

**ISTITUTO PROFESSIONALE F. MARTINI, MONTECATINI TERME  
A.S. 2022/2023**

**PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 2<sup>M</sup>, LINGUA FRANCESE**

**INSEGNANTE LUISA BERTELLI**

**TESTO IN ADOZIONE: R. BOUTEGEGE, A. BELLO', C. POIREY  
"EXPLOITS 1", DEA SCUOLA CIDEB**

**FUNZIONI COMUNICATIVE**

- Demander et indiquer le chemin
- Demander et dire ce qu' on veut acheter
- Demander et dire la quantité
- Demander et dire le prix
- Demander des renseignements sur les moyens de transport et répondre
- Réserver un hébergement
- Demander et dire le temps qu'il fait
- Raconter une journée
- Raconter la routine quotidienne
- Commander un repas et dire ses préférences

**GRAMMATICA**

- Les adjectifs numéraux ordinaux
- Le pronom ON
- Les verbes du 2<sup>o</sup> groupe
- Les verbes irréguliers
- Les pronoms personnels d'objet direct
- Les pronoms En et Y
- Les verbes impersonnels
- Les pronoms relatifs simples
- Les verbes pronominaux
- Présent duratif, Passé Récent, Futur proche
- Le féminin
- La forme négative
- Rien et Personne
- L'article partitif

- Le Passé Composé: formation, choix de l'auxiliaire, accord avec l'auxiliaire être

## LESSICO

- Les espaces récréatifs et culturels
- Les bâtiments administratifs et religieux
- Les services
- Les mots pour situer
- Les aliments
- Les quantités, les emballages et les mots de l'approximation
- Les commerces alimentaires
- Les moyens de transport
- A la gare
- A l'hotel
- La météo
- Les actions quotidiennes
- Les parties de la journée
- Le menu à la française
- Les plats de la tradition

Per il percorso IeFP e l'UDA " Sans Frontières" sono stati affrontati i seguenti argomenti professionalizzanti:

- Réserver une chambre à l'hotel (accoglienza)
- Commander au restaurant (sala bar)
- Les aliments (cucina)

Tutti gli argomenti sopra citati sono contenuti nelle unités 4,5,6,7 del libro di testo in adozione.

L'INSEGNANTE

GLI STUDENTI

*Luisa Bertelli*

Letto e approvato in data  
9 giugno 2023





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

## PROGRAMMAZIONE SVOLTA

**ANNO SCOLASTICO** 2022/2023  
**CLASSE** II sez. M  
**DOCENTE** Valenti Daniele  
**DISCIPLINA** Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.  
**QUADRO ORARIO** 6 Laboratorio  
**LIBRO DI TESTO** HOEPLI SALA BAR SMART ( PRIMO BIENNIO ) O. GALEAZZI

### PRIMO QUADRIMESTRE

| TITOLO UDA                  | COMPETENZE        |  | ABILITA'   | SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)   |
|-----------------------------|-------------------|--|--|--|
| <b>Il servizio in Hotel</b> | <b>PECUP ASSE</b> | <p><b>COMPETENZA n.1:</b><br/>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b><br/>Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>COMPETENZA n.7:</b><br/>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>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Cenni sulle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p> <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, French dressing ecc...)</p> |
|                             | <b>DISCIPLINA</b> | <p><b>COMPETENZA n.1:</b><br/>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>   |  | <p>Il pinzimonio e le diverse tipologie di insalate che si possono realizzare e servire in sala</p>  |

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

|  |                     |  |  |  |
|--|---------------------|--|--|--|
|  |                     | <p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p><b>COMPETENZA n. 3:</b><br/>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 4:</b><br/>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n. 6:</b><br/>Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</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 accogliere il cliente, interagire e presentare prodotti/servizi offerti.</p> | <p>Servizio del vino</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato).</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Tipologie di colazione</p> <p>Attrezzature per la colazione</p> <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>CITTADINANZA</b> | <p>3. <b>Comunicare:</b></p> <p>4. <b>Collaborare e partecipare</b></p> <p>5. <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <p>6. <b>Risolvere problemi</b></p> <p>7. <b>Individuare collegamenti e relazioni</b></p>   |  |  |

SECONDO QUADRIMESTRE

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

Secondo quadrimestre

| TITOLO UDA | COMPETENZE |   | ABILITA'  | SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)                             |
|------------|------------|---|---|--|
|            | PECUP ASSE | <b>COMPETENZA n.1:</b><br>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti | Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle | L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar |

|                      |                   |   |   |  |
|----------------------|-------------------|---|---|--|
| <b>Il bar bianco</b> |                   | <p>personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b><br/>Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>COMPETENZA n.7:</b><br/>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>figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> | <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tipologie di bevande</p> <p>Dosi delle bevande e tecniche di miscela</p> <p>Guarnizioni</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato, smoothy, frullati, frappe, cioccolate, tisane)</p> <p>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato.</p> <p>Come si prepara e si serve una cioccolata calda</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> |
|                      | <b>DISCIPLINA</b> | <p><b>COMPETENZA n.1:</b><br/>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p><b>COMPETENZA n 2:</b><br/>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p><b>COMPETENZA n 4:</b><br/>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 6:</b></p> | <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e delle bevande al bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>   |  |

|  |                     |   |  |  |
|--|---------------------|---|--|--|
|  |                     | <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA n 11:</b><br/>                 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p> |  | <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p> |
|  | <b>CITTADINANZA</b> | <p>3. <b>Comunicare:</b><br/>                 4. <b>Collaborare e partecipare</b><br/>                 5. <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b><br/>                 6. <b>Risolvere problemi</b><br/>                 7. <b>Individuare collegamenti e relazioni</b></p>  |  |  |

**DATA: 05/06/2023**

**FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:**

.....

.....

**Prof. Valenti Daniele**

---



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

- Oggi parlo di me: gli studenti si raccontano
- Violenza contro le donne violazione dei diritti umani
- "Stelle sulla terra" (film). I disturbi specifici dell'apprendimento e le problematiche connesse
- La nomofobia, dipendenza da telefonino
- La speranza tra paura e coraggio
- Emigrazione / immigrazione: che cos'è?
- Per il tema immigrazione visione del film "Le nuotatrici"
- Il coraggio di vivere

Letto in classe e approvato in data 13/05/2023

VINCO GASPARI  
27

| ORD. MODULO | MODULO                                     | ORD. ARGOMENTO | ARGOMENTO   | STATO SVOLGIMENTO | DATA SVOLGIMENTO |
|-------------|--|----------------|---|-------------------|------------------|
| 1           | UDA ALIMENTAZIONE E SALUTE                 |                |   |                   |                  |
|             |  | 1.1            | SEZIONE 10<br>L'apparato digerente  | Svolto            | 20/09/2022       |
|             |  | 1.2            | SEZIONE 10<br>Digestione, assorbimento, assimilazione   | Svolto            | 20/09/2022       |
|             |  | 1.3            | SEZIONE 10<br>Apparato digerente e digestione   | Svolto            | 24/09/2022       |
|             |  | 1.4            | SEZIONE 10<br>Cavità orale  | Svolto            | 24/09/2022       |
|             |  | 1.5            | SEZIONE 10<br>Faringe ed esofago  | Svolto            | 27/09/2022       |
|             |  | 1.6            | SEZIONE 10<br>Stomaco   | Svolto            | 27/09/2022       |
|             |  | 1.7            | SEZIONE 10<br>Intestino tenue   | Svolto            | 01/10/2022       |
|             |  | 1.8            | SEZIONE 10<br>Intestino crasso  | Svolto            | 01/10/2022       |
|             |  | 1.9            | SEZIONE 10<br>Fegato  | Svolto            | 04/10/2022       |
|             |  | 1.10           | SEZIONE 10<br>Pancreas  | Svolto            | 04/10/2022       |
|             |  | 1.11           | SEZIONE 10<br>Digestione e assorbimento dei nutrienti   | Svolto            | 08/10/2022       |
|             |  | 1.12           | SEZIONE 11<br>Metabolismo energetico e peso corporeo  | Svolto            | 25/10/2022       |
|             |  | 1.13           | SEZIONE 11<br>Metabolismo e bioenergetica   | Svolto            | 22/10/2022       |
|             |  | 1.14           | SEZIONE 11<br>Energia degli alimenti  | Svolto            | 29/10/2022       |
|             |  | 1.15           | SEZIONE 11<br>Dipendio energetico   | Svolto            | 29/10/2022       |
|             |  | 1.16           | SEZIONE 11<br>Metodi per misurare il dispendio energetico<br>Fabbisogno energetico                | Svolto            | 08/11/2022       |
|             |  | 1.17           | SEZIONE 11<br>Bilancio energetico<br>Peso corporeo  | Svolto            | 08/11/2022       |
|             |  | 1.18           | SEZIONE 12<br>Alimentazione equilibrata   | Svolto            | 19/11/2022       |
|             |  | 1.19           | SEZIONE 12<br>Alimentazione e salute  | Svolto            | 19/11/2022       |
|             |  | 1.20           | SEZIONE 12<br>Standard nazionali e linee guida<br>Linee guida per una sana alimentazione italiana | Svolto            | 22/11/2022       |
|             |  | 1.21           | SEZIONE 12<br>Dieta mediterranea  | Svolto            | 25/11/2022       |
|             |  | 1.22           | SEZIONE 12<br>Dieta equilibrata   | Svolto            | 29/11/2022       |
|             |  | 1.23           | SEZIONE 12<br>Dieta dell'atleta   | Svolto            | 03/12/2022       |
|             |  | 1.24           | SEZIONE 12<br>Dieta del bambino nell'età prescolare e scolare                                     | Svolto            | 08/12/2022       |
|             |  | 1.25           | SEZIONE 12<br>Dieta dell'adolescente  | Svolto            | 08/12/2022       |
|             |  | 1.26           | SEZIONE 12<br>Dieta durante la gravidanza   | Svolto            | 10/12/2022       |
|             |  | 1.27           | SEZIONE 12<br>Dieta della nutrice   | Svolto            | 10/12/2022       |
|             |  | 1.28           | SEZIONE 12<br>Dieta nella terza età   | Svolto            | 10/12/2022       |
|             |  | 1.29           | SEZIONE 12<br>Linee guida vs fake news  | Svolto            | 13/12/2022       |
|             |  | 1.30           | SEZIONE 13<br>Alimentazione e malattie correlate  | Svolto            | 17/12/2022       |
|             |  | 1.31           | SEZIONE 13<br>Dietoterapia  | Svolto            | 17/12/2022       |
|             |  | 1.32           | SEZIONE 13<br>Obesità   | Svolto            | 20/12/2022       |
|             |  | 1.33           | SEZIONE 13<br>Malnutrizioni   | Svolto            | 20/12/2022       |
|             |  | 1.34           | SEZIONE 13<br>Disturbi dell'alimentazione   | Svolto            | 10/01/2023       |
|             |  | 1.35           | SEZIONE 13<br>Allergia e intolleranze alimentari  | Svolto            | 17/01/2023       |
|             |  | 1.36           | SEZIONE 13<br>Malattie cardiovascolari  | Svolto            | 21/01/2023       |
|             |  | 1.37           | SEZIONE 13<br>Aterosclerosi<br>Ipertensione   | Svolto            | 31/01/2023       |
|             |  | 1.38           | SEZIONE 13<br>Diabete mellito   | Svolto            | 07/02/2023       |
|             |  | 1.39           | SEZIONE 13<br>Alimentazione e tumori  | Svolto            | 07/02/2023       |
|             |  | 1.40           | SEZIONE 13<br>Relazione tra dieta e malattie croniche   | Svolto            | 11/02/2023       |
| 2           | UDA I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA |                |   |                   |                  |
|             |  | 2.1            | SEZIONE 14<br>Gli alimenti e la filiera   | Svolto            | 11/03/2023       |
|             |  | 2.2            | SEZIONE 14<br>Filiera alimentare  | Svolto            | 07/03/2023       |
|             |  | 2.3            | SEZIONE 14<br>Tracciabilità e rintracciabilità della filiera                                      | Svolto            | 11/03/2023       |
|             |  | 2.4            | SEZIONE 14<br>Classificazione degli alimenti  | Svolto            | 11/03/2023       |
|             |  | 2.5            | SEZIONE 14<br>15 gruppi di alimenti<br>Qualità degli alimenti                                     | Svolto            | 11/03/2023       |
|             |  | 2.6            | SEZIONE 14<br>Caratteristiche organolettiche degli alimenti<br>Analisi sensoriale                 | Svolto            | 14/03/2023       |
|             |  | 2.7            | SEZIONE 15<br>Le bevande  | Svolto            | 21/03/2023       |
|             |  | 2.8            | SEZIONE 15<br>Le acque ad uso umano   | Svolto            | 29/03/2023       |
|             |  | 2.9            | SEZIONE 15<br>Acque potabili  | Svolto            | 25/03/2023       |
|             |  | 2.10           | SEZIONE 15<br>Acque di sorgente e acque minerali naturali   | Svolto            | 26/03/2023       |
|             |  | 2.11           | SEZIONE 15<br>Bevande analcoliche   | Svolto            | 04/04/2023       |
|             |  | 2.12           | SEZIONE 15<br>Bevande nervine   | Svolto            | 22/04/2023       |
|             |  | 2.13           | SEZIONE 15<br>Bevande alcoliche   | Svolto            | 02/05/2023       |
|             |  | 2.14           | SEZIONE 15<br>Alcolismo   | Svolto            | 02/05/2023       |
|             |  | 2.15           | SEZIONE 16<br>La conservazione degli alimenti   | Svolto            | 02/05/2023       |
|             |  | 2.16           | SEZIONE 16<br>Conservazione degli alimenti nella storia   | Svolto            | 04/05/2023       |
|             |  | 2.17           | SEZIONE 16<br>Metodi di conservazione degli alimenti  | Svolto            | 02/05/2023       |
|             |  | 2.18           | SEZIONE 16<br>Altre tecniche di conservazione   | Svolto            | 09/05/2023       |
|             |  | 2.19           | SEZIONE 16<br>Metodi fisico di conservazione<br>In alta temperatura                               | Svolto            | 16/05/2023       |
|             |  | 2.20           | SEZIONE 16<br>Metodi fisico di conservazione<br>In bassa temperatura                              | Svolto            | 16/05/2023       |
|             |  | 2.21           | SEZIONE 16<br>Metodi fisico di conservazione<br>In sottrazione d'acqua                            | Svolto            | 20/05/2023       |
|             |  | 2.22           | SEZIONE 16<br>Altre tecniche fisico di conservazione  | Svolto            | 20/05/2023       |
|             |  | 2.23           | SEZIONE 16<br>Metodi chimici di conservazione   | Svolto            | 20/05/2023       |
|             |  | 2.24           | SEZIONE 16<br>Metodi fisico-chimici di conservazione<br>L'affumicamento                           | Svolto            | 20/05/2023       |
|             |  | 2.25           | SEZIONE 16<br>Metodi biologici di conservazione   | Svolto            | 30/05/2023       |
|             |  | 2.26           | SEZIONE 17<br>La cottura degli alimenti   | Svolto            | 27/05/2023       |
|             |  | 2.27           | SEZIONE 17<br>Cottura degli alimenti  | Svolto            | 27/05/2023       |
|             |  | 2.28           | SEZIONE 17<br>Principali tecniche di cottura  | Svolto            | 27/05/2023       |
|             |  | 2.29           | SEZIONE 17<br>Modificazioni dei macronutrienti per effetto della cottura                          | Svolto            | 27/05/2023       |
|             |  | 2.30           | SEZIONE 17<br>Modificazioni dei macronutrienti per effetto della cottura                          | Svolto            | 27/05/2023       |

ALUNNI  
Dorisela B... ..

DOCENTE  
A... ..



**CLASSE 2 M**

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. 61003570470  
E-mail: stb01000@istruzione.it PEC: stb01000@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





### 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

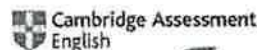
Prof.ssa Marianna Di Muro

Letto approvato e sottoscritto 06/06/2023

*Agattini Ulisse* *Niccolò Nentoni*

#### 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. 81009570470  
E-mail: 01601000c@istruzione.it PEC: 01601000c@pec.istruzione.it





**PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE**  
**CLASSE 2M**  
**DOCENTE: ELISA VIZZOTTO**  
**A.S. 2022-2023**

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

**UDA: Home sweet home!**

**Units 7-8:**

Passato semplice: verbi irregolari

Passato progressivo

Passato semplice vs Passato progressivo

Gli articoli

Aggettivi comparativi

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

Aggettivi superlativi

**Lessico:**

Tempo atmosferico e clima

**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

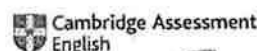
*When, as soon as, unless*

**Lessico:**

Professioni

**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: [ntb01000n@istruzione.it](mailto:ntb01000n@istruzione.it) PEC: [ntb01000n@pec.istruzione.it](mailto:ntb01000n@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)



Caratteristiche delle professioni  
Espressioni per indicare il futuro  
Sostantivi relativi alla città  
Nomi composti relativi alla città  
Aggettivi per descrivere la città

## UDA: A bright future! 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

### Lessico:

Sport  
Sport: luoghi e attrezzatura  
Sport: persone  
Sentimenti ed emozioni  
Interazioni e verbi per esprimere emozioni  
aggettivi che terminano in *-ed* e *-ing*

Dal testo *"The Complete Matering Grammar"* (A. Gallagher e F. Galuzzi) – Ed. Pearson sono stati svolti alcuni approfondimenti ed esercitazioni, in particolare per i futuri.

E' stata svolta una UDA dal titolo **"SENZA FRONTIERE 2"** dove gli studenti hanno studiato e messo in pratica come accogliere un cliente, gestire eventuali problematiche e descrivere il ruolo del receptionist.

#### 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: [nrh01000c@istruzione.it](mailto:nrh01000c@istruzione.it) PEC: [nrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:nrh01000c@pec.istruzione.it)



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL



CAF



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

www.alberghieromontecatini.edu.it



## APPROFONDIMENTI:

**English in music:** alcuni argomenti sono stati trattati con l'ausilio della musica (video YouTube), come ad esempio *The Future in songs*; studio degli aggettivi tramite Zodiac Signs.

**CYBERBULLING e BULLING:** class debate

Letto e approvato in data 5 giugno 2023

GLI ALUNNI

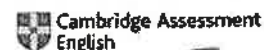
*Niccolò Ventura*  
*Agostino Ulisse*

IL DOCENTE

*Ulisse*

### 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  
F-mail: atd01000c@istruzione.it PEC: atd01000c@pec.istruzione.it





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

**ANNO SCOLASTICO 2022-23**  
**PROGRAMMA SVOLTO**  
**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
**Docente Alessio Buti**  
**Classe 2M**

### **PER LA PARTE PRATICA MOTORIA E SPORTIVA**

Test e Prove motorie: verifica e valutazione delle capacità condizionali e coordinative.

Attività di base per l'elaborazione delle condotte motorie generali e specifiche.  
Elaborazione delle capacità coordinative attraverso esercizi individuali, a coppie, giochi tradizionali e in circuito.

Potenziamento fisiologico con esercizi di mobilità articolare, esercizi per i diversi distretti muscolari.

Giochi sportivi:

- Pallavolo con tecnica dei fondamentali individuali e di squadra, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- Pallacanestro con tecnica dei fondamentali individuali e di squadra, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- Pallamano con tecnica dei fondamentali individuali e di squadra, giochi a tema, regole e pratica di gioco.
- Calcio a 5: pratica di gioco.



## **PER LA PARTE TEORICA**

- Attività motoria guidata da slide esplicative per stimolare la creatività e migliorare la capacità di adattamento;
- Sviluppare un programma di attività motoria finalizzato al mantenimento di uno stile di vita attivo a casa;
- Cenni generici sulla Ginnastica;
- I giochi ed i regolamenti degli Sport Acquatici;
- Il sistema Scheletrico;
- Cenni generici sull'Atletica Leggera;
- Le Dipendenze.

26/05/2023 Montecatini Terme.

**DOCENTE**  
Prof. Alessio Buti

**PROGRAMMA di ITALIANO**  
**CLASSE 2^ M**  
Anno scolastico 2022-2023

**Prof.ssa Monica Cavallini**

**Testi utilizzati:** Antologia *Alberi infiniti* volume B di Damele-Franzi Ed Loescher  
Grammatica *Il nuovo parola chiave* AAVV Ed Loescher

| CONTENUTI   | Pagine di riferimento |
|---|-----------------------|
| <b>UDA 1 : IL ROMANZO</b>   |                       |
| <b>Unità 1 : Il romanzo storico</b>   |                       |
| Le origini e i temi del romanzo storico, gli elementi tipici                  | Pag.13                |
| Manzoni Questo matrimonio non s'ha da fare                                    | Pag.17                |
| Capire i Promessi sposi   |                       |
| Fenoglio Il coraggio di un ragazzo  | Pag.66                |
| Viganò E' ora di farla finita con la guerra                                   | Pag.73                |
| <b>Unità 2: Il romanzo realista</b>   |                       |
| Le origini e i temi del romanzo realista, gli elementi tipici                 | Pag.93                |
| Le caratteristiche del Verismo  | Pag.93                |
| Il Neorealismo  | Pag.94                |
| Dickens La desolazione di Jacob's island                                      | Pag.97                |
| Zola La bestia umana  |                       |
| Verga Come le dita di una mano  | Pag.110               |
| Pasolini Al mercato   |                       |
| <b>Unità 3 : Il romanzo psicologico</b>                                       |                       |
| Le origini e i temi del romanzo , gli elementi tipici, il romanzo della crisi | Pag.157               |
| Svevo Lo schiaffo   | Pag.166               |
| Tozzi Non ci siamo divertiti  | Pag.197               |
| Pirandello Cambio treno   | Pag.160               |

**UDA 2 : LE FORME DELLA POESIA**

| CONTENUTI   | Pagine di riferimento |
|---|-----------------------|
| <b>Unità 4: La metrica e il ritmo</b>                 | Pag.209               |
| La metrica  | Pag.210               |
| Il verso e la sua divisione in sillabe(cenni)         | Pag.211               |
| L'enjambement   | Pag.216               |
| La rima   | Pag.218               |
| La strofa   | Pag. 221              |
| Il verso libero                                       | Pag.223               |
| Analisi poesia A Zacinto Foscolo                      | Pag.271               |
| Analisi poesia In morte del fratello Giovanni Foscolo | Pag 351               |
| <b>Unità 5: Gli effetti fonico-musicali</b>           |                       |
| La funzione espressiva del suono                      | Pag.240               |
| Le figure retoriche di suono                          | Pag.241               |
| Il fonosimbolismo                                     | Pag.242               |
| <b>Unità 7: Le figure di significato</b>              | Pag.279               |
| Il significato connotativo                            | Pag.280               |
| Il procedimento analogico                             | Pag.283               |
| Analisi poesia Alle fronde dei salici Quasimodo       | Pag.285               |
| Analisi poesia Il sabato del villaggio Leopardi       | Pag.288               |
| <b>Unità 11: Il poeta e l'impegno civile</b>          |                       |
| La poesia come impegno civile                         | Pag.418               |
| Analisi poesia Soldati Ungaretti                      | Pag.416               |
| Analisi poesia Fratelli Ungaretti                     | Pag.426               |
| Analisi poesia uomo del mio tempo Quasimodo           | Pag.429               |
| <b>Unità14: G. Ungaretti</b>                          | Pag.491               |
| Analisi poesia Ungaretti Veglia                       | Pag.235               |
| Analisi poesia San Martino del Carso                  | Pag.494               |
| Analisi poesia I fiumi                                | Pag.499               |
| <b>Unità 13: E.Montale</b>                            | Pag.475               |

|   |          |
|---|----------|
| Analisi poesia Non chiederci la parola                | Pag.478  |
| Analisi poesia Spesso il male di vivere ho incontrato | Pag.481  |
| Analisi poesia Ho sceso dandoti il braccio            | Pag.487  |
| Analisi poesia La casa dei doganieri                  | Pag. 490 |

## **PARTE 2: SINTASSI**

### **Sezione 1. Gli elementi della frase . L'analisi logica**

#### **CONTENUTI**

|                                      | Pagine di riferimento |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Il soggetto                          | Pag.305               |
| Il predicato                         | Pag.308               |
| Il verbo essere e i verbi copulativi | Pag.313               |
| Il complemento oggetto               | Pag.319               |
| I complementi predicativi            | Pag.324               |
| L'attributo e l'apposizione          | Pag.329               |
| I principali complementi indiretti   | Pag.342               |
| Come si fa l'analisi logica          | Pag.370               |

### **Sezione 2 La frase e il periodo**

#### **CONTENUTI**

|  | Pagine di riferimento |
|--|-----------------------|
| Frase semplice e frase complessa                                     | Pag.388               |
| La proposizione principale   | Pag.393               |
| La coordinazione   | Pag.397               |
| La subordinazione e i rapporti tra le frasi all' interno del periodo | Pag.403               |
| Le subordinate esplicite e le loro congiunzioni                      | Pag.410               |
| Forma esplicita e forma implicita                                    | Pag.419               |
| Le principali proposizioni subordinate                               |                       |
| Come si fa l'analisi del periodo                                     | Pag.450               |

Alcuni contenuti sono stati proposti anche con video di supporto allo studio su classroom

La docente

Monica Cavallini

Gli studenti

Niccolò Venturi e Ulisse Bagattini

Prof.ssa Monica Cavallini

Libro di testo : *Linea storia* volume unico di AAVV Ed Principato

**Unità 1 : Le civiltà fluviali parti essenziali**

|  |          |
|--|----------|
| Le prime città nascono in Mesopotamia<br>l'invenzione della scrittura<br>I Sumeri<br>Diversi popoli si succedono in Mesopotamia<br>La civiltà egizia | Pag. A24 |
|--|----------|

**Unità 2: L'antico vicino oriente**

|   |         |
|---|---------|
| La civiltà urbana e marittima dei Cretesi<br>I Micenei in Grecia<br>I Fenici un popolo al crocevia di molti mondi | Pag.A50 |
|---|---------|

**Unità 3: Il mondo comune delle poleis**

|   |         |
|---|---------|
| I popoli dell'antica Grecia e la prima colonizzazione<br>le origini delle poleis<br>le comune identità delle città stato greche | Pag.A78 |
|---|---------|

**Unità 4 : Sparta e Atene**

|  |         |
|--|---------|
| Sparta città guerriera<br>la città di Atene<br>la democrazia ad Atene: Solone e Clistene | Pag.A92 |
|--|---------|

**Unità 5: Lo scontro con la potenza persiana**

|   |          |
|---|----------|
| La seconda colonizzazione greca<br>le colonie greche si diffondono in Italia<br>il potente impero persiano<br>lo scontro tra greci e persiani | Pag.A104 |
|---|----------|

**Unità 6: L'età dell'oro della Grecia**

|   |          |
|---|----------|
| La lega Attica e il dominio di Atene<br>Pericle e la riforma e la riforma democratica<br>LO spendore di Atene nel V secolo<br>La società ateniese nell'età classica | Pag.A124 |
|---|----------|

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

|  |           |
|--|-----------|
| Atene contro Sparta : la guerra del Peloponneso<br>Il tramonto delle poleis<br>Filippo II e l'ascesa del regno di Macedonia<br>le conquiste di Alessandro: dalla Macedonia all'India | Pag A 142 |
|--|-----------|

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

|  |          |
|--|----------|
| LA penisola italica un mosaico di popoli<br>Civiltà e società degli Etruschi<br>L'espansione degli Etruschi<br>LA nascita di Roma e la monarchia<br>Tensioni e scontri tra patrizi e plebei<br>la costituzione della Repubblica romana | Pag A166 |
|--|----------|

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

|  |          |
|--|----------|
| Le prime vittorie di Roma<br>l'organizzazione del territorio<br>il legame con i popoli sottomessi<br>i valori e la società dei romani<br>le caratteristiche della religione romana | Pag A184 |
|--|----------|

**Unità 10: Roma si afferma sul mare**

|   |           |
|---|-----------|
| Cartagine la grande nemica: inizia lo scontro<br>il Mediterraneo diventa romano | Pag A 208 |
|---|-----------|

**Unità 11: La crisi della repubblica**

|  |          |
|--|----------|
| I mutamenti nel mondo romano-cristiano l'economia schiavista<br>le villae romane e i latifondi<br>i Gracchi e le riforme agrarie<br>Mario contro Silla la guerra civile<br>il primo triumvirato<br>Cesare Pompeo e Grasso<br>Cesare padrone di Roma<br>Riforme e morte di Cesare | Pag A222 |
|--|----------|

**Unità 12: Imperatori al potere**

|   |        |
|---|--------|
| Ottaviano il nuovo padrone di Roma<br>le caratteristiche della nuova forma di governo il principato<br>Gli imperatori della dinastia giulio-claudia ( cenni)<br>gli imperatori della dinastia flavia ( cenni)<br>il principato diventa adottivo | Pag B4 |
|---|--------|

**Unità 13 Vivere nella Roma imperiale**

|   |         |
|---|---------|
| Roma la più grande città del mondo antico<br>la vita a Roma | Pag.B22 |
|---|---------|

**Unità 14: Nuovi culti nell'impero**

|   |         |
|---|---------|
| La nascita del Cristianesimo<br>la nuova religione è vista con ostilità | Pag,B52 |
|---|---------|

**Unità 15: L'impero in crisi**

|   |         |
|---|---------|
| Roma difende i confini dalla minaccia dei Barbari<br>Diocleziano riforma l'impero<br>Costantino si impone come unico imperatore<br>il cristianesimo si afferma nell'impero romano | Pag.B64 |
|---|---------|

**Unità 16: La fine dell'impero romano-cristiano**

|  |          |
|--|----------|
| I regni romano-germanici e il crollo dell'impero d'occidente | Pag. B82 |
|--|----------|

**Unità 17: Oriente e Occidente nel VI secolo**

|  |           |
|--|-----------|
| Giustiniano l'ultimo imperatore ( in sintesi)<br>i Longobardi conquistano l'italia<br>la diffusione del monachesimo<br>la curtis e il potere del signore | Pag B 102 |
|--|-----------|

**Unità 19: L'impero di Carlo Magno in sintesi**

|   |          |
|---|----------|
| Carlo Magno fonda un impero in Occidente<br>il sistema feudale nasce con i Carolingi<br>l'impero di fronte alle nuove invasioni | Pag.B148 |
|---|----------|

Alcuni contenuti sono stati proposti anche con video di supporto allo studio su classroom

Montecatini Terme, 3 Giugno 2023

La docente  
Monica Cavallini

Gli studenti  
Ulisse Bagattini e Niccolò Venturi







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

**Classe 2 M**

**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:**

**\* Web e visibilità online**

- **La Prenotazione on line, motori di ricerca Internet.**
- **I siti web. I portali di prenotazione,OTA. I social network . Analisi**
- **Come è fatto un sito web**



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



- **Comparazione tra siti web di strutture ricettive di pari livello**
- **Confronto prenotazione on line tramite OTA e sito web della struttura ricettiva**
- **La SEO**
- **Fattori estetici, Esperienza di navigazione e Customer service di un Brand Online**

## 2^ Quadrimestre:

### **UDA 9: IL CHECK IN**

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

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

### **COMPRESENZA ACCOGLIENZA E LABORATORIO DI INFORMATICA:**

#### **\* Progettazione grafica e Progettazione contenuti:**

- **Canva**
- **Creazione grafica con esercitazione**
- **Biglietti, locandine e altre produzioni grafiche**
- **Presentazione di una welcome card per strutture alberghiere**
- **Il Piano editoriale**
- **Definizione di Marketign e Web Marketing**



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

- **Analisi SWOT, Punti di forza e di debolezza di un Brand**
- **Il Buyer personas**
- **Il Tone of Voice (con esempi)**
- **Impostazione di un piano editoriale con Canva**

## **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/writer, Canva:**

- **Utilizzo di Google Maps. Creazione mappe e indicazione della posizione delle attrattive turistiche da raggiungere e descrivere.**
- **Scelta di una località della nostra regione, interessante dal punto di vista culturale ed enogastronomico e**
- **creazione di un itinerario di un giorno.**



**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

**Prof.ssa Stefania Erba**

**Prof.ssa Marco Ricciardi**



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. M  
**DOCENTE** Vito Musmeci  
**DISCIPLINA** Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.  
**QUADRO ORARIO** 4 ( Copresenza )  
**LIBRO DI TESTO** Oscar Galeazzi Salabar- smart - primo biennio - Hoepli

| COMPETENZE SVILUPPATE  | ABILITA'   | CONOSCENZE   | U.D.A. DI RIFERIMENTO |
|--|--|--|-----------------------|
| <u>COMPETENZA n.1:</u><br>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. 11:</u><br/>Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di marketing</li> </ul> | <p style="text-align: center;"><b>Il bar bianco</b></p> |
|---|--|---|---|

DATA:31-05-2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

Greta Orlandi  
Agostino Ulisse

Il Docente  
V. Musmeci

V. Musmeci

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:<br/>le bevande dissetanti<br/>Il bar bianco</b></p> |
|---|--|--|---|



IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <p><u>COMPETENZA n. 4:</u><br/>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)   Frappe, i frullati, gli Smoothie.</li> <li>• Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>• Differenza tra allergie ed intolleranze e normativa in merito alla segnalazione degli allergeni</li> </ul> | <p><b>Non solo pizza:<br/>le bevande dissetanti<br/>Il bar bianco</b></p> |
| <p><u>COMPETENZA n. 6:</u><br/>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>   |



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



**Classe:2M Anno scolastico: 2022/23**

**DOCENTE: Talia Salvatore**

## **PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE**

### **PRIMO BIENNIO**

### **CLASSI 1° E 2° ENOGASTRONOMIA**

#### **IDENTITA' DELL'INDIRIZZO**

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storicosociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro e degli studi.

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



### FINALITA' DELLA DISCIPLINA

#### LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenza in scienza, tecnologia e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

#### Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



### COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse storico-sociale

### LE COMPETENZE

Nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale  
( Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

### RISULTATI DI APPRENDIMENTO ENOGASTRONOMIA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

**Competenza n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

#### Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



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

**Competenza n.2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

**Competenza n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**Competenza n. 4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

**Competenza n. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

**Competenza n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

**Competenza n.7**Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*

**Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

**Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *hospitality management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

**Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *revenue management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di *marketing*

**Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**Sottolineate le competenze disciplinari di enogastronomia in uscita individuate nel Primo Biennio**

**Agenzia Formativa Accreditata**

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





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

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

**(vd. ALLEGATO N° 3)**

### **Conoscenze livello 2:**

Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.

### **Abilità Livello 2:**

Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE

### **Autonomia e responsabilità Livello 2:**

Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.

### **ALLEGATI:**

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

**ALLEGATO N°2** Per la specifica declinazione delle competenze di indirizzo in abilità e conoscenze vd. (Allegato C, Indirizzo enogastronomia G);

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

**ALLEGATO N° 4:** UDA programmate e condivise con i dipartimenti e il consiglio di classe;

**ALLEGATO N° 5:** Menu/ spese programmate per i due quadrimestri.

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



## PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE PRIMO BIENNIO ENOGASTRONOMIA

**nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale**

(di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

### ORE ANNUE e COMPRESENZE

N° 66 ore annue ENOGASTRONOMIA

di cui

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

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

### LIBRO DI TESTO

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

## ATTIVITA' DA SVOLGERE IN PRIMA (PRIMO BIENNIO)

| UDA  | ARGOMENTO   | PAGINE LIBRO  | Modalità di verifica <small>(eventualmente quella utilizzata)</small>  | SPECIFICHE PERIODO     | COMPETENZA DI RIFERIMENTO |
|--|---|---|--|------------------------|---------------------------|
| N. 1.1<br><b>ISTRUZIONI PER L'USO</b><br><br>(può essere anche multi-disciplinare) | Unità 1:<br><br><b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b>   | Volume A1<br><br>Pag. 77-87<br>Pag. 103-105<br>Pag. 133-139 | <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica semistrutturato (in itinere?)</b> | 1° Quadrimestre        | 3                         |
| N. 1.2<br><b>LA BRIGATA DI CUCINA</b>  | Unità 1:<br><br><b>Lo Chef e la Brigata di cucina</b><br><br>Unità 2:<br><br><b>La Batteria di cucina</b> | Volume A1<br><br>Pag. 3-8<br><br>Pag. 43-63                 | <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica semistrutturato</b>               | Intero anno scolastico | 1-3                       |

### Agenzia Formativa Accreditata

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





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

|  |  |   |  |                           |                   |  |
|--|--|---|--|---------------------------|-------------------|--|
| <b>N. 1.3</b><br><br><b>TECNICHE<br/>DI BASE DI<br/>CUCINA</b> | <b>Unità 1:</b><br><b>Le tecniche di taglio</b>                    | <b>Volume A1</b><br><b>Pag. 157-165</b><br><br><b>Volume A2</b><br><b>Pag. 90-126</b> |  |                           |                   |  |
|  | <b>Unità 2:Le tecniche di<br/>cottura</b>                          | <b>Volume A1</b><br><b>Pag. 175-194</b>   | <b>Osservazione e<br/>valutazione<br/>della pratica<br/>laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica<br/>semistrutturato</b> | Intero anno<br>scolastico | <b>1-3-4-5-11</b> |  |
|  | <b>Unità 3:</b><br><b>I fondi di cucina e le salse<br/>di base</b> | <b>Volume A1</b><br><b>Pag. 207-225</b>   |  |                           |                   |  |
|  | <b>Unità 4:</b><br><b>La pasta ed il riso</b>                      | <b>Volume A2</b><br><b>Pag.16-20,26</b>   |  |                           |                   |  |
|  | <b>Unità 5:</b><br><b>Le basi di Pasticceria</b>                   | <b>Volume A2</b><br><b>Pag. 29-34</b><br><b>Pag. 228-230</b>                          |  |                           |                   |  |

## ATTIVITA' DA SVOLGERE IN SECONDA (PRIMO BIENNIO)

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
 Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
 Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
 E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 91003570470  
 E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL







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



| UDA   | ARGOMENTO  | PAGINE LIBRO  | Modalità di verifica <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>  | SPECIFICHE PERIODO     | COMPETENZA DI RIFERIMENTO |  |
|---|--|---|--|------------------------|---------------------------|--|
| N. 2.1<br><b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b>         | Unità 1:<br><b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b><br><br>Unità 2:<br><b>La qualità e sicurezza alimentare</b><br><br><b>La prevenzione delle contaminazioni</b><br><br>Unità 3:<br><b>La prevenzione dei rischi ed il primo soccorso</b> | Volume A1<br><br>Pag. 77-87<br>Pag. 103-105<br>Pag. 133-139<br><br>Pag. 88-92<br><br>Pag. 108-112<br><br>Pag. 140-145                                     | <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica semistrutturato</b> | Intero anno scolastico | 3                         |  |
| N. 2.2<br><b>Non solo pizza</b><br><br>(multi-disciplinare) | Unità 1:<br><b>I cereali</b><br><br><b>Le farine</b>   | Volume A2<br><br>Pag. 3-14<br><br>Pag. 53-64  | <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica semistrutturato</b> | 1° Quadrimestre        | 1-3-5                     |  |
| N. 2.3<br><b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b>                 | Unità 1:<br><b>Le tecniche di taglio</b><br><br><br><br>Unità 2: <b>Le tecniche di cottura</b><br><br><br>Unità 3:<br><b>I fondi di cucina e le salse di base</b><br><br>Unità 4:<br><b>La pasta ed il riso</b>                              | Volume A1<br>Pag. 157-165<br>Volume A2<br>Pag. 90-126<br><br>Volume A1<br>Pag. 175-194<br><br>Volume A1<br>Pag. 207-225<br><br>Volume A2<br>Pag. 16-20,26 | <b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b><br><br><b>Test di verifica semistrutturato</b> | Intero anno scolastico | 1-3-4-5-11                |  |

**Agenzia Formativa Accreditata**

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: pthr01000c@istruzione.it PEC: pthr01000c@pec.istruzione.it





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  | <b>Unità 5:</b><br><br><b>Le basi di Pasticceria</b> | <b>Volume A2</b><br><br><b>Pag. 44-47</b><br><br><b>Pag. 228-230</b> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

### METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia si baserà sul presupposto che gli studenti apprendono meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate sull'esperienza.

Essa si baserà su alcuni assunti fondamentali:

1. la valorizzazione dell'esperienza attiva dell'allievo, impegnato in "compiti significativi" che prevedono la soluzione di problemi, la gestione di situazioni ancorate alla vita reale o molto vicine ad essa;
2. l'apprendimento induttivo, dall'esperienza alla rappresentazione, alla generalizzazione, fino al conseguimento del modello teorico;
3. la valorizzazione dell'apprendimento sociale, cooperativo e tra pari;
4. la riflessione continua, la ricostruzione dei propri percorsi attraverso comunicazioni scritte, orali e pratiche;
5. l'assunzione costante di responsabilità di fronte ai compiti da gestire in autonomia, individualmente ed in gruppo;
6. la centratura del processo di apprendimento insegnamento sull'azione degli allievi, piuttosto che su quella dei docenti, che più spesso assumono invece il ruolo di facilitatori, registi, tutor.

### MATERIALE DIDATTICO E STRUMENTI PER LA DAD

Libro di Testo adottato anche in versione Web, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, laboratori cucina, attrezzature e spazi didattici utilizzati, Dispense del docente. In merito alla DID le risorse utilizzate saranno le stesse che nella didattica ordinaria ma chiaramente in versione digitale utilizzando anche la Suite di Google e tutti gli strumenti collegati ad essa.

#### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
 Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
 Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
 E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
 E-mail: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment English



ECDL





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



**MODALITA' DI VALUTAZIONE**

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche di tipo:

Verifiche iniziali

Valutazione della classe e dei singoli alunni nelle attività di laboratorio

Verifiche in itinere

Test e valutazioni di laboratorio

Verifica sommativa

| UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione</b>  | Le Materie prime in cucina e pasticceria<br><i>("Non solo pizza")</i>   |
| <b>Prodotti</b>   | Elaborazione di un prodotto lievitato da forno  |
| <b>Competenze mirate</b><br><b>Comuni/cittadinanza</b><br><b>Professional</b> | <p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Operare nelle diverse fasi del processo produttivo controllandone la qualità</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed attuazione del pacchetto igiene;</li> </ul> |

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

| UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2   |  |
|---|--|
| Ablità  | Conoscenze   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale</li> <li>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</li> <li>Identificare attrezzature ed utensili di uso comune</li> <li>Identificare le materie prime ed i principali elementi di qualità e conservarle correttamente</li> <li>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina, pasticceria e della panificazione</li> <li>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia del laboratorio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Figure professionali che operano nel settore gastronomico e caratteristiche delle professioni</li> <li>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura</li> <li>Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera</li> <li>Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili</li> <li>Tecniche di base nella lavorazione dei prodotti lievitati e da forno</li> <li>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti su primo soccorso</li> <li>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</li> <li>Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime</li> </ul> |
| <b>Utenti destinatari</b>   | Studenti della classe seconda  |
| <b>Prerequisiti</b>   | Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.<br>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed attuazione del pacchetto igiene.  |
| <b>Fase di applicazione</b>   | Primo quadrimestre   |
| <b>Tempi</b>  | 12 ore per 3 gruppi (Tot. 36 ore)  |
| <b>Esperienze attivate</b>  | <input type="checkbox"/> Attività laboratoriale<br><input type="checkbox"/> Incontro con esperti<br><input type="checkbox"/> Stage infrascolastici<br><input type="checkbox"/> Visite sul territorio   |
| <b>Metodologia</b>  | Lezione laboratoriale esperienza attiva (per singolo o di gruppo)<br>Apprendimento cooperativo e tra pari<br>Lezioni frontali e multimediali   |
| <b>Risorse umane</b>  | Insegnante tecnico Pratico   |

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment English



ECDL





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



| UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2.2 |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Strumenti</b>              | Laboratorio di Enogastronomia scolastico<br>Testo in adozione<br>Lavagna multimediale   |
| <b>Valutazione</b>            | Osservazione del lavoro in itinere e compilazione della griglia di valutazione<br><br>oggetto di valutazione i seguenti indicatori:<br>Valutazione formativa attraverso l'uso di griglie<br>Valutazione sommativa attraverso l'uso di griglie<br>Autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato |

### Schema preparazioni 1° Quadrimestre

| Lezione   |
|---|
| 1°<br>Pasta con ragù alla bolognese<br>Sformatino di cavolfiore<br>Pan di spagna al caffè con crema chantilly<br>Panini o focaccia  |
| 2°<br>Tagliatelle di pasta all'uovo su crema di piselli<br>Maltagliati con pesto alla siciliana (pomodoro fresco e ricotta)<br>Macedonia di frutta e crema chantilly<br>Panini o focaccia |
| 3°<br>Fondo vegetale<br>Risotto zucchine e pancetta croccante<br>Zuppa inglese<br>Panini o focaccia   |
| 4°<br>Garganelli di semola di grano duro alla bolognese<br>Patate duchessa<br>Piselli all francese<br>Panini o focaccia   |

#### Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



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

|  |
|--|
| 5°<br>Pasta al pomodoro concassè<br>Risotto zucca e salsiccia<br>Crep con crema pasticciera<br>Panini o focaccia |
|--|

### Schema preparazioni 2° Quadrimestre

|  |
|--|
| 1°<br>Arista di suino arrosto<br>Zucchine e carote glassate<br>Crostatina con confettura di albicocche<br>Panini o focaccia          |
| 2°<br>Crema di patate e crostini<br>Fesa di tacchino arrosto<br>Patate castello o mascotte<br>Panini o focaccia                      |
| 3°<br>Fondo vegetale<br>Zuppa di farro alla lucchese (con fagioli borlotti)<br>Pollo arrosto<br>Patate mascotte<br>Panini o focaccia |
| 4°<br>Penne all'amatriciana<br>Arrosto di manzo con fondo bruno legato<br>Patate purè<br>Panini o focaccia                           |
| 5°<br>Gnocchi di semolino alla romana con salsa di pomodoro<br>Arrosto di suino<br>Patate duchessa o maxime                          |

#### Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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

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



Biscotti di frolla  
Panini o focaccia

Osservazione critica del percorso formativo

Test e valutazioni in laboratorio delle attività laboratoriali specifiche.

Montecatini Terme, 24 maggio 2023

Il Docente

Prof.

Talia Salvatore

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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

**Prof. Luca Pellegrini**

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

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





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



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

## CONTENUTI

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



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



**LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

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

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

Montecatini Terme, 05/05/2023

**Gli studenti**

Michele Nantucci

Branchi Giorgio

**L'insegnante**

**Prof. Luca Pellegrini**

Luca Pellegrini





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

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



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

Docente Elisabetta Lori

Ore settimanali 3

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

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

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

UDA 1: I vulcani

Capitolo 21, pagine 376-387.

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

UDA 2: I terremoti

Capitolo 22, pagine 393-402.

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

UDA 3: La litosfera in movimento

Capitolo 23, pagine 406-417.

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

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

UDA 4: I materiali della vita

Capitolo 11, pagine 214-223.

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

UDA 5: La cellula eucariotica

Capitolo 12, pagine 227-234.

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

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 04 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 601 0801  
E-mail: [istitutoprofessionalealberghieromontecatini@istruzione.it](mailto:istitutoprofessionalealberghieromontecatini@istruzione.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [pari01006@istruzione.it](mailto:pari01006@istruzione.it) PEC: [istitutoprofessionalealberghieromontecatini@pec.istruzione.it](mailto:istitutoprofessionalealberghieromontecatini@pec.istruzione.it)



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

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

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

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

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

#### Educazione Civica:

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

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

Montecatini Terme, 05.06.2023

La docente



I rappresentanti degli alunni

