

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

- La speranza tra paura e coraggio
- Quando la speranza nasce da situazioni tragiche
- Riflessione suggerite dal dipinto di Guido Reni "La strage degli innocenti"
- Chi siamo, cosa vogliamo. La relazione con sé stessi e con gli altri
- Halloween: le origini di una festa che nasce in Europa e poi esportata negli Stati Uniti
- Riflessioni sull'art. 3 della Costituzione
- I Dieci comandamenti son sempre attuali?
- Violenza contro le donne violazione dei diritti umani
- 8 dicembre, Immacolata concezione. Cosa significa "immacolata"?
- Cosa conta nella nostra vita
- La Shoah
- San Valentino, la festa degli innamorati
- Mosè, storia di un uomo giusto
- Immigrazione: che cos'è, cause e conseguenze
- Le rabbie adolescenziali: come le gestisco?
- Pasqua come "passaggio". Quanti passaggi nel corso della vita.
- Il coraggio di vivere

Letto in classe e approvato in data 15/05/2023



CLASSE 2 N

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

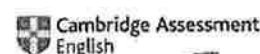
- Parlamento: organizzazione (legislatura, bicameralismo perfetto, composizione delle camere, insindacabilità autonomia e immunità dei parlamentari) e funzione (legislativa, ispettiva, di controllo).
- L'iter legislativo
- Governo: composizione e formazione
- Funzioni del Governo e responsabilità dei 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, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: strh01000c@istruzione.it PEC: strh01000c@pec.istruzione.it





IEFP

Lavoro subordinato e autonomo

Tipologie lavorative

Contrattazione collettiva

Ccnl

Diritto di sciopero

Tipologie lavorative

Diritti e doveri dei lavoratori

Estinzione del rapporto di lavoro

Lo statuto dei lavoratori

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Montecatini, 01.06.2023

Prof.ssa Marianna Di Muro

Letto approvato e sottoscritto 06/06/23

Franco Maltogliesi
Alexis Gallo

Agenzia Formativa Accreditata

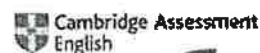
Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

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

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

E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470

E-mail: 010000@istruzione.it PEC: 010000@pec.istruzione.it





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

Classe: 2^N

Programma svolto L2 - Spagnolo

Anno Scolastico: 2022-2023

Prof.ssa Gemma González Callejón

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

POLETTINI-NAVARRO **JUNTOS**, SEGUNDA EDICIÓN DE ¡ACCIÓN! Volume A, Zanichelli.

ARGOMENTI SVOLTI:

Grammatica, lessico, funzioni linguistiche e cultura delle unità 4, 5, 6 del libro di testo.

I QUADRIMESTRE

-Ripasso e consolidamento delle strutture linguistiche e comunicative dell'anno precedente (9 ore)

-Unidad 4 (17 ore)

COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	
	Abilità	Conoscenze
A quali <i>Traguardi per lo sviluppo delle competenze</i> mirano le attività didattiche dell'unità?	Che cosa ci si aspetta sappia fare lo studente che ha raggiunto questi traguardi?	Su quali conoscenze e abilità si sviluppano le competenze?
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione, globale e selettiva, di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale • Produzione di testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini e a esperienze personali • Interazione in maniera adeguata al contesto • Riflessione sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa 	<p>Ascolto (comprensione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'ora • Comprendere brevi messaggi per proporre, fissare o disdire appuntamenti • Identificare l'informazione richiesta in dialoghi riguardanti le faccende domestiche • Riconoscere i differenti sport <p>Parlato (produzione e interazione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parlare dell'orario • Interagire per chiedere o fornire informazioni riguardo alle attività quotidiane e alla loro frequenza 	<p>Funzioni linguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiedere e dire l'ora • Fissare un appuntamento • Invitare e proporre • Ordinare le azioni • Parlare della frequenza con cui si fanno le cose • Esprimere azioni abituali o in fase di svolgimento <p>Strutture grammaticali</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'uso dell'articolo • Il presente dei verbi con dittongazione <i>e > ie</i> • Il presente dei verbi con dittongazione <i>o > ue</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione di aspetti relativi alla cultura dei Paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale • Analisi di semplici testi orali, scritti, iconografici, quali documenti di attualità, video, ecc. • Riconoscimento di similarità e diversità fra fenomeni culturali di paesi in cui si parlano lingue diverse • Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali <p>Utilizzare testi multimediali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'eBook per svolgere gli esercizi in maniera interattiva ed esercitarsi a comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva (brani di ascolto e filmati) • Utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire per chiedere o fornire informazioni riguardo alle faccende domestiche e alla loro frequenza • Parlare del proprio sport preferito • Fissare un appuntamento • Accettare o rifiutare un invito <p>Lettura (comprensione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere dialoghi relativi agli appuntamenti e alle faccende domestiche • Conoscere il sistema educativo spagnolo <p>Scrittura (produzione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere brevi e semplici testi riguardanti la frequenza con cui si fanno le faccende domestiche / azioni abituali • Scrivere brevi e-mail a carattere descrittivo, per parlare di aspetti culturali italo-spagnoli <p>Riflessione sulla lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare le parole nei contesti d'uso e rilevare le eventuali variazioni di significato • Osservare la struttura delle frasi e mettere in relazione costrutti e intenzioni comunicative 	<ul style="list-style-type: none"> • Il presente dei verbi con alternanza vocalica e > i • Le preposizioni a e en • Estar + gerundio • Il gerundio irregolare <p>Lessico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le materie scolastiche • Le azioni abituali • Le faccende domestiche • Gli sport <p>Fonetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il suono [l] <p>Cultura</p> <p>Il sistema scolastico in Spagna</p> <hr/> <p>Le lingue ufficiali della Spagna (p.4 del fascicolo allegato al libro) (+3 ore)</p> <p>Il Natale in Spagna (fotocopia) (+3 ore)</p>
---	--	---

-10 ore dedicate a prove orali e scritte

II QUADRIMESTRE

-Attività di recupero: ripasso e consolidamento delle strutture linguistiche e comunicative del quadrimestre precedente (5 ore)

-UNIDAD 5 (15 ore)

COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	
	Abilità	Conoscenze
A quali <i>Traguardi per lo sviluppo delle competenze</i> mirano le attività didattiche dell'unità?	Che cosa ci si aspetta sappia fare lo studente che ha raggiunto questi traguardi?	Su quali conoscenze e abilità si sviluppano le competenze?

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi

- Comprensione, globale e selettiva, di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale
- Produzione di testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini e a esperienze personali
- Interazione in maniera adeguata al contesto
- Riflessione sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa
- Comprensione di aspetti relativi alla cultura dei Paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale
- Analisi di semplici testi orali, scritti, iconografici, quali documenti di attualità, video, ecc.
- Riconoscimento di similarità e diversità fra fenomeni culturali di paesi in cui si parlano lingue diverse
- Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali

Utilizzare testi multimediali

- Utilizzare l'eBook per svolgere gli esercizi in maniera interattiva ed esercitarsi a comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva (brani di ascolto e filmati)
- Utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati

Competenze chiave di cittadinanza

- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Acquisire e interpretare l'informazione

Ascolto (comprensione orale)

- Comprendere brevi messaggi orali relativi agli auguri
- Identificare l'informazione richiesta in un breve messaggio in cui si parla di festività
- Identificare l'informazione richiesta in dialoghi riguardanti intenzioni e piani futuri

Parlato (produzione e interazione orale)

- Rispondere con l'augurio adeguato in differenti situazioni comunicative
- Interagire con un compagno per chiedere o fornire semplici informazioni riguardanti intenzioni e piani futuri
- Chiedere e dare indicazioni stradali

Lettura (comprensione scritta)

- Leggere dialoghi relativi ai programmi futuri
- Interpretare indicazioni stradali a partire da una cartina
- Leggere e comprendere testi a carattere turistico

Scrittura (produzione scritta)

- Scrivere brevi e semplici frasi d'augurio in base a una situazione comunicativa data
- Scrivere semplici itinerari, con dettagli su luoghi e negozi della città
- Scrivere brevi e semplici testi riguardanti la città e i suoi luoghi principali

Riflessione sulla lingua

- Osservare le parole nei contesti d'uso e rilevare le eventuali variazioni di significato
- Osservare la struttura delle frasi e mettere in relazione costrutti e intenzioni comunicative

Funzioni linguistiche

- Fare gli auguri
- Chiedere e dire la data
- Parlare di piani e intenzioni
- Chiedere e dare indicazioni

Strutture grammaticali

- *Ir a / Pensar* + infinito
- *Ir / Venir*
- L'imperativo affermativo di 2ª persona
- L'imperativo irregolare di 2ª persona singolare
- La posizione dei pronomi con l'imperativo (l)
- *El otro / Otro / Más*
- Gli usi principali di *por* e *para*

Lessico

- I mesi e le stagioni
- La città
- I luoghi della città
- I negozi

Fonetica

- Il suono /ÔS/ e la lettera *h*

Cultura

Mappa delle CCAA della Spagna
Feste della Spagna: las Fallas, los Sanfermines, la Pasqua a Siviglia (materiali su Classroom)

- UNIDAD 6 (09 ore)

COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	
	Abilità	Conoscenze
<p>A quali <i>Traguardi per lo sviluppo delle competenze</i> mirano le attività didattiche dell'unità?</p>	<p>Che cosa ci si aspetta sappia fare lo studente che ha raggiunto questi traguardi?</p>	<p>Su quali conoscenze e abilità si sviluppano le competenze?</p>
<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione, globale e selettiva, di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale • Produzione di testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini e a esperienze personali • Interazione in maniera adeguata al contesto • Riflessione sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa • Comprensione di aspetti relativi alla cultura dei Paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale • Analisi di semplici testi orali, scritti, iconografici, quali documenti di attualità, video, ecc. • Riconoscimento di similarità e diversità fra fenomeni culturali di paesi in cui si parlano lingue diverse • Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali <p>Utilizzare testi multimediali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'eBook per svolgere gli esercizi in maniera interattiva ed esercitarsi a comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva (brani di ascolto e filmati) • Utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati 	<p>Ascolto (comprensione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere brevi messaggi orali relativi alla descrizione di avvenimenti passati • Comprendere espressioni e parole relative a malattie, rimedi e cure, sensazioni fisiche e emozioni <p>Parlato (produzione e interazione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccontare avvenimenti passati • Dare e comprendere informazioni su malattie, sensazioni fisiche ed emozioni • Chiedere la causa ed esprimere giustificazioni in varie situazioni comunicative • Esprimere divieti, permessi <p>Lettura (comprensione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere dialoghi in cui si parla di programmi futuri • Comprendere un elenco di norme e divieti <p>Scrittura (produzione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere brevi frasi riguardo al passato recente • Riconoscere e scrivere l'emozione corretta • Riconoscere e abbinare correttamente le parti del corpo • Scrivere un testo per indicare permessi e divieti • Scrivere un breve testo argomentativo, giustificando scelte e 	<p>Funzioni linguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esprimere emozioni • Esprimere sensazioni fisiche • Chiedere il motivo e giustificarsi • Parlare del passato recente • Parlare della salute • Esprimere obbligo o necessità • Chiedere permesso, concederlo o negarlo <p>Strutture grammaticali</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Ser / Estar + aggettivi</i> • <i>Porque / Por qué / Porqué / Por que</i> • Pretérito perfecto • Participi passati irregolari • <i>Acabar de + Infinito</i> • Verbi di obbligo e necessità <p>Lessico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il corpo umano • La cassetta del pronto soccorso e i medicinali <p>Fonetica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il suono /k/

<p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire e interpretare l'informazione 	<p>situazioni</p> <p>Riflessione sulla lingua</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare le parole nei contesti d'uso e rilevare le eventuali variazioni di significato • Osservare la struttura delle frasi e mettere in relazione costrutti e intenzioni comunicative 	
---	--	--

-UNIDAD 7 (03 ore)

COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	
	Abilità	Conoscenze
<p>A quali <i>Traguardi per lo sviluppo delle competenze</i> mirano le attività didattiche dell'unità?</p>	<p>Che cosa ci si aspetta sappia fare lo studente che ha raggiunto questi traguardi?</p>	<p>Su quali conoscenze e abilità si sviluppano le competenze?</p>
<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione, globale e selettiva, di testi orali e scritti su argomenti noti inerenti alla sfera personale e sociale • Produzione di testi orali e scritti, lineari e coesi per riferire fatti e descrivere situazioni inerenti ad ambienti vicini e a esperienze personali • Riflessione sulla lingua e i suoi usi, anche in un'ottica comparativa • Utilizzo adeguato delle strutture grammaticali <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione 	<p>Ascolto (comprensione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere brevi messaggi orali relativi alla descrizione di abiti o dialoghi nei negozi <p>Parlato (produzione e interazione orale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccontare avvenimenti passati • Descrivere al passato <p>Lettura (comprensione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere racconti al passato • Comprendere brevi testi descrittivi <p>Scrittura (produzione scritta)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scrivere brevi frasi che raccontino abitudini e situazioni passate 	<p>Funzioni linguistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le situazioni e azioni abituali nel passato • Descrivere come siamo vestiti <p>Strutture grammaticali</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Preterito imperfecto</i> • <i>Preterito pluscuamperfecto</i> <p>Lessico</p> <ul style="list-style-type: none"> • I vestiti • Descrivere i vestiti

-10 ore dedicate a prove orali e scritte

Uda "Senza frontiere 2": accoglienza e/o ospitalità (solo per L2) (4 ore)

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

OBIETTIVI MINIMI del secondo anno del Biennio in termini di COMPETENZE, ABILITA' e CONOSCENZE

Al termine del secondo anno gli alunni devono essere in grado di:

- Riconoscere, comprendere e utilizzare i diversi canali comunicativi (orale e scritto)
- Riconoscere gli scopi e le funzioni della comunicazione
- Selezionare i dati e le informazioni esplicite ed implicite
- Riutilizzare le funzioni comunicative in modo consapevole e adeguato alla situazione (soprattutto professionale) allo scopo, al referente e al canale senza che gli errori impediscano la comprensione.

Data: 03/06/23

Firma studenti

.....
.....
.....

Firma professore

.....
.....

Programma svolto -Matematica - 2N - a.s. 2022/23

Insegnante: Alessio Melosi.

Ripasso

Ripasso di prodotti notevoli (somma per differenza e quadrato del binomio) e di equazioni di primo grado. Ripasso dei primi concetti sul piano cartesiano (punti, coordinate).

Piano Cartesiano e retta

Punto medio di un segmento, distanza tra due punti tramite teorema di Pitagora (no formula generale). Equazione esplicita della retta, ruoli di m e q . Disegnare una retta sul piano cartesiano osservando i parametri m e q (q come punto di intersezione con l'asse y , m come rapporto tra variazione lungo y e variazione lungo x). Condizione di appartenenza di un punto a una retta. Equazione implicita della retta e passaggio da equazione implicita a esplicita. Rette parallele e rette perpendicolari.

Sistemi lineari

Metodo del confronto per risolvere sistemi lineari. Sistemi determinati, indeterminati, impossibili, interpretazione grafica e produzione del grafico.

Scomposizione di polinomi

Tecniche di scomposizione di polinomi: raccoglimento totale e parziale, differenza di quadrati, trinomio speciale (quadrato del binomio come caso particolare), Ruffini. Scomposizione di particolari trinomi "a tentativi".

Equazioni fratte di primo grado

Mcm tra polinomi. Condizioni di esistenza di una equazione fratta. Metodo risolutivo e controllo del risultato con le condizioni di esistenza.

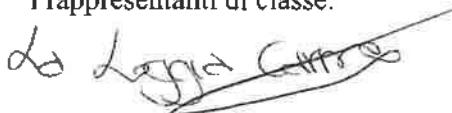
Equazioni di secondo grado e parabola

Equazioni di secondo grado in forma normale, parametri a , b , c . Delta e formula risolutiva. Soluzione di equazioni pure e spurie. Equazioni di secondo grado fratte. Grafico probabile della parabola tramite l'individuazione del vertice, dei punti di intersezione con l'asse x e delle proprietà date dal delta e dal valore di a . Semplici problemi di massimo guadagno da risolvere tramite l'individuazione del vertice della parabola che rappresenta la funzione guadagno $g(x)$.

l'insegnante:



i rappresentanti di classe:





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

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

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.

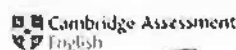
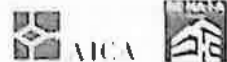
UDA 5: La cellula eucariotica

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 79 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 03
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 101 0801
E-mail: info@alberghieromontecatini.edu.it | C.F. 81003570470
E-mail: proff@alberghieromontecatini.edu.it | PEC: proff@alberghieromontecatini.edu.it



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

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

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

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

UDA 8: La genetica molecolare

Capitolo 15, pagine 279-280.
Le mutazioni genetiche.

Educazione Civica:

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

La classe ha partecipato, al di fuori delle previste 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

Stefania Belloni

I rappresentanti degli alunni

Ascanio Gallo

Alessandro Gramini

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Docente: Chiara Lombardi

Anno scolastico 2022/2023

Classe 2^N

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

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

Passato semplice: verbi regolari e irregolari

Passato progressivo

Passato semplice vs Passato progressivo

Gli articoli

Aggettivi comparativi

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

Aggettivi superlativi

- Vocabulary
- Reading and listening activities

Uda: A bright future (units 9-10)

be going to per esprimere intenzioni

be going to per esprimere previsioni

Passato semplice: verbi irregolari

Presente progressivo per esprimere progetti futuri

*be going to*vs Presente progressivo

will per esprimere eventi futuri e previsioni

will per esprimere offerte, promesse, decisioni spontanee

Periodo ipotetico di primo tipo

When, as soon as, unless

- Vocabulary
- Reading and listening activities

Uda: (units 11-12)

Present Perfect

Present Perfect con *ever* e *never*

Present Perfect vs Passato semplice

Present Perfect *conjunct, yet, already*

some/any/no/every nei composti

- Vocabulary

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

Il programma svolto viene letto e condiviso in classe in data 30/05/2023

Gli alunni

La docente
Prof.ssa Chiara Lombardi



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

PROGRAMMA DI ITALIANO
Classe 2 sezione N
Anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa Caterina Lenzini

Testi utilizzati: S. Damele, T. Franzì, *Alberi infiniti*, Loescher, vol. B (antologia);
M. Meneghini, P. Bellesi, L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher (grammatica);

ANTOLOGIA

UDA 1: I GENERI DEL ROMANZO

UNITA' 1: Le origini e i temi del romanzo storico. Gli elementi tipici.

Alessandro Manzoni, vita e opere

A. Manzoni, *Questo matrimonio non s'ha da fare*

A. Manzoni, *Renzo a Milano*

Approfondimento de I Promessi Sposi

Elsa Morante, vita e opere

E. Morante, *Sotto le bombe*

Primo Levi, vita e opere

P. Levi, *La zona grigia*

UNITA' 2: Le origini e i temi del romanzo realista. Le caratteristiche del Verismo italiano. Il Neorealismo.

Charles Dickens, vita e opere

C. Dickens, *La desolazione di Jacob's Island*

Giovanni Verga, vita e opere

G. Verga, *Come le dita di una mano*

Verga, *Il naufragio della Provvidenza*

Approfondimento: I Malavoglia

LEGALITA' E ILLEGALITA'

Leonardo Sciascia, vita e opere

L. Sciascia, *Omertà*

UNITA' 3: Le origini e i temi del romanzo psicologico. Il romanzo della crisi. Gli elementi tipici del romanzo psicologico.

Luigi Pirandello, vita e opere

L. Pirandello, *Cambio treno*

Italo Svevo, vita e opere

I.Svevo, *Lo schiaffo*

I. Svevo, *Il vizio del fumo*

APPROFONDIMENTO: Freud, Einstein, Darwin.

LA CRESCITA E LA MATURAZIONE

Hermann Hesse, vita e opere

H.Hesse, *Siddharta e Govinda*

Federigo Tozzi, vita e opere

F.Tozzi, *Non ci siamo divertiti*

APPROFONDIMENTO: Lettura del libro di Niccolò Ammaniti "Io e te".

UDA 2: LE FORME DELLA POESIA – I PERCORSI DELLA POESIA

UNITA' 4: LA METRICA E IL RITMO

La metrica. Il verso e la sua divisione in sillabe. L'*enjambement*. La rima. La strofa. Il verso libero.

G. Ungaretti, *Veglia*

G. Carducci, *San Martino*

UNITA' 5: GLI EFFETTI FONICO-MUSICALI

La funzione espressiva del suono. Le figure retoriche di suono. Il fonosimbolismo.

G. Carducci, vita e opere,

G. Carducci, *Mezzogiorno alpino*

E. Montale, *Merigiare pallido e assorto*

UNITA' 6: LA DISPOSIZIONE DELLE PAROLE

Una sintassi disordinata. Le figure retoriche di ordine e costruzione. La semplificazione della sintassi.

G. Pascoli, vita, opere, poetica

G. Pascoli, *Novembre*

G. Pascoli, *X Agosto*

UNITA' 7: LE FIGURE DI SIGNIFICATO

Il significato connotativo. Le figure retoriche di significato.

Salvatore Quasimodo, vita, opere, poetica

S. Quasimodo, *Alle fronde dei salici*

G. Pascoli, *L'assiuolo*

APPROFONDIMENTO SU LEOPARDI: Le OPERETTE MORALI. Letture e visione di "Dialogo tra un venditore di almanacchi e un passeggiere", filmato cortometraggio

del regista Ermanno Olmi, tratto dall'omonimo testo delle Operette Morali di Leopardi.

UNITA' 8: IL POETA E LA NATURA

Natura e paesaggio nella poesia.

Ugo Foscolo, vita, opere, poetica

U. Foscolo, *Alla sera*

G. Leopardi, *L'Infinito*

G. Pascoli, *Lavandare*

Approfondimento: Poesia e Romanticismo

UNITA' 9: IL POETA E GLI AFFETTI

La poesia degli affetti e dell'amore

D. Alighieri, *Tanto gentile e tanto onesta pare*

F. Petrarca, *Erano i capei d'oro a l'aura sparsi*

P.Neruda, *Ho fame della tua bocca*

UNITA' 10: IL POETA E LA VITA

La tematica esistenziale.

S. Quasimodo, *Ed è subito sera*

G. Ungaretti, *Soldati*

Approfondimento: La poesia del Novecento. L'Ermetismo

UNITA' 11: IL POETA E L'IMPEGNO CIVILE

La poesia come impegno civile.

S. Quasimodo, *Uomo del mio tempo*

G. Ungaretti, *Fratelli*

E. De Luca, *Valore*

UNITA' 12: UMBERTO SABA

Umberto Saba, vita, opere, poetica

U. Saba, *Amai*

U. Saba, *La gatta*

U. Saba, *Ulisse*

U. Saba, *La capra*

U.Saba, *Città vecchia*

UNITA' 13: EUGENIO MONTALE

Eugenio Montale, vita, opere, poetica

E. Montale, *Merigiare pallido e assorto*

E. Montale, *Non chiederci la parola*

E. Montale, *Spesso il male di vivere ho incontrato*

E. Montale, *Ho sceso dandoti il braccio*

UNITA' 14: GIUSEPPE UNGARETTI

Giuseppe Ungaretti, vita, opere, poetica

G. Ungaretti, *Veglia*

G. Ungaretti, *Soldati*

G. Ungaretti, *Fratelli*

G. Ungaretti, *I fiumi*

G. Ungaretti, *San Martino del Carso*

UDA 3 : INCONTRO CON IL TEATRO

UNITA' 15: SI VA IN SCENA

Il teatro dalle origini al Medioevo. Il Cinquecento e il Seicento. Il teatro borghese dell'Ottocento. Il teatro moderno.

William Shakespeare, vita e opera

W. Shakespeare, *Un amore contrastato*

Approfondimento: Romeo e Giulietta, visione scena del balcone di spettacolo teatrale.

L. Pirandello, *Sei personaggi in cerca d'autore*

Henrik Ibsen, vita e opere

H.Ibsen, *La ribellione di Nora*

E. De Filippo, *La cena della vigilia*

Secondo quadrimestre: lettura e analisi del libro di Alessandro D'Avenia "*Bianca come il latte, rossa come il sangue*"

LABORATORIO DI SCRITTURA: il riassunto; il testo espositivo – informativo; il testo argomentativo; il tema; la relazione; la parafrasi; l'analisi del testo poetico; l'analisi del testo narrativo; esprimersi attraverso il testo poetico e narrativo; la recensione, l'articolo di giornale, il curriculum vitae;

leFP: approfondimenti e letture su spreco alimentare, recupero dei prodotti/cibi da parte dei ristoranti, refettori e mense per i meno abbienti create da chef affermati.

GRAMMATICA

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

La frase. Il soggetto. Il predicato. Il verbo essere e i verbi copulativi nell'analisi logica. Il complemento oggetto. I complementi predicativi del soggetto e dell'oggetto. L'attributo e l'apposizione. I principali complementi indiretti. Gli altri complementi indiretti. Come si fa l'analisi logica.

UDA 2 . Educazione linguistica: La frase e il periodo

Frase semplice e frase complessa. La proposizione principale. La coordinazione. La subordinazione (e i rapporti tra le frasi all'interno del periodo). Le subordinate esplicite e le loro congiunzioni. Forma esplicita e forma implicita. Come si fa l'analisi del periodo.

Letto e condiviso con la classe in data 29 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Caterina Lenzini

I rappresentanti di classe

Carmela La Loggia

Francesco Maltagliati



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

PROGRAMMA DI STORIA
Classe 2 sezione N
Anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa Caterina Lenzini

Testo utilizzato: P. Aziani, M. Mazzi, E. Nosedà, *Linea Storia unico. Dalla preistoria alla fine dell'Alto Medioevo*, Principato editore

UDA 1: LA CIVILTÀ GRECA

UNITA' 1: Le antiche civiltà del Mediterraneo
Cenni sulle antiche civiltà del Mediterraneo

SEZIONE 2 - L' AREA DELL'EGEO E LA NASCITA DELLA CIVILTÀ GRECA

UNITA' 3: IL MONDO COMUNE DELLE POLEIS
I popoli della Grecia e la prima colonizzazione
Le origini delle *poleis*
La comune identità delle città-stato greche

UNITA' 4: SPARTA E ATENE
Sparta, un modello di città guerriera
La città di Atene e i primi ordinamenti politici
La democrazia ad Atene: Clistene e la nuova Costituzione

UNITA' 5: LO SCONTRO CON LA POTENZA PERSIANA
La seconda colonizzazione greca
Le colonie greche si diffondono in Italia
Il potente impero persiano
Lo scontro tra Greci e Persiani

APPROFONDIMENTI: Le caratteristiche del tempio greco; gli ordini architettonici: dorico, ionico, corinzio; il cibo dei Greci; come combattevano gli opliti.

SEZIONE 3 - LA GRECIA DALL'ETA' CLASSICA ALL'ETA' ELLENISTICA

UNITA' 6: L'ETA' D'ORO DELLA GRECIA

La Lega attica e il dominio di Atene

Pericle e la riforma democratica

Lo splendore di Atene

La società ateniese nell'età classica

Lo sviluppo della cultura e la nascita della filosofia

UNITA' 7: DALLA CRISI DELLE POLEIS ALL'ELLENISMO

Atene contro Sparta: la guerra del Peloponneso

Il tramonto delle *poleis*: verso un nuovo assetto politico

Filippo II e l'ascesa del regno di Macedonia

Le conquiste di Alessandro, dalla Macedonia all'India

La civiltà dell'ellenismo

Il mondo e la cultura dell'ellenismo

APPROFONDIMENTI: L'acropoli di Atene; il teatro greco; la figura di Socrate; la falange macedone.

UDA 2 - ROMA

UNITA' 8: L'ITALIA E LE ORIGINI DI ROMA

La penisola italica, un mosaico di popoli

Civiltà e società degli Etruschi

L'espansione degli Etruschi nell'Italia centrale e meridionale

La nascita di Roma e la monarchia

Tensioni e scontri tra patrizi e plebei

La costituzione della repubblica romana

UNITA' 9: ROMA ALLA CONQUISTA DELL'ITALIA

Le prime vittorie di Roma

L'organizzazione del territorio

I valori e la società dei Romani

Le caratteristiche della religione romana

APPROFONDIMENTI: Le innovazioni tecniche degli etruschi, la via Appia e le altre strade romane; come vestivano i Romani; gli acquedotti romani.

SEZIONE 5 - ROMA, POTENZA DEL MEDITERRANEO

UNITA' 10: ROMA SI AFFERMA SUL MARE

Cartagine, la grande nemica

Inizia lo scontro tra Roma e Cartagine

La seconda guerra punica e la vittoria romana

Il Mediterraneo diventa romano

UNITA' 11: LA CRISI DELLA REPUBBLICA

La diffusione della cultura greca

I mutamenti del mondo romano

L'economia schiavista

Le *villae* romane e i latifondi

I Gracchi e le riforme agrarie

Mario contro Silla: la guerra civile

Il primo triumvirato: Cesare, Pompeo e Crasso

Cesare padrone di Roma

Riforme e morte di Cesare

APPROFONDIMENTI: la domus romana; a tavola con i Romani; l'esercito romano; la condizione degli schiavi.

SEZIONE 6 - L'ETA' D'ORO DELL'IMPERO ROMANO

UNITA' 12: IMPERATORI E POTERE

Ottaviano, il nuovo padrone di Roma

Augusto ottiene un potere senza precedenti

Le caratteristiche della nuova forma di governo: il principato

Dopo Augusto: gli imperatori della dinastia Giulio-Claudia e Flavia

Il principato diventa adottivo

UNITA' 13: VIVERE NELLA ROMA IMPERIALE

Roma, la più grande città del mondo antico

La vita di uomini e donne a Roma

I divertimenti pubblici dei Romani

La romanizzazione delle province dell'Impero

La civiltà e i popoli del Mediterraneo

APPROFONDIMENTI: Il Colosseo; il Foro romano; il sistema stradale dell'Impero; le terme e i giochi dei Romani; il cibo dei Romani; l'ospitalità nel mondo romano.

SEZIONE 7 - LA CRISI DEL MONDO ROMANO

UNITA' 14: NUOVI CULTI NELL'IMPERO

Nell'impero si diffondono i culti di salvezza

La nascita del cristianesimo

La nuova religione è vista con ostilità

UNITA' 15: L'IMPERO IN CRISI

Roma difende i confini dalla minaccia dei barbari

L'anarchia militare

Diocleziano riforma l'Impero

Costantino si impone come unico imperatore

Il cristianesimo si afferma nell'impero romano

La Chiesa cristiana si organizza

UNITA' 16: LA FINE DELL'IMPERO ROMANO

Le grandi migrazioni travolgono l'impero

Si diffonde l'ostilità verso i popoli germanici

I regni romano-germanici e il crollo dell'Impero d'Occidente

Latini e Germani: una convivenza difficile

APPROFONDIMENTI: le catacombe, cimiteri sotterranei; proteggere le frontiere: i valli e il *limes*.

UDA 3: DAL MONDO ANTICO AL MONDO MEDIEVALE

UNITA' 17: ORIENTE E OCCIDENTE NEL VI SECOLO

Giustiniano, l'ultimo imperatore romano

I Longobardi conquistano l'Italia

La trasformazione della società longobarda

Il nuovo ruolo della Chiesa e Gregorio Magno

La diffusione del monachesimo

UNITA' 18: L'ISLAM

La nascita di una nuova religione: l'Islam

La grande espansione islamica

I fondamenti della religione islamica

Lo scontro tra l'Islam e l'Impero bizantino
Gli Arabi: dalla conquista alla frammentazione
Una civiltà evoluta e raffinata

APPROFONDIMENTI: l'abbazia benedettina, le miniature e il lavoro dei monaci;
l'organizzazione della *curtis*; l'alimentazione e le innovazioni tecnologiche degli
Arabi; musulmani sciti e sunniti: differenze.

SEZIONE 9 - L'OCCIDENTE NELL'ALTO MEDIOEVO

UNITA' 19: L'IMPERO DI CARLO MAGNO

Carlo Magno fonda un impero in Occidente
Il sistema feudale nasce con i Carolingi
Il sapere è potere: Carlo Magno e l'istruzione
L'impero di fronte alle nuove invasioni
I Normanni
Nuove lingue si diffondono in Occidente

UNITA' 20: IL MONDO FEUDALE

Le origini dell'incastellamento
Il rafforzamento delle signorie locali
Un nuovo modo di combattere
Il cavaliere: un modello di nobiltà
I contadini: servi della gleba
La vita nelle campagne

UNITA' 21: LA CHIESA E L'IMPERO VERSO L'ANNO MILLE

La Chiesa e la società medievale
Il Sacro Romano Impero Germanico
Il mondo feudale e la città

APPROFONDIMENTI: il giuramento dei vassalli; il castello medievale; la vita
quotidiana nei castelli; l'alimentazione nel Medioevo; visione documentario su La
vita nel Medioevo della trasmissione Ulisse di Alberto Angela.

**leFP: la cucina, le taverne, l'ospitalità e i monumenti più importanti dell'antica
Roma.**

APPROFONDIMENTI: Nel corso dell'anno, gli studenti hanno svolto ricerche e
esposto oralmente o tramite relazione proiettata sulla Lim o presentazione power
point un argomento di approfondimento relativo alle civiltà antiche studiate,

assegnato dall'insegnante a seconda degli interessi e delle caratteristiche di ciascuno, su temi riguardanti la cultura, l'arte, la religiosità, la filosofia, l'amministrazione pubblica e anche la cucina.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- Diritti politici e diritti civili
- Le leggi, base di ogni comunità umana
- Pace e guerra
- Schiavitù e libertà
- Donne e uguaglianza
- La tolleranza religiosa
- Le migrazioni
- Il diritto all'istruzione

Letto e condiviso con la classe in data 25 maggio 2023

La docente
Prof.ssa Caterina Lenzini

I rappresentanti di classe
Carmela La Loggia
Francesco Maltagliati



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



PROGRAMMA SVOLTO

Docente	Disciplina	Classe	Indirizzo	Anno Scolastico
Prof. Sergio Mancuso	Scienza degli alimenti	2 ^a N		2022- 2023

UDA	1	Titolo UDA	Alimentazione e salute
-----	---	------------	------------------------

1. L'apparato digerente:

- Digestione, assorbimento e assimilazione
- Apparato digerente e digestione
- Cavità orale
- Faringe ed esofago
- Stomaco
- Intestino tenue
- Intestino crasso
- Fegato
- Pancreas
- Digestione e assorbimento dei nutrienti

2. Metabolismo energetico e peso corporeo:

- Metabolismo e bioenergetica
- Energia degli alimenti
- Dispendio energetico
- Metodi per misurare il dispendio energetico
- Fabbisogno energetico
- Bilancio energetico
- Peso corporeo
- Calcolo e valutazione del peso corporeo secondo IMC

3. Alimentazione equilibrata

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e nutrizione
- Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto
- Standard nutrizionali e linee guida
- Linee guida per una sana alimentazione italiana
- Dieta mediterranea
- Dieta equilibrata



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

- Calcolo del fabbisogno energetico e distribuzione dell' energia tra i nutrienti, in base i livelli di assunzione di riferimento
 - Dieta nel lattante
 - Dieta nel bambino nell'età prescolare e scolare
 - Dieta nell'adolescente
 - Dieta durante la gravidanza
 - Dieta nella nutrice
 - Dieta nella terza età
- 4. Alimentazione e malattie correlate**
- Dietoterapie
 - Obesità
 - Malnutrizioni
 - Disturbi dell'alimentazione
 - Allergie e intolleranze alimentari
 - Malattie cardiovascolari
 - Ipertensione
 - Diabete mellito
 - Alimentazione e tumori
 - **Relazione tra dieta e malattie croniche**

UDA

2

Titolo del Modulo

I prodotti agroalimentari e la filiera

1. Gli alimenti e la filiera

- Concetto di filiera alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- Classificazione degli alimenti
- I 5 gruppi alimentari
- La qualità degli alimenti
- Caratteristiche organolettiche degli alimenti

2. Le bevande

- Le acque potabili
- Le acque minerali naturali
- Succhi di frutti
- Bevande nervine
- Bevande alcoliche, effetti dell'alcol



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



Il programma è stato svolto così come preventivato tranne la sezione relativa alla conservazione e cottura degli alimenti presenti nella seconda uda.

Redatto in data	Firma del docente	Letto e condiviso in classe in data	Gli alunni
<i>25/05/2023</i>	<i>Prof. Sergio Mancuso</i>	<i>26/05/2023</i>	



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

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"> • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base delle bevande dissetanti. • Conoscenze di base dei metodi di produzione del tè, infusi, tisane, cacao e cioccolato. • Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<p>Non solo pizza: le bevande dissetanti</p> <p>Il bar bianco</p>
---	--	--	---

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

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

DATA:31-05-2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

Immacolata Ortolani
.....
Doen di Pozzuolo
.....

Il Docente
V. Musmeci
V. Musmeci
.....



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



Classe:2N 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





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

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 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



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:

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

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>[evidenziare quello utilizzato]</small>	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
N. 1.1 ISTRUZIONI PER L'USO (può essere anche multi-disciplinare)	Unità 1: Igiene e Sicurezza nel laboratorio	Volume A1 Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato (in itinere?)	1° Quadrimestre	3
N. 1.2 LA BRIGATA DI CUCINA	Unità 1: Lo Chef e la Brigata di cucina Unità 2: La Batteria di cucina	Volume A1 Pag. 3-8 Pag. 43-63	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	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 131 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470
E-mail: pthr01000c@istruzione.it PEC: pthr01000c@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

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

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. 81003570470
 E-mail: pirh01000c@istruzione.it PEC: pirh01000c@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 (evidenziare quella utilizzata)	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO	
N. 2.1 Igiene e Sicurezza nel laboratorio	Unità 1: Igiene e Sicurezza nel laboratorio Unità 2: La qualità e sicurezza alimentare La prevenzione delle contaminazioni Unità 3: La prevenzione dei rischi ed il primo soccorso	Volume A1 Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139 Pag. 88-92 Pag. 108-112 Pag. 140-145	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	Intero anno scolastico	3	
N. 2.2 Non solo pizza (multi-disciplinare)	Unità 1: I cereali Le farine	Volume A2 Pag. 3-14 Pag. 53-64	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	1° Quadrimestre	1-3-5	
N. 2.3 TECNICHE DI BASE DI CUCINA	Unità 1: Le tecniche di taglio Unità 2: Le tecniche di cottura Unità 3: I fondi di cucina e le salse di base Unità 4: La pasta ed il riso	Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126 Volume A1 Pag. 175-194 Volume A1 Pag. 207-225 Volume A2 Pag. 16-20,26	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	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: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment English





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

Unità 5:	Volume A2				
Le basi di Pasticceria	Pag. 44-47				
	Pag. 228-230				

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: pth01000c@istruzione.it PEC: pth01000c@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	
Denominazione	Le Materie prime in cucina e pasticceria (<i>"Non solo pizza"</i>)
Prodotti	Elaborazione di un prodotto lievitato da forno
Competenze mirate Comuni/cittadinanza Professionali	<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operare nelle diverse fasi del processo produttivo controllandone la qualità - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed attuazione del pacchetto igiene;

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 76 176
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

Abilità		Conoscenze	
<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Identificare attrezzature ed utensili di uso comune Identificare le materie prime ed i principali elementi di qualità e conservarle correttamente Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina, pasticceria e della panificazione Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia del laboratorio 		<ul style="list-style-type: none"> Figure professionali che operano nel settore gastronomico e caratteristiche delle professioni Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili Tecniche di base nella lavorazione dei prodotti lievitati e da forno Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti su primo soccorso Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime 	
Utenti destinatari	Studenti della classe seconda		
Prerequisiti	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ed attuazione del pacchetto igiene.		
Fase di applicazione	Primo quadrimestre		
Tempi	12 ore per 3 gruppi (Tot. 36 ore)		
Esperienze attivate	<ul style="list-style-type: none"> Attività laboratoriale Incontro con esperti Stage infrascolastici Visite sul territorio 		
Metodologia	Lezione laboratoriale esperienza attiva (per singolo o di gruppo) Apprendimento cooperativo e tra pari Lezioni frontali e multimediali		
Risorse umane	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: isitutmartini@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	
Strumenti	Laboratorio di Enogastronomia scolastico Testo in adozione Lavagna multimediale
Valutazione	Osservazione del lavoro in itinere e compilazione della griglia di valutazione oggetto di valutazione i seguenti indicatori: Valutazione formativa attraverso l'uso di griglie Valutazione sommativa attraverso l'uso di griglie Autovalutazione dell'allievo mediante la compilazione del modello allegato

Schema preparazioni 1° Quadrimestre

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

5°

Pasta al pomodoro concassè
Risotto zucca e salsiccia
Crep con crema pasticciera
Panini o focaccia

Schema preparazioni 2° Quadrimestre

1°

Arista di suino arrosto
Zucchine e carote glassate
Crostata con confettura di albicocche
Panini o focaccia

2°

Crema di patate e crostini
Fesa di tacchino arrosto
Patate castello o mascotte
Panini o focaccia

3°

Fondo vegetale
Zuppa di farro alla lucchese (con fagioli borlotti)
Pollo arrosto
Patate mascotte
Panini o focaccia

4°

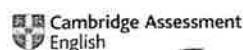
Penne all'amatriciana
Arrosto di manzo con fondo bruno legato
Patate purè
Panini o focaccia

5°

Gnocchi di semolino alla romana con salsa di pomodoro
Arrosto di suino
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 C.F. 81003570470
E-mail: prrh01000c@istruzione.it PEC: prrh01000c@pec.istruzione.it





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



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 C.F. 81003570470
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it





PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023
CLASSE II sez. N
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)
II servizio in Hotel	PECUP ASSE	<p>COMPETENZA n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>COMPETENZA n.2: 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>COMPETENZA n.7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>	<p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare le regole della</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>
	DISCIPLINA	<p>COMPETENZA n.1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>	<p>comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la</p>	<p>Il pinzimonio e le diverse tipologie di insalate che si possono realizzare e servire in sala</p> <p>Servizio del vino</p>

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

		<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n. 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>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>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, 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>
	CITTADINANZA	<p>3. Comunicare:</p> <p>4. Collaborare e partecipare</p> <p>5. Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>6. Risolvere problemi</p> <p>7. Individuare collegamenti e relazioni</p>		

SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI
-------------------	-------------------	-----------------	--------------------------

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

				(CONOSCENZE)
Non solo pizza: le bevande dissetanti	PECUP ASSE	COMPETENZA n.1: 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	Competenza 2: 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. Competenza 4: 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 Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati 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	COMPETENZA n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar Le aree di lavoro e le tipologie di bar

<p>Il bar bianco</p>		<p>familiare, scolastico e sociale. COMPETENZA n.2: 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. COMPETENZA n.7: 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>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>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Tipologie di bevande</p> <p>Dosi delle bevande e tecniche di miscita</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>DISCIPLINA</p>	<p>COMPETENZA n.1: 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. COMPETENZA n 2: 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 COMPETENZA n 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. COMPETENZA n 6: Applicare procedure di base per la cura del</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>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> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>

		<p>ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>COMPETENZA n 11: 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>		
	CITTADINANZA	<p>3. Comunicare: 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni</p>		

DATA: 05/06/2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

.....

.....

Prof. Valenti Daniele



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

Programma effettivamente svolto:

A.S. 2022-2023

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

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

Prof.ssa Stefania Erba - Prof.Marco Ricciardi

Classe 2 N

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



- **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**



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

- **Il Piano editoriale**
- **Definizione di Marketign e Web Marketing**
- **Analisi SWOT, Punti di forza e di debolezza di un Brand**
- **Il Buyer personas**
- **Il Tone of Voise(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



UDA 11: IL CHECK OUT

Lezione 1: La partenza del cliente (da pag. 270 a 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"

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

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: DESSI' DANIELE

CLASSE 2^A N

Pratica

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

Teoria

Apparato Cardiocircolatorio:

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

Riconoscere l'importanza del senso civico e degli aspetti sociali del buon vivere:

- rispetto delle regole di gioco e di vita, autocontrollo e senso della lealtà e di responsabilità.(fair play)
- conoscere norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.
- Le dipendenze: alcol, droghe e doping
- Sport e disabilità

Sport affrontati:

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

Letto condiviso e sottoscritto in classe

Data

Studenti

Docente

Daniele Dessì