



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



PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

CLASSE 1^A

A.S. 2022/23

Testi in adozione: *"Alberi infiniti, vol. A"*, Damele, Franzi; Loescher editore.

"Il nuovo parola chiave", Meneghini-Bellesi-Benucci; Loescher editore.

Docente: MARIOTTI CHIARA

UNITA' 1: LA STRUTTURA DEL RACCONTO

- Suddivisione in sequenze e loro tipologia
- Fabula e intreccio
- Flashback, Flash-forward, Ellissi

Lettura, comprensione e analisi dei testi: *"La giacca stregata"* di Buzzati, *"Lo zoo più bello dell'Universo"* di Hoch, *"La fermata sbagliata"* di Calvino, *"Notte di luna"* di Scerbanenco, *"Armageddon"* di Brown.

Il Riassunto: indicazioni operative ed esercitazioni pratiche.

UNITA' 2: I PERSONAGGI

- Gerarchia e ruoli
- Vari tipi di presentazione
- La caratterizzazione
- Personaggi statici e dinamici

Lettura, comprensione e analisi dei testi: *"Lucy"* di Follet, *"Il colombre"* di Buzzati.

UNITA' 3: LO SPAZIO E IL TEMPO

- Le funzioni della descrizione
- La dimensione temporale del racconto
- Il ritmo del racconto

Lettura, comprensione e analisi dei testi: "Silenzio bianco" di London, "La tempesta" di Puskin.

UNITA' 4: LA VOCE NARRANTE, IL PUNTO DI VISTA, LO STILE

- Autore e narratore
- I diversi tipi di narratore
- La focalizzazione o punto di vista

Lettura, comprensione e analisi dei testi: "I gioielli" di Maupassant, "Guardie e ladri" di Camilleri.

UNITA' 5: IL TEMA E IL MESSAGGIO

- L'intenzione comunicativa dell'autore: tema e messaggio.

Lettura, comprensione e analisi dei testi: "Il turista e il pescatore" di Boll, "Lispeth" di Kipling.

UNITA' 6: IL RACCONTO DI INTRATTENIMENTO

Caratteristiche dei generi:

- Il giallo
- L'avventura
- La fantascienza
- Il fantasy
- La paura e l'horror

Lettura, comprensione e analisi dei testi: "La statua di Visnù" di Salgari, "Miss Marple racconta" di Christie, "Il Veldt" di Barbury, "Salazar" di Troisi, "Il gatto nero" di Poe, "Qualcosa era successo" di Buzzati.

UNITA' 7: IL RACCONTO INTROSPETTIVO

Lettura, comprensione e analisi del testo: "Esami di maturità" di Berto.

UNITA' 8: IL RACCONTO REALISTICO

Lettura, comprensione e analisi dei testi: " Un paio di occhiali" di Ortese e "Il lungo viaggio" di Sciascia.

UNITA' 9: IL RACCONTO SIMBOLICO-ALLEGORICO

Lettura, comprensione e analisi del testo: "La cosa" di Eco.

MORFOLOGIA

Fonologia, ortografia, punteggiatura.

- L'uso delle maiuscole
- Gli errori ortografici più frequenti
- L'uso dell'accento e dell'apostrofo
- Uso dei principali segni di punteggiatura

Le parti variabili del discorso.

- Articoli: classificazione e usi
- Il nome: genere e numero, altre categorie. Classificazione e usi.
- Gli aggettivi: qualificativi e i suoi gradi, determinativi. Classificazione e usi.
- Il pronome: funzioni. I pronomi personali e riflessivi, i relativi e doppi, i determinativi.
Distinzione d'uso tra pronomi e aggettivi.

Il verbo

- Coniugazione
- Modi e tempi verbali
- Transitivi, intransitivi, impersonali

- Forma attiva, passiva e riflessiva
- Verbi difettivi, sovrabbondanti e irregolari

Le parti invariabili del discorso

- Avverbio e suoi gradi

Il lessico

- Sinonimi e contrari
- Sostituzione di parole
- Parole derivate, alterate e composte

SCRITTURA

Esercitazione di scrittura su diverse tipologie testuali.
Il riassunto.

Analisi comparata di tre racconti sul Natale (lavoro individuale): “Ce n'è troppo di Natale”, “Racconto di Natale” di Buzzati, “I figli di Babbo Natale” di Calvino.

Analisi guidata degli elementi narratologici e riscrittura del finale di un racconto di Calvino a scelta, tratto dalla raccolta Marcovaldo (cooperative learning).

Lettura, comprensione, sintesi, presentazione di un racconto attraverso un elaborato multimediale (lavoro di gruppo):

Incrocci-Grazzini-Chiappe: Alla larga, Brown ;

Desideri-Cecchi: Il mantello, Buzzati;

Bertozi-Lippi: Il lupo, Hesse;

Cicardo- Raschi: L'isola sconosciuta, Saramago;

Montante- Lettieri: Nikita, l'ispettore Coliandro, Lucarelli;

Zhukavets-Rohodchenko: Questione di scala, Brown;

Vivone-Lampaggi-Parlanti: Le mura di Anagoor, Buzzati;

Testi-Dervishi: Il lampay, Benni.

Percorso IEFP e UDA sulla comunicazione: gli elementi della comunicazione, le funzioni, i registri, linguaggi settoriali.

Attività di recupero delle insufficienze al termine del I quadrimestre sulla
narratologia e il riassunto
Attività di potenziamento di scrittura creativa

Montecatini T., 06 giugno 2023

Gli studenti

L'insegnante

Chiara Mariotti

Letto e firmato il 07 giugno 2023



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 79309

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE - Anno Scolastico 2022-2023

Docente: Natalizia Pontari
Materia: Diritto ed economia politica
Classe : 1 Sez. A

Situazione iniziale della classe

La classe presenta una buona disponibilità al dialogo e partecipa attivamente alle lezioni. La maggior parte degli alunni mostra interesse per le attività proposte mentre una piccola parte ha bisogno di un continuo sollecito mostrandosi distratta e poco concentrata. Il livello di rendimento si presenta discreto per gran parte di loro. Il lavoro domestico per alcuni non è costante.

Obiettivi di apprendimento

- Saper individuare la dimensione giuridica ed economica dei rapporti sociali e delle regole che li organizzano;
- Riuscire ad evidenziare la dimensione storica del fenomeno giuridico e del fenomeno economico;
- Saper relativizzare principi e regole in rapporto ai diversi momenti e al mutato assetto dei rapporti sociali;
- Acquisire consapevolezza della funzione dello Stato rispetto ai processi economici e sociali ed agli equilibri ambientali.

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

Uda n.	1	Titolo:	I soggetti del diritto	
Competenze attese a livello di UdA				
Consapevolezza del proprio status di persone				
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
Persone fisiche Capacità giuridica, capacità d'agire Le diverse forme di incapacità Persone giuridiche I rapporti giuridici	Conoscere le persone fisiche e giuridiche	Saper individuare i casi in cui la capacità d'agire viene limitata Saper distinguere le diverse organizzazioni collettive Saper distinguere i diritti e gli obblighi nel rapporto giuridico	10	
Uda n.	2	Titolo:	La Costituzione	
Competenze attese a livello di UdA				
Acquisizione di una consapevolezza rispetto ai diritti fondamentali dell'uomo				
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
La Costituzione italiana: origini, caratteri e struttura Principi fondamentali Diritti, doveri e libertà	Conoscere le origini, i caratteri e la struttura della Costituzione Conoscere i primi dodici articoli	Saper spiegare le differenze tra lo Statuto Albertino e l'attuale Costituzione Saper orientarsi nella lettura del testo della Costituzione	18	

		Conoscere la prima parte della Costituzione	Saper individuare il significato delle più importanti norme della Costituzione	
Uda n.	3	Titolo:	Forme di stato e forme di governo	
Competenze attese a livello di UdA				
La struttura fondamentale dell'organizzazione sociale pubblica				
Argomenti		Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)
Lo Stato ed i suoi elementi essenziali		Conoscere gli elementi dello Stato	Saper individuare le caratteristiche fondamentali di uno Stato	16
Le forme di Stato		Conoscere le forme di Stato e le forme di governo	Saper distinguere le diverse forme di Stato	
Le forme di governo			Saper distinguere le diverse forme di governo	

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

Uda n.	4	Titolo:	I sistemi economici	
Competenze attese a livello di UdA				
Percezione del fenomeno economico come dimensione quotidiana del vivere sociale nel tessuto produttivo del proprio territorio				
Argomenti		Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)
I bisogni ed i beni		Conoscere i diversi bisogni e le caratteristiche	Saper distinguere i beni economici e quelli non economici	10
I sistemi economici e la loro evoluzione		Conoscere i beni ed i servizi	Saper distinguere i vantaggi e gli svantaggi dei diversi sistemi economici	
		Conoscere i diversi sistemi economici		

Uda n.	5	Titolo:	I soggetti del sistema economico	
Competenze attese a livello di UdA				
Percezione del fenomeno economico come dimensione quotidiana del vivere sociale nel tessuto produttivo del proprio territorio				
Argomenti		Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)
I soggetti del sistema economico		Conoscere le famiglie, le imprese e lo Stato	Saper individuare le scelte economiche delle famiglie	12
I fattori produttivi		Conoscere i fattori produttivi	Saper distinguere le imprese in base alle principali caratteristiche	
Il reddito ed il patrimonio		Conoscere il reddito ed il patrimonio	Saper individuare l'effetto del reddito sui consumi e sul risparmio	
I meccanismi di mercato riferiti alla domanda e all'offerta		Conoscere la domanda e l'offerta	Saper comprendere l'elasticità della domanda e dell'offerta	

--	--	--	--

Uda n.	1	Titolo:	EDUCAZIONE CIVICA	
Competenze attese a livello di Uda				
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale				
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
Elementi base del diritto; Il concetto di diritto Le fonti del diritto L'affermarsi dei diritti umani. Stato di diritto e Stato sociale Costituzione e legalità. La Costituzione della Repubblica	Conoscere ed essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica Conoscere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso il concetto di legalità. Conoscere uguaglianza formale, partecipazione e uguaglianza sostanziale	saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; Saper individuare e comprendere i caratteri della Costituzione e fare propri i Principi costituzionale	7	
Uda n.	2	Titolo:	EDUCAZIONE CIVICA	
Competenze attese a livello di Uda				
Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni				
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale. Lo statuto degli studenti e delle studentesse Legalità e contrasto alle mafie.	Conoscere e valorizzazione il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni. Conoscere le regole della vita democratica. Conoscere i principi di legalità e contrasto alle mafie.	Saper essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica. Saper cogliere la complessità dei problemi morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte.	10	

Uda n.	1	Titolo:	Istruzione e Formazione professionale (IeF. P.)	
Competenze attese a livello di Uda				
Individuare i sistemi aziendali nei loro modelli con riferimento alle differenti tipologie di imprese.				
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi (durata in ore)	
Azienda: differenza tra impresa e azienda Imprese individuali ed imprese collettive	Conoscere sinteticamente l'azienda, le funzioni essenziali del sistema, le operazioni aziendali, i soggetti dell'attività	Saper distinguere le diverse attività economiche e i diversi soggetti economici Saper classificare le aziende		

Segni distintivi dell'azienda	aziendale. Conoscere le diverse categorie di aziende.	e riconoscere le fondamentali operazioni di gestione .	
Strategie didattiche		Lezione frontale, dibattito e discussione	
Materiali e strumenti		Libro di testo, Costituzione Italiana, schede e appunti, LIM, internet	
Tipi di verifiche		Interrogazione orale; test strutturati e semistrutturati; quesiti a risposta aperta, chiusa, multipla.	
Interventi di recupero in itinere		Per facilitare l'apprendimento di tutti gli alunni che presenteranno delle difficoltà, sono previste le seguenti strategie: semplificazione dei contenuti, reiterazione degli interventi didattici, lezioni individualizzate a piccoli gruppi, esercizi guidati e schede strutturate, interrogazioni orali programmate, rinforzo delle conoscenze solo parzialmente acquisite.	
Valutazioni (per certificazioni competenze)		<p>Ogni fase dell' apprendimento sarà periodicamente verificata per permettere un controllo sistematico dei livelli raggiunti dalla classe e da ciascun allievo ed eventualmente per stabilire i necessari interventi di recupero.</p> <p>Sono previste le seguenti tipologie di verifica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a scopo formativo/diagnostico, domande informali, controllo del lavoro domestico, attività orali, osservazione sistematica dei comportamenti (attenzione – partecipazione – impegno); durante le lezioni per tutto il corso dell' anno - a scopo sommativo, prove strutturate, interrogazioni orali, verifiche scritte, test per valutare le abilità di comprensione <p>N. verifiche previste per quadrimestre: Interrogazioni orali: 2 Prove scritte: 1</p>	

Montecatini Terme, li 27/11/2022

Il docente

N. Pontari



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

PROGRAMMAZIONE CLASSE 1 A

A.S. 2022-23

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente Prof. Claudio Perroni

compresenza LABORATORIO DI INFORMATICA

Docente Prof.ssa Valentina Donvito

Libro di testo: "Hotel Italia"

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica per il Biennio.

Autori: F. Giani, F. D'Amico e P.P. De Rinaldis.

Composizione della classe:

La classe è formata da 20 studenti di cui 2 L.104, 6 BES e 3 DSA

La classe si presenta interessata alla materia, seppur con qualche situazione di difficoltà. La partecipazione al dialogo educativo è adeguata così come l'impegno, tenendo conto che alcuni alunni, non madrelingua, hanno un livello di comprensione della lingua italiana molto basso.

Il comportamento, seppur vivace, risulta essere complessivamente corretto.

Organizzazione delle lezioni:

La classe è suddivisa in piccoli gruppi (A, B e C), che si alternano ogni 3 settimane; sono previste nella giornata del sabato 5 ore di lezione, durante le quali, gli alunni, suddivisi in due sottogruppi, si alternano tra pratica e teoria. Il giovedì, in aula, gli studenti hanno altre due ore di lezione in compresenza con il laboratorio di informatica, svolte con lo stesso criterio di alternanza, tenendo conto della turnazione dei singoli gruppi (A, B e C), prevista nell'ambito di ciascun quadrimestre.

Parte Pratica:

durante l'esercitazione pratica al F.O. si svolgeranno i seguenti compiti: servizio accoglienza ospiti, gestione del centralino, gestione del servizio cassa, commissioni all'interno dell'istituto, messaggi per gli ospiti, modulistica di utilizzo e redazione menu.

Parte Teorica:

UDA	ARGOMENTO	LEZIONI	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>UDA trasversale</p> <p>“Istruzioni per l’uso”: Regole in reception</p>	L'accoglienza	<p>LEZIONE 1</p> <p>Uno sguardo alla disciplina e alla professione.</p> <p>1. Ospitalità e accoglienza nel settore turistico</p> <p>2. Saper accogliere</p> <p>3. Comportamento ed etica professionale</p> <p>4. La cura della persona</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Regole in lab. di informatica</p>	<p>Il linguaggio tecnico e le tecniche di accoglienza</p> <p>Elementi di base di vendita e assistenza clienti</p>	<p>Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistere al cliente</p> <p>Presentare i prodotti/servizi</p>
2	La Comunicazione	<p>LEZIONE 2</p> <p>L'importanza della comunicazione</p> <p>1. Che cos'è la comunicazione</p> <p>2. La comunicazione verbale</p> <p>3. La comunicazione non verbale</p> <p>Al front office</p> <p>La comunicazione telefonica</p> <p>1. Al telefono</p> <p>2. Le regole della comunicazione diretta</p> <p>Al front office</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Google Workspace</p> <p>Realizzazione di un volantino con Canva sulle</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale</p> <p>Utilizzare la suite di Google Workspace</p> <p>Utilizzare software di elaborazione del testo</p>	<p>Accogliere il cliente</p> <p>Rispettare le regole di un corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione di base per accogliere i clienti e interagire con loro</p> <p>Saper usare la suite di Google</p> <p>Saper</p>

		regole dell'accoglienza	Utilizzare funzioni di base di Canva	realizzare un volantino su Canva
3	La comunicazione scritta	<p>LEZIONE 3</p> <p>La comunicazione scritta</p> <p>1. La comunicazione scritta in albergo</p> <p>2. La lettera.</p> <p>Strumenti Gli elementi della lettera</p> <p>3. L'e-mail.</p> <p>Strumenti Gli elementi dell'e-mail</p> <p>4. Il fax</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Realizzazione di un Menù a due colonne</p> <p>Realizzazione di una lettera commerciale con Word</p>	<p>Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera</p> <p>Elementi base di menù</p>	<p>Saper formattare un documento di testo</p> <p>Cogliere il contenuto di una comunicazione scritta</p> <p>Saper elaborare un menù semplice</p> <p>Saper scrivere una lettera commerciale usando un elaboratore di testo</p>
4	La comunicazione web	<p>LEZIONE 4</p> <p>La comunicazione e il web</p> <p>I social</p> <p>Il sito dell'albergo</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Confronto tra siti web di strutture ricettive</p> <p>Differenze tra</p>	<p>Reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni per comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.</p>	<p>Saper riconoscere il canale migliore per comunicare diversi tipi di informazioni, se utilizzare il sito web o i social network</p>

		sito web e social network		
5	Il front office	<p>LEZIONE 5</p> <p>Il front office</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli spazi e i reparti del front office. 2. Operazioni da front desk e operazioni da back office 3. Il personale del front office 4. Il front office manager 5. Il personale di ricevimento 6. Il personale di portineria 7. Il personale di segreteria e di cassa <p>Lab. Informatica</p> <p>Come scrivere e inviare email personali e a nome dell'azienda</p> <p>Realizzazione di un organigramma con Smart Art di Word</p>	Il front office e il back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni	<p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base e assistenza al cliente</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per interagire con il cliente.</p> <p>Saper scrivere una mail</p>

UDA	ARGOMENTO	LEZIONI	COMPETENZE	ABILITA'
6	Fare turismo oggi	<p>LEZIONE 1</p> <p>Fare turismo oggi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il turista moderno 2. La situazione attuale 3. Il turismo in Europa 4. Il turismo in Italia 5. Il turismo sostenibile e responsabile (cenni) <p>Lab. Informatica</p> <p>Ricerca di informazioni tramite il web per la promozione del territorio</p>	<p>Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio</p> <p>Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona</p>	<p>Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Saper effettuare una ricerca on line.</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio</p>

7	Turismo e mercato turistico	<p>LEZIONE 2</p> <p>Turismo e mercato turistico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il mercato turistico. 2. La domanda turistica 3. L'offerta turistica 4. Le tipologie di turista 5. Le tipologie di turismo 6. Le risorse turistiche dell'Italia. <p>Lab. Informatica</p> <p>Ricerca informazioni tramite il web e analisi di un Sightseeing di una città italiana</p>	Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativi	<p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio</p>
8	Il sistema turistico italiano	<p>LEZIONE 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La normativa sul turismo 2. L'organizzazione pubblica del turismo 3. Le imprese turistiche 4. Le professioni turistiche <p>Lab. Informatica</p> <p>Presentazione di un Sightseeing con Power Point: scelta percorso, luoghi da visitare, ristoranti e punti di interesse.</p>	Elementi di base di vendita e assistenza clienti	<p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio</p>

<p>9</p>	<p>Le imprese ricettive in Italia</p>	<p>LEZIONE 4</p> <p>Le imprese ricettive le strutture ricettive in Italia le strutture alberghiere le strutture extra alberghiere</p> <p>I servizi alberghieri su strutture mobili</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Realizzazione di una Brochure a tre colonne di una struttura ricettiva.</p>	<p>Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano</p>	<p>Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture ricettive del territorio.</p>
<p>10</p> <p>UDA trasversale</p> <p>“Senza frontiere 1: l’ospitalità”</p>	<p>La classificazione</p>	<p>LEZIONE 5</p> <p>La classificazione delle strutture ricettive La classificazione a stelle La classificazione degli alberghi</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>UDA Trasversale “Senza frontiere 1”: l’ospitalità. Lavoro multimediale.</p>	<p>Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e figure professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per creare un lavoro multimediale trasversale.</p>	<p>Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture ricettive del territorio.</p>

VALUTAZIONE

Metodo/Valutazione	Esercitazioni in laboratorio, controllo del lavoro svolto a casa, osservazione sistematica delle esercitazioni svolte. Lezioni frontali, lavori di gruppo, verifiche orali, verifiche pratiche e/o somministrazione di test semistrutturati di fine modulo.
Mezzi/Strumenti	Libro di testo, dispense, lavagna interattiva, videoproiettore, computer, filmati didattici relativi al reparto F.O., file audio, slides, modulistica del reparto, schemi e mappe.
Igiene professionale	L'allievo indossa la divisa completa e in ordine, rispetta le regole d'igiene personale.
Sicurezza sul lavoro	L'allievo conosce le principali norme di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza sul lavoro. Rispetta le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature, in particolare quelle relative al laboratorio di ricevimento

Griglia di Valutazione

Voto	Descrittore	Giudizio sintetico
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e fatti propri	Ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e sa applicarli senza errori	Buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti ma commette imprecisioni non gravi	Discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali degli argomenti/contenuti commette però alcuni errori anche se non gravi;	Sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti. Commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti	Mediocre
4	L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale	Insufficiente
3-2	L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma	Gravemente insufficiente

Attività di recupero

Il piano delle attività di recupero per l'a.s.2022-2023 è stato deliberato in sede di Collegio dei docenti. Il corso di recupero è praticato autonomamente da ogni insegnante nel mese di febbraio, sugli argomenti più significativi del programma svolto, concordati a livello di riunione per materia.

Obiettivi essenziali

L'allievo al termine dell'anno scolastico dovrà avere raggiunto i seguenti obiettivi minimi:

- Presentarsi adeguatamente abbigliato e pulito;
- Fare uso delle normali forme di saluto;
- Rispettare l'ordine e la precisione del lavoro assegnato;
- Operare al centralino telefonico, al fax e al registratore di cassa;
- Comprendere un messaggio, sintetizzandone i contenuti, curandone la trasmissione al destinatario;
- Rispettare l'orario e la precisione del lavoro assegnato;
- Distinguere le strutture ricettive per tipo e categoria;
- Percepire aspetti del fenomeno turistico nella sua evoluzione storica.

Montecatini Terme 10/12/2022

Professor Claudio Perroni (Accoglienza Turistica)

Professoressa Valentina Donvito (Laboratorio di Informatica)



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



Classe 1[^] A Anno scolastico: 2022/23

DOCENTE: Antonio Pilla

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



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





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





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 quella utilizzata)</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

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

<p>N. 1.2</p> <p>LA BRIGATA DI CUCINA</p>	<p>Unità 1: Lo Chef e la Brigata di cucina</p> <p>Unità 2: La Batteria di cucina</p>	<p>Volume A1 Pag. 3-8</p> <p>Volume A2 Pag. 43-63</p>	<p>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</p> <p>Test di verifica semistrutturato</p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>1-3</p>	
<p>N. 1.3</p> <p>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</p>	<p>Unità 1: Le tecniche di taglio</p> <p>Unità 2:Le tecniche di cottura</p> <p>Unità 3: I fondi di cucina e le salse di base</p> <p>Unità 4: La pasta ed il riso</p> <p>Unità 5: Le basi di Pasticceria</p>	<p>Volume A1 Pag. 157-165</p> <p>Volume A2 Pag. 90-126</p> <p>Volume A1 Pag. 175-194</p> <p>Volume A1 Pag. 207-225</p> <p>Volume A2 Pag.16-20,26</p> <p>Volume A2 Pag. 29-34 Pag. 228-230</p>	<p>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</p> <p>Test di verifica semistrutturato</p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>1-3-4-5-11</p>	

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



ATTIVITA' DA SVOLGERE IN SECONDA (PRIMO BIENNIO)

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>	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	

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

N. 2.3 TECNICHE DI BASE DI CUCINA	Unità 1: Le tecniche di taglio	Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126				
	Unità 2:Le tecniche di cottura	Volume A1 Pag. 175-194	Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato	Intero anno scolastico	1-3-4-5-11	
	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. 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;

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



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 DID

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.

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

Osservazione critica del percorso formativo

Test e valutazioni in laboratorio delle attività laboratoriali specifiche.

Montecatini Terme, 16 – 11 - 2022

Il Docente

Prof. Antonio Pilla

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,
Montecatini Terme (PT)*

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

CLASSE: 1[^] L

DOCENTE: MARTA MEROLA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

S.Damele-T.Franzi, *Alberi infiniti*, Loescher editore
Meneghini, Bellesi, Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher

CONTENUTI

ANTOLOGIA

Il testo narrativo letterario.

Unità 1 La struttura del racconto
Unità 2 I personaggi
Unità 3 Lo spazio e il tempo
Unità 4 La voce narrante, il punto di vista e lo stile
Unità 5 Il tema e il messaggio

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

- D. Buzzati, La giacca stregata
- I. Calvino, La fermata sbagliata
- G. Scerbanenco, Notte di luna
- G. Arpino, La dama dei coltelli
- T. Mann, Tonio e Inge
- D. Buzzati, Il colombre
- G. De Maupassant, I gioielli
- E. Hemingway, Colline come elefanti bianchi
- A. Camilleri, Guardie e ladri
- H. Boll, Il turista e il pescatore
- C.Collodi, La festa di Natale
- L.Pirandello, Natale sul Reno
- G. Moupassant, Una cena di Natale
- O.Henry, Un regalo di Natale dal chaparral
- T.Hardy, I ladri che non riuscirono a frenare lo starnuto

Generi, temi e forme della narrazione.

Unità 6 Il racconto di intrattenimento
Unità 7 Il racconto giallo
Unità 8 Il racconto introspettivo e di formazione
Unità 9 Il racconto realistico

Unità 10 La novella

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

- D.Buzzati, Qualcosa era successo
- E.A.Poe, Il gatto nero
- K. Mansfield, Il suo primo ballo
- A.Christie, Miss Marple
- N. Ammaniti, La sua Aprilia GSW
- A.M.Ortese, Un paio di occhiali
- L.Sciascia, Il lungo viaggio
- D.Buzzati, Le mura di Anagoor
- G.Boccaccio, La badessa e le brache; Chichibio cuoco
- G.Verga, Rosso Malpelo

LABORATORIO DI SCRITTURA.

- Il riassunto: caratteristiche, regole, strategie di esecuzione.
- Il tema: progettazione, stesura, revisione.

GRAMMATICA.

Unità 1 La comunicazione

Unità 2 Fonologia, ortografia e punteggiatura

Unità 3 Le parti variabili del discorso (articolo, nome, aggettivo, pronome)

Unità 4 Il verbo

Unità 5 Le parti invariabili del discorso (preposizioni)

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

NARRATIVA.

Lettura integrale del seguente romanzo: L. Wolk, *L'anno in cui imparai a raccontare storie*

UDA: SENZA FRONTIERE.

Nel II quadrimestre è stata affrontata l'UdA dal titolo "Senza frontiere".

In particolare, è stata prestata attenzione alle forme di saluto e alle diverse modalità di approccio e di relazione da tenersi in contesti differenti. Fondamentale perciò è stato conoscere i diversi registri linguistici e i comportamenti più opportuni da adottare per una interazione comunicativa verbale efficace, adeguata e corretta.

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

Montecatini Terme, 10 Giugno 2023

La docente

Gli alunni

Prof.ssa Marta Merola

Noemi Lori Alessandro Colella



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

Programma Svolto A.S. 2022/2023

Classe 1^a A

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE Prof. Claudio Perroni

COMPRESENZA LABORATORIO INFORMATICA

DOCENTE Prof.ssa Valentina Donvito

Libro di testo: "Nuovo Hotel Italia" 1° Biennio.

Autori: F. Giani, F. D'Amico e P.P. De Rinaldis.

1° QUADRIMESTRE

UDA TRASVERSALE 1: L' ACCOGLIENZA

- Ospitalità e accoglienza nel settore turistico
- Saper accogliere
- Comportamento ed etica professionale
- La cura della persona

UDA 2: LA COMUNICAZIONE

- L'importanza della comunicazione
- Che cos'è la comunicazione
- La comunicazione verbale
- La comunicazione non verbale
- La comunicazione telefonica
- Le regole della comunicazione diretta al front office

UDA 3: LA COMUNICAZIONE SCRITTA

- La comunicazione scritta in albergo
- La lettera
- L'e-mail
- Il fax

UDA 4: LA COMUNICAZIONE ED IL WEB

- I social
- Il sito dell'albergo



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

Programma Svolto A.S. 2022/2023

Classe 1^a A

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE Prof. Claudio Perroni

COMPRESENZA LABORATORIO INFORMATICA

DOCENTE Prof.ssa Valentina Donvito

Libro di testo: "Nuovo Hotel Italia" 1° Biennio.

Autori: F. Giani, F. D'Amico e P.P. De Rinaldis.

1° QUADRIMESTRE

UDA TRASVERSALE 1: L'ACCOGLIENZA

- Ospitalità e accoglienza nel settore turistico
- Saper accogliere
- Comportamento ed etica professionale
- La cura della persona

UDA 2: LA COMUNICAZIONE

- L'importanza della comunicazione
- Che cos'è la comunicazione
- La comunicazione verbale
- La comunicazione non verbale
- La comunicazione telefonica
- Le regole della comunicazione diretta al front office

UDA 3: LA COMUNICAZIONE SCRITTA

- La comunicazione scritta in albergo
- La lettera
- L'e-mail
- Il fax

UDA 4: LA COMUNICAZIONE ED IL WEB

- I social
- Il sito dell'albergo

UDA 9: LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA

- Le strutture ricettive in Italia
- Le strutture alberghiere
- Le strutture extra alberghiere
- I servizi alberghieri su strutture mobili

UDA 10: LA CLASSIFICAZIONE

- La classificazione delle strutture ricettive
- La classificazione a stelle
- La classificazione degli alberghi

LABORATORIO DI INFORMATICA

Realizzazione del logo di un hotel con Canva.

Realizzazione di una lettera commerciale con intestazione e piede di pagina.

Ricerca informazioni tramite il web per attività correlate al turismo e alla promozione del territorio.

Realizzazione di una brochure a tre colonne, fronte – retro, con Canva, di una struttura ricettiva del territorio

UDA TRASVERSALE: SENZA FRONTIERE

Montecatini Terme,

LETTO ED APPROVATO IN DATA

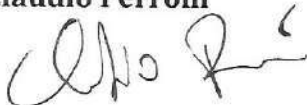
08 GIUGNO 2023

I DOCENTI:

Valentina Donvito



Claudio Perroni



GLI ALUNNI:

RASCHI REBECCA

Naselli Rebecca

Bertozzi Diletta

Bertozzi Diletta

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE I Sez. A ANNO SCOLASTICO 2022/23
MATERIA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: PROF.SSA BENEDETTA MORI

Libro di testo: *Identity Student's Book & Workbook Oxford (A2 to B1)*

A seguire il dettaglio delle singole Units

I Periodo di attività didattica

Dalla Starter Unit alla Unit 3

Starter Unit

Conoscenze

Parlare della nazionalità

Dare informazioni personali

Parlare di oggetti

Parlare di date

Parlare di cose che si possiedono

Dare ed eseguire istruzioni

Descrivere l'aspetto fisico

Strutture grammaticali

be: forma affermativa e negativa al presente semplice

be: forma interrogativa e risposte brevi

Pronomi e avverbi interrogativi

Articoli determinativi e indeterminativi

Sostantivi plurali

this/that/these/those

Genitivo sassone

Pronomi possessivi

Whose?

Imperativo

Pronomi personali soggetto e pronomi complemento

Aree lessicali

Paesi e nazionalità

L'alfabeto

Numeri cardinali

Colori

Numeri ordinali

Giorni, mesi e stagioni

Date

Oggetti della classe

Aggettivi comuni

Espressioni utilizzate in classe

Unit 1 – Conoscenze

Funzioni comunicative

Descrivere l'aspetto fisico

Descrivere le proprie preferenze

Descrivere la propria camera

Strutture grammaticali

there is /there are
some e any
Preposizioni di luogo
have got
Ordine degli aggettivi

Aree lessicali

Nomi comuni
Arredamento della camera da letto
Aspetto fisico

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)
“The Brits”: National stereotypes

Unit 2 - Conoscenze

Funzioni comunicative

Parlare della routine quotidiana
Descrivere le proprie abitudini
Fare amicizie
Chiedere e dire l’orario
Esprimere accordo o disaccordo

Strutture grammaticali

Present simple (forma affermativa, negativa e interrogativa)
Preposizioni di tempo
Avverbi di frequenza
Espressioni di frequenza

Aree lessicali

Routine quotidiana
Chiedere e dire l’orario
Attività quotidiana

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)
Education in England

Unit 3 - Conoscenze

Funzioni comunicative

Parlare del tempo libero
Parlare delle proprie abilità
Parlare di ciò che piace o non piace fare

Strutture grammaticali

can per esprimere abilità
Avverbi di modo
like/love/enjoy/hate + -ing

Aree lessicali

Attività nel tempo libero
play, do e go
Aggettivi che descrivono la personalità

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)
A teen's guide to London

II Periodo di attività didattica

Libro di testo: *Identity* Student's Book & Workbook Oxford (A2 to B1)

Dalla Unit 3 alla Unit 6

A seguire il dettaglio delle singole Units

Unit 4 – Conoscenze

Funzioni comunicative

Descrivere abbigliamento e stili di abbigliamento

Descrivere ciò che sta accadendo

Parlare di azioni al presente

Acquistare vestiti in un negozio

Strutture grammaticali

Presente progressivo

Presente semplice vs Presente progressivo

Verbi statici e dinamici

Aree lessicali

Abbigliamento e accessori

Aggettivi che descrivono abbigliamento

Negozi

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

Camden Market

Unit 5 – Conoscenze

Funzioni comunicative

Parlare di cibo e bevande

Parlare di quantità e dieta

Strutture grammaticali

Nomi numerabili e non numerabili

some, any, no

much, many, a lot of/lots of, a few, a little

too much, too many, (not) enough

too + aggettivo, not + aggettivo + enough per esprimere quantità

Aree lessicali

Cibo e bevande

Porzioni e contenitori

Aggettivi per descrivere cibo e bevande

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

British food and drink

Unit 6 – Conoscenze

Funzioni comunicative

Descrivere la famiglia

Parlare di eventi passati

Strutture grammaticali

Verbo be al passato semplice

Verbo can al passato semplice

Passato semplice dei verbi regolari

Aree lessicali

La famiglia e i gradi di parentela

Le professioni

Espressioni per parlare al passato

Cultura e Civiltà

(Competenze UE: Consapevolezza ed espressione culturale; Competenze sociali e civiche)

Henry VIII and his wives

Partecipazione all'UDA trasversale "Senza frontiere 1" (Durata 3 h)

Argomento: Accoglienza e/o ospitalità: Booking a hotel room; types of board bases; formal and informal greetings. Vocabulary: nuts, fruit and vegetables, types of meat and fish.

Letto e approvato in data 6 giugno 2023

**La docente
Prof.ssa Benedetta Mori**



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

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023
CLASSE I sez. A
DOCENTE Valenti Daniele
DISCIPLINA Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
QUADRO ORARIO 2 teoria + 5 Laboratorio
LIBRO DI TESTO HOEPLI SALA BAR SMART (PRIMO BIENNIO) O. GALEAZZI

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
Laboratorio: istruzioni per l'uso: regole in sala	PECUPASSE	COMPETENZA n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale	Educazione e comportamento corretto Precedenze di servizio Accoglienza di clienti con esigenze speciali Comunicazione con il cliente e galateo
	DISCIPLINA	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.	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici	Principi di fidelizzazione del cliente

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
Benvenuti in sala	<p>PECUPASSE</p>	<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>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e di bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p>	<p>Profilo professionale nel contesto lavorativo</p> <p>Requisiti professionali e l'importanza delle soft skills</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>Aree operative e attrezzature della ristorazione</p> <p>Momenti operativi nella ristorazione</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,</p>	<p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</p>	<p>Sequenza dei pasti</p> <p>Allergeni e menù</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le</p>

		<p>secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n. 3:</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 4:</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6:</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>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p> <p>Presentarsi in modo professionale.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere i clienti, interagire e presentare i prodotti.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti dietetici specifici.</p> <p>Eeguire le tecniche di base nella realizzazione della mise en place di base del tavolo e in relazione ai piatti proposti.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Individuare la giusta attrezzatura da usare per effettuare uno stile di servizio.</p>	<p>gerarchie nella sala ristorante</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Conoscenza del mobilio di base e di tutte le attrezzature di base</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore</p> <p>Mise en place di base e in relazione al menù</p> <p>Conoscenze di base per la realizzazione dei servizi di sala: all'italiana, all'inglese, alla francese (diretto/indiretto), al gueridon, al buffet.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>
	<p>CITTA DINA NZA</p>	<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>		

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

			<p>Eeguire le tecniche di base nella realizzazione della mise en place della panadora e del gueridon.</p> <p>Eeguire gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese (diretto/indiretto), al gueridon, al buffet.</p>	<p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>
--	--	--	---	--

SECONDO QUADRIMESTRE

TITOL O UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<p>Typical tuscan</p>	<p>PECU P ASSE</p>	<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 4:</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar.</p> <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tipologie di bevande.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di</p>

breakfast		<p>Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>COMPETENZA n.7:</p> <p>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>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 di bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	<p>base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiatone, 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>
	DISCIPLINA	<p>COMPETENZA n.1:</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n 2:</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> <p>COMPETENZA n 4:</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti</p>	<p>Individuare alcuni prodotti dolciari di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari.</p> <p>Fornire informazioni al cliente.</p>	<p>Attrezzature per la colazione.</p> <p>Conoscenze di base dei metodi di produzione del caffè in grani, relative miscele e dell'espresso.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>

		<p>strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6:</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>COMPETENZA n 11:</p> <p>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>		<p>Tecniche di base di conservazione del latte e del caffè.</p> <p>Elementi di produzione dolciaria locale.</p>
	<p>CITTA DINA NZA</p>	<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>		

DATA: 05/06/2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

.....

.....

Prof. Valenti Daniele



PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022 / 2023

Prof. Luca Pellegrini

MATERIA: Matematica- CLASSE: 1 SEZ. A

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Gli Insiemi (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- Organizzare informazioni utilizzando correttamente il linguaggio e i simboli della teoria degli insiemi	<ul style="list-style-type: none">- Rappresentare, in vari modi, gli insiemi e riconoscere i sottoinsiemi di un insieme dato- Eseguire operazioni tra insiemi (intersezione e unione)- Risolvere problemi utilizzando gli insiemi
Numeri Naturali (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- Le proprietà dell'insieme dei numeri naturali- Le definizioni e le proprietà delle operazioni aritmetiche e delle potenze- Il concetto di divisibilità- I numeri primi- Il massimo comune divisore e il minimo comune multiplo	<ul style="list-style-type: none">- Eseguire i calcoli con i numeri naturali sfruttando le proprietà delle operazioni- Applicare le proprietà delle operazioni e delle potenze- Calcolare il valore di espressioni numeriche con numeri naturali- Determinare i divisori di un numero sfruttando i criteri di divisibilità- Scomporre un numero naturale in fattori primi- Calcolare il M.C.D. e il m.c.m. tra numeri naturali
Numeri Interi Relativi (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- Le proprietà dell'insieme dei numeri interi relativi- I concetti di valore assoluto e di numeri opposti- Le definizioni e le proprietà delle operazioni con i numeri interi relativi- Le potenze con base intera ed esponente naturale con le relative proprietà- Il concetto di somma algebrica	<ul style="list-style-type: none">- Ordinare numeri interi relativi- Eseguire i calcoli con i numeri interi relativi- Calcolare il valore di espressioni algebriche nell'insieme dei numeri interi relativi- Applicare le proprietà delle potenze che hanno per base numeri relativi
Numeri Razionali e	<ul style="list-style-type: none">- I concetti di frazione e di	<ul style="list-style-type: none">- Ridurre ai minimi termini una



<p>introduzione ai numeri Reali (competenze 1-3)</p>	<p>numero razionale</p> <ul style="list-style-type: none">- La definizione di potenza di un numero razionale- Le proporzioni e il concetto di percentuale- I numeri irrazionali e la loro rappresentazione decimale- I numeri reali	<p>frazione</p> <ul style="list-style-type: none">- Confrontare, ordinare e operare con i numeri razionali- Esprimere numeri razionali mediante frazioni equivalenti- Calcolare il valore di espressioni aritmetiche con numeri razionali- Calcolare il valore di espressioni con potenze con esponente intero- Trasformare una frazione in numero decimale e viceversa- Esprimere frazioni mediante percentuali- Applicare le proprietà delle proporzioni- Risolvere problemi con proporzioni e percentuali
<p>Statistica descrittiva (competenze 4)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Fasi della ricerca statistica- Le distribuzioni di frequenze- La frequenza assoluta e relativa- Le rappresentazioni grafiche dei dati- Gli indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda- La variabilità	<ul style="list-style-type: none">- Organizzare i dati statistici in tabelle- Raggruppare i dati in classi di frequenza- Determinare frequenze assolute, frequenze relative e frequenze percentuali- Rappresentare distribuzioni di frequenze mediante tabelle e diversi tipi di grafici- Interpretare istogrammi, e diagrammi cartesiani che rappresentano dati statistici- Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati
<p>Introduzione al calcolo letterale Monomi (competenze 1-3)</p>	<ul style="list-style-type: none">- L'uso delle lettere al posto dei numeri- L'importanza e l'utilità della notazione letterale- I monomi e le relative definizioni- Le operazioni fra monomi- Il MCD e il mcm fra monomi	<ul style="list-style-type: none">- Tradurre una frase in una espressione- Calcolare il valore di un'espressione letterale in corrispondenza di particolari valori attribuiti alle lettere che figurano in essa- Risolvere problemi utilizzando le lettere- Riconoscere monomi uguali, opposti, simili e nulli- Eseguire le operazioni fra monomi- Semplificare espressioni algebriche contenenti monomi e loro potenze- Calcolare MCD e mcm fra monomi



Polinomi (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni- I prodotti notevoli	<ul style="list-style-type: none">- Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi- Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi- Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare
Equazioni di primo grado numeriche intere (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- Il concetto di equazione e le relative definizioni- I principi di equivalenza delle equazioni- Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado	<ul style="list-style-type: none">- Applicare i principi di equivalenza delle equazioni- Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili- Risolvere equazioni numeriche intere di primo grado e verificare le soluzioni trovate- Identificare le grandezze date e quelle incognite- Tradurre le informazioni fornite dal problema in equazioni- Risolvere problemi utilizzando le equazioni
Funzioni e Grafici (competenze 1-3)	<ul style="list-style-type: none">- I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia- Il piano cartesiano	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere una funzione- Utilizzare il piano cartesiano- Disegnare il grafico di una funzione di proporzionalità diretta e inversa- Funzione lineare
Nozioni fondamentali piano euclideo Dalla congruenza alla misura Quadrilateri (competenze 2)	<ul style="list-style-type: none">- Le definizioni e i concetti primitivi della geometria euclidea (punto, retta, piano)- Il piano euclideo: segmenti, angoli e poligoni- Congruenza, misura e operazioni di segmenti ed angoli- Triangoli: classificazione- Quadrilateri: perimetro e area dei poligoni regolari.	<ul style="list-style-type: none">- Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo- Eseguire operazioni tra segmenti o angoli- Conoscere e usare misure di grandezze geometriche; perimetro, area delle principali figure geometriche del piano- Riconoscere se un quadrilatero è un trapezio, un parallelogramma, un rettangolo o un quadrato



CONTENUTI

Unità Didattica	Contenuti
Gli Insiemi	- Organizzare informazioni utilizzando correttamente il linguaggio e i simboli della teoria degli insiemi
Numeri Naturali	- Le proprietà dell'insieme dei numeri naturali - Le definizioni e le proprietà delle operazioni aritmetiche e delle potenze - Il concetto di divisibilità - I numeri primi - Il massimo comune divisore e il minimo comune multiplo
Numeri Interi Relativi	- Le proprietà dell'insieme dei numeri interi relativi - I concetti di valore assoluto e di numeri opposti - Le definizioni e le proprietà delle operazioni con i numeri interi relativi - Le potenze con base intera ed esponente naturale con le relative proprietà - Il concetto di somma algebrica
Numeri Razionali e introduzione ai numeri Reali	- I concetti di frazione e di numero razionale - La definizione di potenza di un numero razionale - Le proporzioni e il concetto di percentuale - I numeri irrazionali e la loro rappresentazione decimale - I numeri reali
Introduzione al calcolo letterale: i monomi	- L'uso delle lettere al posto dei numeri - L'importanza e l'utilità della notazione letterale - I monomi e le relative definizioni - Le operazioni fra monomi - Il MCD e il mcm fra monomi
Polinomi	- Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni - I prodotti notevoli
Equazioni di primo grado numeriche intere	- Il concetto di equazione e le relative definizioni - I principi di equivalenza delle equazioni delle equazioni - Il metodo di risoluzione delle equazioni



	intere di primo grado
Funzioni e Grafici	<ul style="list-style-type: none">- I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia- Il piano cartesiano- Grafico della retta- Funzioni di proporzionalità diretta e inversa
Statistica descrittiva	<ul style="list-style-type: none">- Fasi della ricerca statistica- Le distribuzioni di frequenze- La frequenza assoluta e relativa- Le rappresentazioni grafiche dei dati- Gli indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda
Geometria Euclidea	<ul style="list-style-type: none">- Le definizioni e i concetti primitivi della geometria euclidea (punto, retta, piano)- Il piano euclideo: segmenti, angoli e poligoni- Congruenza, misura e operazioni con segmenti ed angoli- Triangoli: classificazione- Quadrilateri: perimetro e area di alcuni poligoni regolari (triangolo, rettangolo, quadrato, trapezio).

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

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

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

Montecatini Terme, 05/05/2023

Gli studenti

Rosella Rebecca

Miriam Picardi

L'insegnante

Prof. Luca Pellegrini

Luca Pellegrini



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	1ª A		2022- 2023

UDA	1	Titolo del Modulo	Sicurezza alimentare e sistema HACCP
-----	---	-------------------	--------------------------------------

1. Pericoli fisici, chimici e biologici:

- Pericoli chimici
- Pericoli fisici
- I microrganismi
- Classificazione dei microrganismi
- Virus
- Batteri
- Funghi
- Fattori di crescita dei microrganismi
- Tossinfezioni alimentari
- Principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni

2. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:

- Igiene del personale
- Igiene delle mani e degli indumenti
- Igiene dei locali
- Igiene delle attrezzature
- Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione
- Sistema di controllo HACCP
- I 7 principi dell'HACCP



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



www.alberghieromontecatini.gov.it

UDA

2

Titolo del Modulo

Chimica gastronomica

1. Concetti fondamentali di chimica

- La composizione della materia
- Gli stati di aggregazione della materia
- Sostanze pure: elementi e composti
- Cenni sulla tavola periodica
- Atomi e molecole
- Numero e peso atomico
- Legami chimici
- Reazioni chimiche
- Soluzioni
- Acidi, basi e Sali
- pH
- Gruppo funzionale delle molecole organiche

2. I glucidi:

- I glucidi e la fotosintesi
- Classificazione dei glucidi
- Monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi
- Funzioni dei glucidi
- Fabbisogno giornaliero di glucidi

3. I protidi

- Caratteristiche delle proteine
- Amminoacidi
- Legame peptidico
- Struttura delle proteine
- Classificazione delle proteine
- Denaturazione e idrolisi delle proteine
- Funzioni delle proteine
- Fabbisogno giornaliero di proteine

4. I lipidi:

- Caratteristiche e classificazione dei lipidi
- Acidi grassi: definizione e classificazione in base ai legami
- Trigliceridi
- Reazioni dei trigliceridi
- Il colesterolo
- Lipidi complessi
- Funzioni dei lipidi
- Fabbisogno giornaliero di lipidi



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

www.alberghieromontecatini.gov.it



UDA	2	Titolo del Modulo	Chimica gastronomica
-----	---	-------------------	----------------------

5. Le vitamine

- Caratteristiche delle vitamine
- Classificazione delle vitamine

6. L'acqua e i Sali minerali

- Caratteristiche fisiche-chimiche dell'acqua
- Acqua e nutrizione
- Aspetti generali e funzioni dei Sali minerali
- Classificazione dei Sali minerali

Il programma è stato svolto completamente così come preventivato.

Redatto in data	Firma del docente	Letto e condiviso in classe in data
28/05/2023	<i>Prof. Sergio Mancuso</i>	30/05/2023

PROGRAMMA FINALE LINGUA SPAGNOLA
Anno Scolastico 2022 – 2023

Prof.ssa Sara Ciapetti

Classe: 1^A

Libro di testo adottato: Carla Poletini, José Pérez Navarro, JUNTOS, vol. A, Zanichelli editore

I QUADRIMESTRE

Unità 0	<u>LESSICO</u> L'alfabeto Gli oggetti dell'aula <u>FUNZIONI COMUNICATIVE</u> Fare lo spelling Formulare domande di cortesia, ringraziare Comunicare in classe
Unità 1 <u>GRAMMATICA</u> Pronomi personali soggetto Presente indicativo del verbo SER Articoli determinativi e indeterminativi Genere e numero dei sostantivi e degli aggettivi Formazione del plurale dei sostantivi e degli aggettivi Presente indicativo dei verbi in -AR Verbi riflessivi e pronomi riflessivi Interrogativi	<u>LESSICO</u> I giorni della settimana; le parti del giorno; i numeri da 0 a 100; le nazioni e le nazionalità <u>FUNZIONI COMUNICATIVE</u> Salutare e congedarsi; identificare le persone; presentare e presentarsi; chiedere e dire l'età; chiedere e dare informazioni personali
Unità 2 <u>GRAMMATICA</u> Presente indicativo del verbo TENER Aggettivi possessivi atoni e tonici Aggettivi e pronomi dimostrativi Verbi GUSTAR, ENCANTAR, PARECER, APETECER + pronomi complemento indiretto Quantificatori Presente indicativo dei verbi in -ER e -IR	<u>LESSICO</u> La famiglia; le parti del viso; descrizione del carattere; gli animali domestici; i colori; le attività del tempo libero <u>FUNZIONI COMUNICATIVE</u> Descrivere le persone; chiedere gusti e interessi; esprimere accordo e disaccordo; chiedere circa le preferenze e rispondere

II QUADRIMESTRE

<p>Unità 3 GRAMMATICA Locuzioni prepositive di luogo e tempo Hay/está-están Presente indicativo di ESTAR e DAR Preposizioni A, EN, DE Presente indicativo dei verbi irregolari in 1^ap.s Presente de indicativo irregulares de los verbos en -er ; -ir.</p> <p>Unità 4 GRAMMATICA Presente indicativo dei verbi con dittongazione Presente indicativo dei verbi con alternanza vocalica</p>	<p>LESSICO La casa; i mobili e gli oggetti della casa; le attività domestiche; gli ubicatori; i numeri da 100 a 1000; i numeri ordinali; modi di dire con estar y dar.</p> <p>FUNZIONI COMUNICATIVE Descrivere un ambiente; chiedere e indicare dove sono ubicati gli oggetti</p>
---	---

ASPETTI SOCIO-CULTURALI:

Las lenguas oficiales en España, el Espanglish, los países hispanohablantes, Las Navidades

Uda "Senza frontiere 1": accoglienza e/o ospitalità

COMPETENZE SPECIFICHE	Distinguere trattamenti: formale/informale Salutare e rispondere al saluto Chiedere e fornire dati personali Ringraziare
------------------------------	---

Letto e condiviso il giorno: 30/05/23

Firme

Rebecca Raschi (rappresentante)

Rebecca Raschi

Matteo Cecchi (rappresentante)

Matteo Cecchi

Prof.ssa Sara Ciapetti

Sara Ciapetti



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

Programma Svolto A.S. 2022/2023

Classe 1^aA

TIC

DOCENTE Prof. Enrico Ottonello

COMPRESENZA LABORATORIO INFORMATICA

DOCENTE Prof.ssa Valentina Donvito

Libro di Testo

INFORMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO - PANTIERI LORENZO - ZANICHELLI

1° QUADRIMESTRE

U.D. 1-L'INFORMATICA E IL COMPUTER

- Breve storia dell'informatica
- Concetti di Hardware e Software
- Tipi di computer
- Struttura Hardware di un computer: Processore, Memoria Centrale, Memorie di Massa e relative unità di misura, Periferiche di input, Periferiche di Output
- Sistema Binario e Decimale: Cenni, Conversioni tra numeri binari e decimali
- Definizione di Sistema Operativo: I sistemi operativi più diffusi
- Definizione di Software Applicativo: I software applicativi più diffusi
- Legalità del Software

U.D. 2 -IL SISTEMA OPERATIVO

- Il Desktop: barra delle applicazioni, pulsante start, area di notifica
- Il pannello di controllo
- Le Icone
- Le Finestre
- I File e le Cartelle
- Stampare
- Sbloccare e spegnere il computer

U.D.3 -IL SOFTWARE DI ELABORAZIONE TESTO: WORD/DOCUMENTI DI GOOGLE

- Concetti di base

- Com'è fatta l'interfaccia di Word
- Creare, salvare e chiudere un documento
- Taglia, copia e Incolla
- Controllo ortografico
- Ingrandire o ridurre lo zoom
- Margini e orientamento
- Formattare il carattere
- Impostare il paragrafo: interlinea, spaziatura, rientri
- Elenchi puntati e numerati
- Bordi e sfondi
- Immagini
- Layout di pagina
- Tabelle
- La casella di testo
- Inserire immagini, forme

U.D.4 -IL SOFTWARE DI PRODUTTIVITÀ: PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI- POWER POINT/PRESENTAZIONI DI GOOGLE

- La videata di Power Point
- Le diapositive
- Immagini, Sfondi, e layout
- Clonare le diapositive
- Applicare un tema
- Animazioni e transizioni diapositive
- Collegamenti ipertestuali

EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo e fake news

- (Ri-)conoscere le caratteristiche del cyberbullismo
- Conoscere le regole basilari della comunicazione e del comportamento in rete
- Riconoscere comportamenti palesemente scorretti online
- Saper evitare rischi e minacce al benessere fisico e psicologico durante l'utilizzo di tecnologie digitali
- (Ri-)conoscere le caratteristiche delle fake news

UDA TRASVERSALE - LABORATORIO: "ISTRUZIONI PER L'USO"

Realizzazione di una presentazione multimediale.

2° QUADRIMESTRE

U.D.5 - LE RETI: NAVIGARE IN INTERNET

- Le reti e loro classificazione (LAN, MAN, WAN)
- Apparati di rete (Hub, Switch, Router)
- Modello client/server
- I siti web
- I motori di ricerca
- Il Browser
- I blog e i forum

- Cloud computing: Google Drive, Google Maps, Registro Elettronico
- Virus, Prevenzione dai virus, Antivirus

U.D.6 -IL SOFTWARE DI PRODUTTIVITÀ: FOGLIO DI CALCOLO-EXCEL/ FOGLI DI GOOGLE

- Com'è fatta l'interfaccia di Excel
- Inserire i dati
- Ordinare i dati
- Le formule aritmetiche: sommare, sottrarre, moltiplicare, dividere
- Le funzioni matematiche
- Le funzioni logiche
- Riferimenti assoluti e relativi
- Formattare dati e celle
- Grafici

U.D. 7 - GOOGLE MODULI

- Creare un modulo di Google
- Personalizzazione Tema
- Inserimento domande a risposta multipla, casella di controllo, griglia, scala lineare, breve e paragrafo.
- Inserimento immagini
- Trasformare il modulo in un quiz
- Punteggi Modulo
- Impostazioni Modulo
- Visualizzazione Risposte e relativo file Excel riepilogativo.

EDUCAZIONE CIVICA: SICUREZZA DEI DATI

- Protezione dell'Identità digitale e dei propri dati personali
- Essere consapevoli del meccanismo della profilazione utenti durante la navigazione su internet
- Gestione dei cookies
- Furto di identità digitale

LETTO ED APPROVATO IN DATA 25/05/2023

Montecatini Terme,

I docenti:

Enrico Ottonello

Valentina Donvito

Ottonello E. 



Gli alunni:



