### ALGEBRA

#### Richiami relativi alle equazioni di primo grado e problemi lineari

Definizione di equazione e classificazione, le soluzioni di un'equazione: determinata, impossibile e indeterminata. Identità ed equazioni equivalenti. I due principi di equivalenza e relative conseguenze. La forma normale ed il grado di un'equazione. Procedimento risolutivo delle equazioni numeriche intere ed intere a coefficienti frazionari di primo grado con la verifica della soluzione. Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado e problemi dalla realtà con le percentuali.

## Sistemi lineari

Equazioni algebriche lineari in due incognite. Sistemi lineari di due equazioni in due incognite. Il criterio dei rapporti per stabilire la natura di un sistema: sistema determinato, indeterminato e impossibile. Interpretazione grafica di un sistema lineare. Risoluzione di un sistema con il metodo della sostituzione ed il metodo del confronto.

## Equazioni di primo grado frazionarie e letterali

Procedimento di risoluzione di un'equazione frazionaria e confronto delle soluzioni trovate con le condizioni di esistenza. Equazioni letterali: inversione di formule.

## I radicali

Radici quadrate, cubiche e radici  $n$ -esime. Semplificazione di un radicale. Moltiplicazione e divisione di radicali. Trasporto di un fattore sotto il segno di radice e trasporto di un fattore fuori dal segno di radice. Elevamento a potenza ed estrazione di radice di radicali. Addizione algebrica di radicali. Espressioni irrazionali contenenti prodotti notevoli.

## Equazioni di secondo grado

Terminologia e soluzioni di un'equazione di secondo grado. Le equazioni di secondo grado incomplete: monomie, spurie e pure. Le equazioni di secondo grado complete, metodo risolutivo delle equazioni complete: calcolo del discriminante e ricerca delle soluzioni. Problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado.

## ELEMENTI DI GEOMETRIA ANALITICA

### Il piano cartesiano e le funzioni

Il piano cartesiano: il sistema di riferimento cartesiano e la rappresentazione di un punto nel piano. La distanza fra due punti sul piano cartesiano: distanza tra due punti aventi la stessa ascissa, distanza tra due punti aventi la stessa ordinata, applicazione del teorema di Pitagora per il caso generale. Concetto di funzione e rappresentazione grafica per punti di una funzione.

### La retta nel piano cartesiano

La funzione lineare: l'equazione di primo grado e relativa rappresentazione grafica. L'equazione generale della retta nel piano cartesiano: rette parallele all'asse delle ascisse, rette parallele all'asse delle ordinate, rette passanti per l'origine. La retta in forma esplicita: significato del coefficiente angolare e dell'ordinata all'origine. L'equazione della retta in forma implicita. Posizione reciproca di due rette: condizioni di parallelismo e di perpendicolarità. Equazione della retta passante per due punti: dimostrazione del calcolo del coefficiente angolare di una retta passante per due punti a coordinate note (rapporto della differenza delle ordinate e la differenza delle ascisse). Problemi che hanno modelli lineari: coordinate del punto di intersezione fra due rette.

## La parabola nel piano cartesiano

La funzione quadratica: l'equazione della parabola e la corrispondente rappresentazione grafica. Determinazione del vertice e dell'asse di simmetria di una parabola. Studio dell'equazione  $y = ax^2 + bx + c$  e dei casi particolari. Interpretazione grafica delle equazioni di secondo grado.

## TESTI IN ADOZIONE

LEONARDO SASSO E ILARIA FRAGNI, "COLORI DELLA MATEMATICA"

EDIZIONE BIANCA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

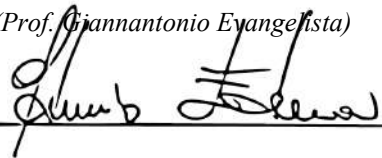
VOLUME 1-2, CASA EDITRICE: DEA SCUOLA, PETRINI.

**Letto e condiviso in classe in data 27.05.2023**

Montecatini Terme, 27.05.2023

L'INSEGNANTE

(Prof. Giannantonio Evangelista)



---





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 Inglese**  
Classe II<sup>^</sup> Sez. I

Insegnante: Erika Mugnai  
a.s. 2022/2023

**Libri di testo adottati:**

"A2 to B1 Identity" Student's book and workbook – ed. Oxford University Press

UDA: Home sweet home!

Periodo: settembre-novembre Units 7-8

U7

Competences: Talk about houses; talk about the past.

Vocabulary: Parts of the house and furniture

Grammar: Past Simple of irregular verbs; past continuous

UDA: A bright future!

U8

Competences: talk about places; make comparisons

Vocabulary: the natural world; animals

Grammar: articles; comparative and superlative adjs

UDA: A bright future!

Periodo: dicembre - febbraio Units: 9-10

**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: [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

U9

Competences: talk about jobs; talk about intentions and predictions; talk about future arrangements

Vocabulary: jobs; future time expressions

Grammar: be going to (intentions and predictions); present continuous for future arrangements

U10

Competences: talk about cities; talk about the cities; talk about real conditions

Vocabulary: places in cities; talk about the future; talk about real conditions

Grammar: will; 1<sup>st</sup> conditional

UDA: A bright future!

Periodo: marzo - maggio Units: 11-12

U11

Competences: talk about sports; talk about experiences

Vocabulary: Sports: places and people

Grammar: Present perfect; ever/never; for/since

U12

Competences: Talk about feelings

Vocabulary: Feelings and emotions

Grammar: present perfect + just/yet/already; some/any/no/every compounds

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



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)



### **UDA "Senza frontiere2"**

Lavoro di gruppo su alcuni piatti tipici della cultura anglofona sparsi in tutto il mondo.

Materiale fornito dal docente. Elaborato presentato in classe dai singoli gruppi.

Data: 24/05/2023

Firma del docente

*Erika Mugnai*

#### **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,  
Montecatini Terme (PT)*

**PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA  
CLASSE: 2<sup>^</sup> I  
DOCENTE: MARTA MEROLA**

**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

P. Aziani, M. Mazzi, E. Nosedà, *Linea storica* (volume unico) - Dalla preistoria alla fine dell'Alto Medioevo, Principato editore

**CONTENUTI**

**PARTE A**

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

Unità 3 Il mondo comune delle poleis

Unità 4 Sparta e Atene

Unità 5 Lo scontro con la potenza persiana

MODULO 3 La Grecia dall'età classica all'età ellenistica

Unità 6 L'età d'oro della Grecia

Unità 7 Dalla crisi delle poleis all'ellenismo

MODULO 4 L'ascesa della potenza di Roma

Unità 8 L'ascesa della potenza di Roma

Unità 9 Roma alla conquista dell'Italia

MODULO 5 Roma, potenza del Mediterraneo

Unità 10 Roma si afferma sul mare

Unità 11 La crisi della Repubblica

**PARTE B**

MODULO 6 L'età d'oro dell'impero romano

Unità 12 Imperatori e potere (in sintesi la dinastia Giulio Claudia e il principato adottivo)

Unità 13 Vivere nella Roma imperiale

MODULO 7 La crisi del mondo romano

Unità 14 Nuovi culti nell'impero

Unità 15 L'impero in crisi (in sintesi, con focus su Diocleziano e la tetrarchia, Costantino e organizzazione della Chiesa)

Unità 16 La fine dell'impero romano (in sintesi il confronto tra latini e germani)

MODULO 8 Dal mondo antico al mondo medievale

Unità 17 Oriente e Occidente nel VI secolo (Giustiniano e i Longobardi per esteso; in sintesi il monachesimo e la curtis)

Unità 18 L'Islam (in sintesi)

*Durante l'anno, su classroom o in fotocopia, sono stati condivisi schemi, materiali semplificati o di approfondimento selezionati dalla docente.*

**Letto, condiviso su Classroom e approvato in classe in data 30 Maggio 2023.**

Montecatini Terme, 10 Giugno 2023

La docente

Gli alunni

Prof.ssa Marta Merola

Emma Mazzoncini    Daniele Cantore



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



## PROGRAMMAZIONE SVOLTA

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

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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



IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

Programmazione vista dai rappresentanti  
Di classe in data 07/06/2023

Il Docente  
Gabriele Mariani



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

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

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

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

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

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.edu.it



## PROGRAMMAZIONE SVOLTA

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

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

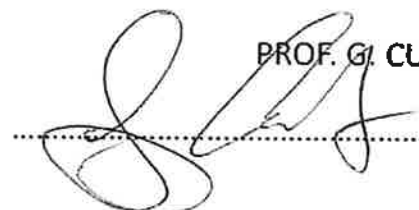
IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

DATA: 24/05/23.

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

  
.....  
  
.....

  
.....  
PROF. G. CUPITO



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

## PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2022/2023

CLASSE 2 I

**CHEF E PASTRY CHEF VOL. A1 e A2**

tecniche di cucina e pasticceria

ALMA

Prof.ssa Cannata Elena

### PRIMO QUADRIMESTRE

#### Igiene e salute alimentare

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

La sicurezza fisica sul luogo di lavoro

#### Personale di cucina e organizzazione del reparto di cucina

La brigata di cucina e le partite

Il lay-out

I reparti di cucina

Il magazzino e lo stoccaggio delle materie prime

Alimenti deperibili, non deperibili e non alimentari

Le temperature di stoccaggio

## **La batteria di cucina**

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

**Le grandi attrezzature:**

**forni, abbattitore, tritacarne e affettatrice**

## **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, salsa besciamella, salsa ragù bolognese**

**I fondi di cucina: bianchi, bruni e vegetali**

**Le salse fredde**

**Le salse emulsionate: citronette e vinaigrette**

**Le creme e le vellutate**

**I metodi leganti: roux, liason, amidi e fecole, restringere**

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

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

#### **I cereali:**

**I cereali sfarinati: grano duro e tenero**

**La forza delle farine e la maglia glutinica**

**La lievitazione (UDA)**

**Gli impasti friabili con le farine deboli**

**Il riso: tipologie e utilizzo in cucina**

**Il risotto**

**Il farro: caratteristiche e utilizzo**

**Il Farro della Gragnana: le zuppe e le minestre**

#### **Le uova:**

**Le caratteristiche e le classificazioni**

**La composizione**

**Le cotture delle uova: con guscio, senza guscio e sbattute**

**La carne:**

la definizione

le caratteristiche e la composizione

le classificazioni

la paratura e il taglio

la legatura

**Le principali tecniche di cottura:**

Come avviene la cottura

Perché si cuoce

Le caratteristiche:

Bollire a partenza fredda e calda

Sbianchire a freddo e a caldo

Cuocere al vapore

Cuocere al salto

Cottura per arrostitimento

Gratinare

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

Mise en place e principali tagli di verdure e ortaggi

Le salse per farinacei (salsa pomodoro, salsa bolognese, salsa besciamella)

Le zuppe, le minestre, le creme e le vellutate

La pasta fresca all'uovo

La cottura della pasta secca

Il risotto

Gli gnocchi di semolino

La lavorazione, paratura, legatura e cottura intera e a fette dei principali tipi di carne

Gli impasti basi di pasticceria e le creme base.

Letto e approvato in data.....

I RAPPRESENTANTI

  
Enzo Modoncini

IL DOCENTE

Elena Cannata



## PROGRAMMA SVOLTO DI PRINCIPI ALIMENTARI

A.S. 2022/2023

DOCENTE: AMANTE VALENTINA

CLASSE: 2 I

### **UDA – ALIMENTAZIONE E SALUTE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 3 giugno 2023.

Gli alunni

Emma Mozzoncini  
Esterne Ruffino

L'insegnante

Valentina Amante  
Valentina Amante



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 2I

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.

01/06/2023

I rappresentanti

Docente

Emmamazzoncini

Tommaso Bettacini

Ongece Endur



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

Classe: 2 sez. I

Anno Scolastico: 2022/2023

Materia: Diritto ed Economia Politica

Docente: Luciana Petti

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

## PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO

### • UDA 1 - LO STATO

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

### • UDA 2 - LA COSTITUZIONE ITALIANA E I SUOI PRINCIPI

#### FONDAMENTALI

- Struttura e caratteri della Costituzione;
- L'articolo 1: il principio democratico e il principio lavorista;
- L'articolo 2: la tutela dei diritti inviolabili;
- L'articolo 3: il principio di uguaglianza;
- L'articolo 4: il diritto al lavoro;
- L'articolo 5: il decentramento amministrativo;

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

### • UDA 3 - DIRITTI E DOVERI DEI CITTADINI

#### • Le libertà della persona:

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

#### • La libertà di espressione:

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

#### • Le garanzie giurisdizionali:

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

#### • La famiglia:

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

#### • I diritti sociali:

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

#### • Le libertà economiche:

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

#### • Le libertà politiche:

- Il diritto di voto: articolo 48.

• **I doveri dei cittadini:**

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

• **UDA 4 - L'ORDINAMENTO DELLO STATO**

• **Il Parlamento:**

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

• **Il Governo:**

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

• **Il Presidente della Repubblica:**

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

- **La Corte Costituzionale:**

- Le funzioni;
- La struttura.

## **PROGRAMMA SVOLTO DI ECONOMIA POLITICA**

- **UDA 1 - L'ECONOMIA DI MERCATO**

- **Il mercato e la domanda:**

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

- **Offerta e prezzo di equilibrio:**

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

- **Le forme di mercato:**

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



## **PROGRAMMA SVOLTO DI IeFP**

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

## PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

- L'Unione Europea;
- Le forme di cyberbullismo;
- La discriminazione di genere;
- La lotta al bullismo;
- Gli organismi internazionali;
- La tutela dei diritti umani;
- La sostenibilità ambientale.

Letto e condiviso in classe in data 30.05.2023

Gli studenti

Amelli Emma  
Mattia Bellini

Il docente

Luca



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "F.  
MARTINI" - MONTECATINI TERME (PT)

Anno scolastico 2022/2023 CLASSE

II – Sez.I

**ITALIANO: PROGRAMMA SVOLTO**

**DOCENTE:** prof.ssa Venturini Letizia  
**TESTI IN ADOZIONE:** ANTOLOGIA: *Alberi infiniti*, vol.B, S. Damele T. Franzi, Loescher Editore.  
GRAMMATICA: *Il nuovo parola chiave*, Meneghini, Bellesi, Benucci Loescher

**ANTOLOGIA**

<b><u>ABILITÀ-COMPETENZE</u></b>	<b><u>CONOSCENZE</u></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>-Saper esprimere, sia allo scritto che all'orale, un argomento in modo chiaro, corretto, con linguaggio pertinente all'argomento stesso</li><li>-Saper individuare con precisione il contenuto di un testo poetico riconoscendone le caratteristiche strutturali, linguistiche e stilistiche</li><li>-Essere in grado di comprendere le tematiche principali di una poesia</li><li>-Sviluppare la capacità di confrontare testi diversi, cogliendo di ciascuno le specifiche caratteristiche</li><li>-Saper contestualizzare i testi proposti a livello storico – letterario</li><li>-Essere in grado di analizzare con metodo la lingua, istituendo anche confronti tra l'italiano e le altre lingue studiate</li><li>-Saper pianificare la stesura di un testo di natura informativa, persuasiva e argomentativa semplice</li><li>-Saper valutare, ad un livello adeguato all'età, in modo personale i testi poetici affrontati</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscere teoricamente e riconoscere nei testi le figure retoriche e la struttura metrica fondamentali</li><li>-Conoscere teoricamente e riconoscere nei testi gli elementi della comunicazione e le funzioni linguistiche connesse (informare , dare istruzioni, persuadere, esprimere..)</li><li>-Conoscere teoricamente e riconoscere nei testi proposti l'organizzazione del testo: coerenza e coesione (concordanze, connettivi; coesione semantica)</li><li>-Conoscere teoricamente e riconoscere nei testi la varietà dei registri</li><li>-Conoscere teoricamente e riconoscere nei testi poetici la varietà linguistica nel tempo (diacronia) e nello spazio (sincronia)</li><li>-Conoscere gli aspetti fondamentali del testo poetico</li></ul>

## SINTASSI

ABILITÀ-COMPETENZE	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Riflettere sulla lingua a livello sintattico</li><li>➤ Individuare tutte le componenti del periodo e le loro funzioni comunicative</li><li>➤ Saper individuare le componenti di basi del discorso a livello logico e sintattico</li><li>➤ Saper svolgere l'analisi logica e del periodo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ I predicati e i complementi: caratteristiche e classificazione</li><li>➤ Le proposizioni: caratteristiche e classificazione</li><li>➤ Le proposizioni e la loro gerarchia</li><li>➤ La costruzione di un periodo complesso</li></ul>

## ANTOLOGIA - CONTENUTI TRATTATI

### Unità didattiche e/o moduli

- Il romanzo storico: origini e temi. *I Promessi Sposi*
- Le forme della poesia: metrica e ritmo
- Gli effetti fonico-musicali della poesia
- Le figure retoriche di significato e di ordine.
- Analisi di testi poetici

## IL ROMANZO STORICO

Generi del romanzo (p.10) Alessandro Manzoni "Questo matrimonio non s'ha da fare" (pag.17) Elsa Morante "Sotto le bombe" (pag. 41)

Antonio Tabucchi "La forza di agire" (pag.48)

Primo Levi "La zona grigia" (pag. 60)

Beppe Fenoglio "Il coraggio di un ragazzo" (pag. 66) Renata

Viganò "E' ora di farla finita con la guerra" pag.73)

Pasolini "Al mercato" (p.119)

## LA POESIA (Figure retoriche di metrica, suono, ordine, significato)

-CHE COS'È LA POESIA (pag. 206)

-LA METRICA E IL RITMO (pag. 210)

-GLI EFFETTI FONICO-MUSICALI (pag. 240,241,242)

-LA DISPOSIZIONE DELLE PAROLE (pag. 262,263,264,265,266,267)

-LE FIGURE DI SIGNIFICATO (pag. 280,281,282,283)

### ANALISI delle POESIE:

"La fontana malata" di Palazzeschi (p.252) e

"Merigiare pallido e assorto" di Montale (p.256)

"Alle fronde dei salici" di Quasimodo (p.285)

"Alla sera" di Foscolo (p.310)

"Tanto gentile e tanto onesta pare" di Dante (p.370)

"Il sabato del villaggio" di Leopardi (p.288)

"La madre" di Ungaretti (p.355)

"Padre, se anche tu non fossi il mio" di Sbarbaro (p.358)

"L'assiuolo" di Pascoli (p.292)

"Ami" di Saba (p.462)

"Il sabato del villaggio" di Leopardi (pag. 288,289)

## SINTASSI: CONTENUTI TRATTATI

### ANALISI LOGICA

La frase (pag. 376)

Il soggetto (pag.387)

Il predicato verbale e nominale (pag.383)

Attributo e apposizione (pag. 396)

Il complemento oggetto (pag. 416)

I principali complementi indiretti ( pag. 423/452) Complemento di specificazione; Complemento di termine;  
Complemento di stato in luogo, moto a luogo/per luogo/a luogo/da luogo; Complemento di tempo determinato e  
di tempo continuato; Complemento di mezzo o strumento; Complemento d'agente e causa efficiente;  
Complemento di modo o maniera; Complemento di causa; Complemento di fine o scopo

#### ANALISI DEL PERIODO

Frase e Periodo (pag. 486)

Preposizione principale (pag.493))

Subordinazione (pag. 499)

Coordinazione (pag.506 )

Letto e approvato dalla classe nella lezione in data 08-06-2023

Montecatini Terme, 08/06/2023

Gli studenti rappresentanti

Cantore Daniele

Mazzoncini Emma

La docente

prof. Venturini Letizia



*ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "J. MARTINI" – MONTECATINI TERME (PT)*

**Anno scolastico 2021/2022**

**CLASSE II – Sez. L**

**STORIA: PROGRAMMA SVOLTO**

**DOCENTE:** prof.ssa Venturini Letizia

**TESTI IN ADOZIONE:** "Linea Storia" vol. unico, P. Aziani, M. Mazzi, E. Nosedà, Principato Editore

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

L'insegnamento della Storia ha mirato a:

- evidenziare il legame tra passato e presente nelle sue espressioni sociali, politiche ed economiche;
- sviluppare un sapere critico, problematico, interconnesso, da usare come chiave di lettura della realtà;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- contribuire alla formazione di un cittadino consapevole e responsabile, che agisca sulla base dei principi fondanti della Costituzione, partecipando attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

In riferimento alle finalità enunciate, si configurano i seguenti obiettivi disciplinari:

### **OBIETTIVI COGNITIVI**

- riconoscere la struttura del fatto storiografico, nella sua dimensione diacronica e sincronica;
- cogliere i rapporti causa-effetto e i nessi logici tra gli eventi;
- individuare le informazioni delle fonti e organizzarle in testi di tipo storiografico;

**CONTENUTI TRATTATI – Unità didattiche**

- ✓ Le civiltà fluviali
- ✓ Il mondo comune delle "poleis"
- ✓ Sparta e Atene
- ✓ L'età dell'oro della Grecia
- ✓ L'Italia e le origini di Roma
- ✓ Roma alla conquista dell'Italia
- ✓ Roma si afferma sul mare
- ✓ La crisi della repubblica
- ✓ Imperatori e potere
- ✓ Vivere nella Roma imperiale
- ✓ L'impero in crisi
- ✓ La fine dell'impero romano
- ✓ La nascita ei regni romano-germanici

Programma letto e approvato dalla classe nella lezione del 01-06-2022

Montecatini Terme, 10/06/2022

prof. Venturini Letizia

