



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

**PROGRAMMAZIONE CLASSE 1 B**

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 25 studenti di cui 1 L.104, 7 BES e 1 DSA

La classe si presenta interessata alla materia.

La partecipazione al dialogo educativo è adeguata così come l'impegno, tenendo conto che alcuni alunni, non madrelingua, hanno notevoli difficoltà di comprensione della lingua italiana.

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</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</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 e di base per accogliere i clienti e interagire con loro</p> <p>Saper usare la suite di Google</p> <p>Saper</p>

		con Canva sulle regole dell'accoglienza	del testo 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. Strumenti Gli elementi della lettera</p> <p>3. L'e-mail. 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 e 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 Il sito dell'albergo</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Confronto tra siti web di strutture ricettive</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>

		Differenze tra sito web e social network		
5	Il front office	<p>LEZIONE 5</p> <p>Il front office</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli spazi e i reparti del front office.</li> <li>2. Operazioni da front desk e operazioni da back office</li> <li>3. Il personale del front office</li> <li>4. Il front office manager</li> <li>5. Il personale di ricevimento</li> <li>6. Il personale di portineria</li> <li>7. Il personale di segreteria e di cassa</li> </ol> <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 e 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"> <li>1. Il turista moderno</li> <li>2. La situazione attuale</li> <li>3. Il turismo in Europa</li> <li>4. Il turismo in Italia</li> <li>5. Il turismo sostenibile e responsabile (cenni)</li> </ol> <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"> <li>1. Il mercato turistico.</li> <li>2. La domanda turistica</li> <li>3. L'offerta turistica</li> <li>4. Le tipologie di turista</li> <li>5. Le tipologie di turismo</li> <li>6. Le risorse turistiche dell'Italia.</li> </ol> <p>Lab. Informatica</p> <p>Ricerca informazioni tramite il web e analisi di un</p>	<p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativi</p>	<p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio.</p>

		Sightseeing di una città italiana		
8	Il sistema turistico italiano	<p>LEZIONE 3</p> <p>1. La normativa sul turismo  2.L'organizzazione pubblica del turismo  3.Le imprese turistiche  4. Le professioni turistiche</p> <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>
9	Le imprese ricettive in Italia	<p>LEZIONE 4</p> <p>Le imprese ricettive  le strutture ricettive in Italia  le strutture</p>	Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto	Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture

		<p>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 un struttura ricettiva.</p>	italiano	ricettive del territorio.
<p><b>10</b></p> <p>UDA trasversale</p> <p>“Senza frontiere 1: l’ospitalità”</p>	La classificazione	<p>LEZIONE 5</p> <p>La classificazione delle strutture ricettive</p> <p>La classificazione a stelle</p> <p>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>	Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture ricettive del territorio.

#### 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)

**Classe 1<sup>^</sup> B    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.

### 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.

### 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

**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**

**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.



## 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	
<b>N. 1.1</b>  <b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>  (può essere anche multi-disciplinare)	Unità 1:  <b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b>	Volume A1  Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato (in itinere?)</b>	1° Quadrimestre	<b>3</b>	

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0601  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

<p><b>N. 1.2</b></p> <p><b>LA BRIGATA DI CUCINA</b></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><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p> <p><b>Test di verifica semistrutturato</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p><b>1-3</b></p>	
<p><b>N. 1.3</b></p> <p><b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b></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</p> <p>Volume A2 Pag. 228-230</p>	<p><b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b></p> <p><b>Test di verifica semistrutturato</b></p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p><b>1-3-4-5-11</b></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 0601  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: pth01000c@istruzione.it PEC: pth01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment English



ECDL







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

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO	Modalità di verifica <small>(evidenziare quella utilizzata)</small>	SPECIFICHE PERIODO	COMPETENZA DI RIFERIMENTO	
<b>N. 2.1</b>  <b>Igiene e Sicurezza nel laboratorio</b>	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	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	Intero anno scolastico	<b>3</b>	
<b>N. 2.2</b>  <b>Non solo pizza</b>  (multi-disciplinare)	Unità 1:  I cereali  Le farine	Volume A2  Pag. 3-14  Pag. 53-64	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	1° Quadrimestre	<b>1-3-5</b>	

### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0601  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: pth01000c@istruzione.it PEC: pth01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





<b>N. 2.3</b>  <b>TECNICHE DI BASE DI CUCINA</b>	<b>Unità 1:</b> <b>Le tecniche di taglio</b>	Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126				
	<b>Unità 2:Le tecniche di cottura</b>	Volume A1 Pag. 175-194	<b>Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale</b>  <b>Test di verifica semistrutturato</b>	Intero anno scolastico	<b>1-3-4-5-11</b>	
	<b>Unità 3:</b> <b>I fondi di cucina e le salse di base</b>	Volume A1 Pag. 207-225				
	<b>Unità 4:</b> <b>La pasta ed il riso</b>	Volume A2 Pag.16-20,26				
	<b>Unità 5:</b> <b>Le basi di Pasticceria</b>	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 0601  
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470  
E-mail: pth01000c@istruzione.it PEC: pth01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL



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

## **ISTITUTO “ Martini “ MONTECATINI TERME**

**A.S. 2022-2023**

### **PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO DI ITALIANO**

#### **CLASSI 1 B**

##### **GRAMMATICA**

Riflessioni sulla lingua:

Comunicazione verbale e non verbale: gli elementi della comunicazione.

Il lessico e la semantica: significante e significato. Le parole nel loro contesto. La derivazione delle parole. Prefissi, suffissi. Semantica e campi semantici, trasferimenti di significato: le figure retoriche: metafora, similitudine, sineddoche e metonimia.

Il sistema fonologico dell'italiano: Fonemi vocalici e consonantici. Il fonema “accento”. Parole tronche, piane, sdrucciole e monosillabiche.

La sillaba: elisione e troncamento.

Le principali regole d'ortografia. La punteggiatura.

Morfologia e sintassi.

Classi variabili e invariabili, aperte e chiuse. La radice e la desinenza.

Le parti del discorso: Articoli determinativi e indeterminativi e partitivi. Il nome: particolarità del numero e del genere. Nomi alterati. Gli aggettivi : i qualificativi. I gradi. Gli aggettivi di relazione: i possessivi, gli identificativi, i numerali, gli ordinali, gli indefiniti, gli interrogativi, i cardinali.. I pronomi ( con la stessa denominazione degli aggettivi ). Gli avverbi: di modo circostanziali e valutativi. Le preposizioni: semplici e articolate. Le interiezioni ed esclamazioni. Il verbo: la persona e il numero, il tempo, i modi. Tempi semplici e composti. Coniugazione del verbo: Verbi transitivi e intransitivi, attivi e passivi, riflessivi, pronominali, gli ausiliari, i servili.

##### **METODOLOGIA DELLO STUDIO**

Come organizzare il lavoro a casa. Per utilizzare efficacemente il manuale. Come lavorare in classe. Per comprendere un (il) testo. Per fissare le informazioni principali e secondarie. Per prepararsi all'interrogazione e alle verifiche scritte. Per conoscere la cronologia e i sistemi di datazione, per riconoscere le fonti storiche. Per leggere una carta geografica. Per comprendere un grafico e una tabella.

##### **ANALISI DEL TESTO NARRATIVO**

Elementi di Narratologia:

Il racconto e la storia. Fabula e intreccio. Temi e motivi. I momenti della fabula. La divisione in sequenze e la loro tipologia. Descrizione e narrazione. Lo spazio. Il tempo. Le anacronie. Sommari, pause e scene.. Il ritmo del racconto. Autore e narratore. Narratore e punto di vista. Le tecniche di riferimento di pensieri e parole. I personaggi, la loro tipologia e gerarchia.

Il racconto di intrattenimento : i generi.

La novella.

Brani svolti:

E Bencivenga: " Cose da pazzi "

I. Calvino : " La fermata sbagliata "

G. Scerbanenco: " Chiaro di luna "

K. Follet: " Lucy "

S. Puskin : " La tempesta "

Stendhal : " Julien Sorel "

F.W, Brown : " Armageddon "

J. London : " Silenzio bianco "

G. de Maupassant : " I gioielli "

E. Hemingway: " Colline come elefanti bianchi "

J. Asimov: " Chissà come si divertivano "

E.D. Hoch : " Lo zoo più bello dell'universo "

D. Buzzati: " Il colombre "

G. Verga: " Rosso Malpelo "

D. Buzzati: " Le mura di Anagoor "

J.G. Ballard: " Riunione di famiglia "

A. Christie : " Miss Marple racconta "

Don Milani: da : " Lettera ad una professoressa " : " Si studia per il voto "

Don Milani: da : " Lettere " : " Il dominio della parola "

G Petronio : " Passato e presente "

L . Volpicelli : " Cultura e erudizione "

Del presente programma è stata data lettura in classe.

Montecatini Terme ( PT ) lì 25-5-2023

L'insegnante Gli studenti

Prof. D. Ferrari



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<sup>a</sup> B

### 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 5: IL FRONT OFFICE**

- Gli spazi e i reparti del front office
- Operazioni da front desk e operazioni da back office
- Il personale del front office
- Il front office manager
- Il personale di ricevimento
- Il personale di portineria
- Il personale di segreteria e di cassa

### **LABORATORIO DI INFORMATICA**

Introduzione a Canva: creazione progetto, modelli, immagini, caselle di testo, adesivi, cornici, collegamenti ipertestuali

Realizzazione di un volantino con canva, UDA trasversale laboratorio istruzioni per l'uso

Stesura di testi con Microsoft Word, uso di elenchi puntati e numerati, allineamento del testo, spaziatura e rientri, interlinea, tabulazioni, inserimento di tabelle, immagini, disegni, formattazione font, dimensioni e colori.

Realizzazione di un menù a due colonne con Word.

## **2° QUADRIMESTRE**

---

#### **UDA 6: FARE TURISMO OGGI**

- Il turista moderno
- La situazione attuale
- Il turismo in Europa
- Il turismo in Italia
- Il turismo sostenibile e responsabile (cenni)

#### **UDA 7: TURISMO E MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico.
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Le tipologie di turista
- Le tipologie di turismo
- Le risorse turistiche dell'Italia

#### **UDA 8: IL SISTEMA TURISTICO ITALIANO**

- La normativa sul turismo
- L'organizzazione pubblica del turismo
- Le imprese turistiche
- Le professioni turistiche

#### **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**

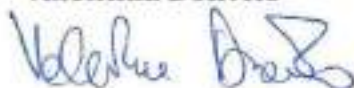
**Montecatini Terme,**

**LETTO ED APPROVATO IN DATA**

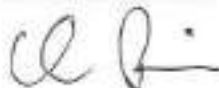
08 GIUGNO 2023

**I DOCENTI:**

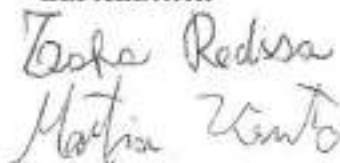
**Valentina Donvito**



**Claudio Perroni**



**GLI ALUNNI:**





## PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023      INDIRIZZO: comune

CLASSE 1      SEZIONE **B**

DISCIPLINA: Francese      DOCENTE: Anna Guidarini

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe)      2

*UDAI: C'est la rentrée- Premiers contacts*

### *Competenze*

- Presentarsi
- Fare domande personali e rispondere
- Parlare delle materie scolastiche

*conoscenze*

### **Lessico**

- I giorni della settimana
- Le stagioni e i mesi
- I numeri
- Il materiale scolastico
- Gli oggetti della classe
- Le nazioni, le nazionalità, i continenti
- Gli indirizzi di posta elettronica e il web
- Gli indirizzi postali

### **Grammatica**

- Gli articoli determinativi
- Gli articoli indeterminativi
- I verbi *être* e *avoir*
- I verbi del primo gruppo
- La formazione del femminile (I)
- La formazione del plurale (I)
- Gli aggettivi interrogativi
- La forma interrogativa
- Le preposizioni articolate

### **Funzioni comunicative**

- Dire la data
- Comunicare in classe
- Salutare e congedarsi
- Domandare e dire il nome
- Domandare e dire l'età
- Domandare e dire la nazionalità

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domandare e dare un numero di telefono, un indirizzo di posta e di posta elettronica</li> </ul> <p><b>Fonetica:</b> l'alfabeto</p> <p><b>Civiltà:</b> Il sistema scolastico francese</p>
<p><b>UDA2: On fait connaissance</b></p> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fare domande sulla famiglia</li> <li>- Parlare della propria famiglia</li> </ul>	
<i>conoscenze</i>	<p><b>-Lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La famiglia e lo stato civile</li> <li>- Mestieri e professioni</li> <li>- Divertimenti: musica, cultura e sport</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli aggettivi possessivi</li> <li>- La forma negativa (1)</li> <li>- Gli avverbi di quantità</li> <li>- <i>C'est/ Il est</i></li> <li>- Le preposizioni davanti ai nomi geografici</li> <li>- La formazione del plurale (2)</li> <li>- I verbi <i>faire, aller, venir</i></li> </ul> <p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare della famiglia</li> <li>- Comunicare in modo informale</li> <li>- Domandare e dire la professione</li> <li>- Parlare dei divertimenti, dei gusti e delle preferenze</li> </ul> <p><b>Civiltà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La famiglia francese</li> </ul>

<p><b>UDA3: Des choses et des gens</b></p> <p><b>Competenze:</b></p> <p>Parlare di un argomento di attualità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dare un consiglio o un ordine</li> </ul>	
<i>conoscenze</i>	<p><b>Lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apparecchi elettronici e digitali</li> <li>- Aggettivi per descrivere la grandezza, la forma e la consistenza</li> <li>- I colori</li> <li>- Aggettivi per descrivere l'aspetto fisico</li> <li>- Aggettivi per descrivere il carattere</li> <li>- L'ora</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Il y a</i></li> <li>- Gli avverbi interrogativi</li> <li>- La formazione del femminile (2)</li> <li>- Gli aggettivi dimostrativi</li> <li>- Gli aggettivi <i>beau, nouveau, vieux</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I pronomi personali forma tonica</li> <li>- L'imperativo</li> </ul> <p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Domandare e dire il nome di un oggetto</li> <li>- Descrivere un oggetto</li> <li>- Descrivere l'aspetto fisico</li> <li>- Descrivere il carattere</li> <li>- Proporre di fare qualcosa: accettare o rifiutare</li> <li>- Domandare e dire l'ora</li> </ul> <p><b>Civiltà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La generazione digitale</li> </ul>
--	--

--

**UDA 4: S'orienter**

**Competenze**

- Domandare e chiedere informazioni

<i>conoscenze</i>	<p><b>Lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spazi ricreativi e culturali</li> <li>- Edifici amministrativi</li> <li>- Servizi</li> <li>- Parole per collocare nello spazio</li> <li>- Punti di riferimento in città.</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La forma negativa (2)</li> <li>- Il pronome on</li> <li>- I verbi del primo gruppo: particolarità (1)</li> <li>- Gli aggettivi numerali ordinali</li> <li>- La formazione del femminile (3)</li> <li>- I verbi pouvoir, vouloir, devoir, savoir, prendre</li> </ul> <p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiedere un servizio, accettare e rifiutare</li> <li>- Sollecitare e rispondere a un sollecito</li> <li>- Chiedere e dare indicazioni</li> <li>- Scusarsi e ringraziare</li> </ul>
-------------------	--

**● Percorso Istruzione e Formazione Professionale.**

Competenze: Saper interagire in semplici situazioni lavorative.

<p><b>Conoscenze: Lessico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Al bar</li> <li>- In cucina</li> <li>- Al centralino</li> </ul>	<p><b>Funzioni comunicative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rispondere al telefono</li> <li>- Saper fare una prenotazione telefonica</li> </ul>
--	--

<b>Uda interdisciplinare: Sans frontière</b>	
Competenze, saper interagire in semplici comunicazioni interpersonali	
<b>Conoscenze: Lessico</b> - I saluti - Espressioni professionali di base	<b>Funzioni comunicative</b> - Salutare e congedarsi in maniera formale - Dare semplici informazioni in ambito professionale in maniera formale

*Libro di testo:*

- Boutégège, Régine, Bellò, Alessandra, Poirey, Carole, *Exploits 1*, DeA Scuola, Cideb 2018
- Fotocopie fornite dall'insegnante,
- materiale su classroom.

Letto e approvato durante la lezione del 31.05.2023

Montecatini Terme, 10 giugno 2023

Il Docente: Anna Guidarini

## ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1B

### PROGRAMMA FINALE DI GEOGRAFIA/EDUCAZIONE CIVICA

#### **UdA n. 1 - STRUMENTI PER RAPPRESENTARE LA TERRA (Appendice libro di testo)**

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze in matematica e competenze di base in scienze e tecnologia - geo-scienze e tecnologia

Essere in grado di rappresentare graficamente il reticolato sul geoide terrestre, i meridiani e i paralleli individuando quelli più importanti, la latitudine e la longitudine.

Capacità di orientarsi su una carta geografica.

Essere capaci di interpretare i vari tipi di grafici e tabelle; saper confrontare carte fisiche, politiche e tematiche per rilevare informazioni relative agli insediamenti umani, all'economia, al rapporto paesaggio fisico-intervento antropico.

CONOSCENZE

Il reticolato geografico i paralleli, i meridiani, la latitudine e la longitudine; i fusi orari e loro utilità.

Le carte geografiche e la loro rappresentazione; le differenze tra le forme di proiezioni usate da Mercatore e Peters; la suddivisione delle carte geografiche in base alla scala; le diverse tipologie di carte: fisiche, politiche, tematiche e ad uso turistico, cartogrammi e grafici.

Sapere come si realizza la cartografia digitale (telerilevamento, GIS) e l'uso del GPS.

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

Sapere cosa è il reticolato geografico e essere in grado di rappresentare i meridiani e i paralleli individuando quelli più importanti.

Saper trovare un punto su una carta geografica date le sue coordinate geografiche e viceversa.

Sapere cosa sono i fusi orari e a cosa servono.

Saper riconoscere i vari tipi di carte ed individuarne gli elementi rappresentati.

#### **UdA n. 2 - Cap 1 IL PIANETA AZZURRO**

Competenze attese a livello di UdA.

Competenza in materia di cittadinanza e in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

Capire l'importanza di essere un cittadino consapevole per conservare e tutelare il nostro pianeta.

CONOSCENZE

Saper individuare i continenti e gli oceani sul planisfero.

**Agenda 2030 Obiettivo 14: la vita sott'acqua.** Le isole di spazzatura e la pesca sostenibile. Le zone climatiche della terra.

Gli elementi che determinano il clima ed i fattori che lo influenzano, la suddivisione dei climi in base alla temperatura, le caratteristiche dei diversi climi ed i relativi ambienti naturali.

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate per la spiegazione e condivise su Classroom.

### **UdA n. 3 - LE REGIONI, LE PROVINCE DELL'ITALIA, STATI E CAPITALI EUROPEE**

COMPETENZE attese a livello di UdA

Sapersi orientare sul proprio territorio.

Competenza digitale.

CONOSCENZE

Conoscere le province dell'Italia e le Regioni a cui appartengono.

Conoscere gli stati dell'Europa e le rispettive capitali.

Essere in grado di individuarle sulla carta muta nella regione in cui sono localizzate.

OBIETTIVI MINIMI

Saper individuare su una carta politica dove sono localizzate le Province italiane e a quale regione appartengono, le capitali europee e gli stati a cui appartengono.

### **UdA n.4 – “BEFORE THE FLOOD” (film documentario)**

Introduzione ai temi che verranno trattati nel corso dell'anno.

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Riconoscere la significatività dei fenomeni.

Far nascere l'interesse e la consapevolezza per una questione fondamentale: il futuro del nostro pianeta, vedendo cosa sta succedendo nel mondo, sapendo quali sono le conseguenze dell'inquinamento causato dall'attività umana, ma soprattutto trovando delle soluzioni al problema partendo dalla nostra quotidianità per poi arrivare ad una dimensione globale.

CONOSCENZE

Il surriscaldamento globale causato dai combustibili fossili, uso di risorse energetiche rinnovabili e non rinnovabili, conseguenze dei cambiamenti climatici negli ambienti naturali e antropizzati, ruolo delle multinazionali nel sistema economico mondiale e concetto di sviluppo sostenibile.

OBIETTIVI MINIMI

Sapere da cosa è causato il surriscaldamento globale e quali sono le conseguenze.

Conoscere le risorse energetiche rinnovabili e non rinnovabili

Sapere cosa significa sviluppo sostenibile

### **UdA n. 5 – Il Patrimonio materiale e immateriale dell'Unesco in Italia. (EDUCAZIONE CIVICA)**

COMPETENZE attese a livello di UdA

Sensibilizzarsi alla bellezza del nostro territorio per diventare futuri protagonisti della tutela e della valorizzazione del nostro Patrimonio locale e Nazionale.

CONOSCENZE Saper riconoscere dalle immagini tutti i siti del Patrimonio materiale e le tradizioni orali del Patrimonio immateriale.

OBIETTIVI MINIMI Saper riconoscere dalle immagini i più noti siti del Patrimonio materiale e le tradizioni orali del Patrimonio immateriale.

### **UdA n. 6 - L'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (PPTX)**

<https://zonageografia.deascuola.it/cittadinanza-globale/agenda-2030>

[https://asvis.it/public/asvis2/files/Programmi\\_eventi/170Actions-3rd\\_version\\_.FV\\_IT\\_.pdf](https://asvis.it/public/asvis2/files/Programmi_eventi/170Actions-3rd_version_.FV_IT_.pdf)

COMPETENZE attese a livello di UdA

La competenza civica che si basa sulla conoscenza dei concetti di democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili, anche nella forma in cui essi sono formulati nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea e nelle dichiarazioni internazionali e nella forma in cui sono applicati da diverse istituzioni a livello locale, regionale, nazionale, europeo e internazionale.

Mostrare solidarietà e interesse per risolvere i problemi che riguardano la collettività locale e la comunità allargata

Dimostrare senso di responsabilità, nonché comprensione e rispetto per i valori condivisi, necessari ad assicurare la coesione della comunità, come il rispetto dei principi democratici e della diversità sociale, per uno sviluppo sostenibile.

CONOSCENZE

Capire l'importanza del programma d'azione «per le persone, il pianeta e la prosperità» sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Il mondo intero è chiamato a sostenere un programma impegnativo, incentrato su 17 obiettivi, articolati in 169 traguardi da raggiungere entro il 2030.

Conoscere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile che tutti i Paesi sono chiamati perseguire per contribuire alla costruzione di un mondo equo e rispettoso della natura, senza particolari distinzioni tra i diversi livelli di sviluppo conseguito, tra aree ricche e meno avanzate; sapere cosa implicano a livello mondiale.

OBIETTIVI MINIMI

Cartelloni preparati in classe

### **UdA n. 7 - FESTA DELLA DONNA 8 marzo. Approfondimento su Goal 5 Parità di genere (PPTX)**

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche.

Sensibilizzare alla questione dell'uguaglianza di genere e delle pari opportunità tra uomini e donne nel migliorare la propria condizione economica Goal 1 Povertà zero, l'accesso al cibo Goal 2, l'istruzione Goal 4, le cure sanitarie Goal 3 e i diritti civili Goal 16..

Far comprendere che la parità di genere non è solo un diritto umano fondamentale, ma la condizione necessaria per un mondo prospero, sostenibile e in pace.

### **UdA n. 8 - LE RISORSE E L'ENERGIA (Cap 3 libro di testo)**

COMPETENZE attese a livello di UdA

I temi sono stati trattati facendo riferimento all'Agenda 2030 e ai 17 SDG: Goal 3 Salute e benessere, Goal 6 Acqua pulita e igiene, Goal 7 Energia pulita ed accessibile, Goal 9 Industria, innovazione e infrastrutture, Goal 11 Città e comunità sostenibili, Goal 12 Consumo e produzione responsabili, Goal 13 Lotta al cambiamento climatico, Goal 14 Vita sott'acqua, Goal 15 Vita sulla terra.

Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia; competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Comprendere l'importanza di un efficiente uso delle risorse per permettere alle generazioni future di poterne usufruire e per limitare i danni all'ambiente nel contesto dell'attuale globalizzazione.

## CONOSCENZE

Sapere quali sono gli obiettivi principali perseguiti dai Goal 3 Salute e benessere, Goal 6 Acqua pulita e igiene, Goal 7 Energia pulita ed accessibile, Goal 9 Industria, innovazione e infrastrutture, Goal 11 Città e comunità sostenibili, Goal 12 Consumo e produzione responsabili, Goal 13 Lotta al cambiamento climatico, Goal 14 Vita sott'acqua, Goal 15 Vita sulla terra.

Le risorse naturali ambientali e minerarie.

Le risorse ambientali: aria, acqua, suolo e vegetazione.

Le risorse minerarie: localizzazione delle principali risorse minerarie nel mondo e i problemi connessi al loro sfruttamento e futuro esaurimento (caso: il Coltan e le terre rare)

Combustibili fossili, idrocarburi non convenzionali (approfondimenti su fracking e sabbie bituminose); l'alternativa controversa del nucleare e le fonti energetiche rinnovabili.

Approfondimento su le fonti energetiche rinnovabili del futuro: l'idrogeno grigio, blu e verde e la fusione nucleare.

L'inquinamento: atmosferico (global warming, buco dell'ozono), delle acque e del suolo (caso: terre dei fuochi).

Il concetto di sviluppo sostenibile e sua evoluzione dal discorso sul PIL di Robert Kennedy.

Impronta ecologica e economia circolare.

## OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

### **Uda n. 9 La plastica: produzione, tipi di plastiche, problematiche ambientali, raccolta differenziata, riciclo, riutilizzo (EDUCAZIONE CIVICA)**

**(Video inchieste, documentari e realizzazione di cartelloni)**

## COMPETENZE attese a livello di UdA

Acquisire la consapevolezza dell'importanza delle risorse finite, del non generare sprechi e rifiuti, del riuso e del riciclo.

Capire l'importanza del ruolo e dell'impatto della comunità umana sulla terra, sugli oceani, i mari, i fiumi. Adottare modi di vita altamente ecologicamente responsabili.

Mostrare solidarietà e interesse per risolvere i problemi che riguardano la collettività locale e la comunità allargata.

Dimostrare senso di responsabilità, nonché comprensione e rispetto per i valori condivisi, necessari ad assicurare uno sviluppo sostenibile del nostro pianeta.

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di cittadinanza, competenza in tecnologie

## CONOSCENZE

Agenda 2030: Sapere quali sono gli obiettivi principali perseguiti dai Goal 14 Vita sott'acqua, Goal 13 Vita sulla terra, Goal 9 Imprese, innovazione e infrastrutture, Goal 12 Consumo e produzione responsabili.

Produzione della plastica. Classificazione delle plastiche. Inquinamento da plastica: conseguenze sull'ambiente e gli esseri viventi. La bioplastica e le plastiche biodegradabili.

Le plastiche compostabili. Il riciclo della plastica. Azioni da compiere per limitare l'inquinamento.

## OBIETTIVI MINIMI

Saper riconoscere i tipi di plastica in base alla loro classificazione, come fare la raccolta differenziata e cosa scegliere di acquistare per inquinare di meno.



## **UdA n. 10 - "A LIFE ON OUR PLANET" di David Attenborough (film documentario)**

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Il documentario conclude e riassume il programma svolto, per rendere consapevoli gli alunni di come il cambiamento climatico antropogenico e la perdita di biodiversità porteranno il nostro pianeta verso un sesto evento di estinzione di massa in un periodo di secoli e non di centinaia di millenni.

CONOSCENZE

Eventi irreversibili che potranno causare l'estinzione di massa e aggraverebbero ulteriormente il cambiamento climatico.

Soluzioni nell'ottica dell'Agenda 2030: ripristinare la biodiversità; portare i paesi fuori dalla povertà, fornire assistenza sanitaria universale e migliorare l'istruzione delle ragazze; energia rinnovabile come il solare, il vento, l'acqua e il geotermico potrebbero alimentare in modo sostenibile tutto l'utilizzo di energia umana. Pesca sostenibile per consentire alle popolazioni ittiche di prosperare e nella dieta eliminare o ridurre la carne rossa a favore di alimenti a base vegetale potrebbero consentire un utilizzo molto più efficiente della terra.

OBIETTIVI MINIMI

Partecipare attivamente alla visione del film

Montecatini Terme, letto e condiviso con la classe il 25 maggio 2023

Prof.ssa Rita Morandi



**PROGRAMMA SVOLTO CLASSE I Sez. B 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 7 giugno 2023**

**La docente  
Prof.ssa Benedetta Mori**

## **Programma svolto - Matematica - 1B - a.s. 2022/23**

Insegnante: Alessio Melosi

### **Insiemi**

Concetto di insieme, insiemi numerici  $N$ ,  $Z$  come esempi. Rappresentazione di insiemi tramite elencazione, proprietà caratteristica e diagrammi di Venn. Intersezione e unione di insiemi.

### **Calcolo in $N$ e $Z$**

Numeri naturali e numeri interi, le quattro operazioni, multipli e divisori. Potenze in  $N$  e  $Z$  e loro proprietà. Espressioni in  $N$  e in  $Z$ . Numeri primi, fattorizzazione unica, massimo comun divisore e minimo comune multiplo.

### **Frazioni e insieme $Q$**

Concetto di frazione, rappresentazione di frazioni. Le quattro operazioni con le frazioni, frazioni e proprietà delle potenze. Espressioni e problemi con le frazioni.  $Q$  come insieme dei numeri decimali limitati, periodici e periodici misti, trasformazione di numeri decimali in frazioni. Percentuali e proporzioni, regole di calcolo e problemi. Numeri irrazionali e schema degli insiemi numerici. Stima di  $\pi$  greco con geogebra tramite poligoni approssimanti.

### **Calcolo letterale**

Monomi, definizione, grado, operazioni. Espressioni e problemi con i monomi. Polinomi, definizione, grado, somma e differenza. Prodotto tra monomio e polinomio, prodotto tra polinomi. Prodotti notevoli somma per differenza e quadrato del binomio.


### **Equazioni di primo grado**

Concetto di equazione, soluzioni di una equazione, equazioni equivalenti e principi di equivalenza tra equazioni. Equazioni determinate, indeterminate, impossibili. Risoluzione di equazioni di primo grado a coefficienti interi e frazionari.

### **Statistica descrittiva**

Media, moda e mediana di una serie di dati. Rappresentazione e analisi dei dati raccolti tramite diagrammi a barre, diagrammi cartesiani, diagrammi a torta.

l'insegnante:



i rappresentanti di classe:



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

**PROGRAMMA ANNUALE DEGLI ARGOMENTI PROPOSTI ALLA CLASSE**

**Prof. FEDI FRANCESCO**

**Materia: RELIGIONE CATTOLICA**

**Anno Scolastico 2022-2023**

**Classe: 1 Sez: B**

- Noi, giovani in ricerca. Il confronto con l'altro e le domande di senso come preludio al discorso religioso.
  - Percorso di conoscenza e comprensione di sé: itinerario di riflessione personale sulla propria dimensione umana e spirituale.
  - Gli interrogativi universali dell'uomo: origine e futuro del mondo e dell'uomo, bene e male, speranze e paure dell'umanità e le risposte del cristianesimo.
  - Essere adolescenti oggi e il valore delle relazioni interpersonali: autenticità, onestà, fraternità e accoglienza nel contesto delle tensioni e degli orizzonti di senso proposti della cultura e dalla società contemporanea.
  - Le domande religiose dei giovani: la ragionevolezza della fede. La fede come sguardo ermeneutico sulla realtà.
  
- Il senso del sacro e la risposta religiosa
  - Caratteristiche principali della dimensione religiosa: la dimensione spirituale e religiosa nella storia dell'umanità.
  - Le religioni e la ricerca di Dio, la ricerca di senso nel pensiero religioso. Il mondo delle religioni a confronto, realtà storica e dimensione antropologica.
  - La radice ebraica del cristianesimo, testi e categorie più rilevanti dell'Antico e del Nuovo Testamento.
  - Il grande codice della cultura occidentale: la matrice biblica.
  - Bibbia, società e linguaggio: la radice biblica del pensiero e della cultura occidentale.
  - Introduzione ad alcune categorie bibliche: creazione, alleanza, popolo di Dio.
  - Questioni di senso etico aperte dal discorso religioso: il problema della libertà, esercizio personale in tensione verso il bene comune. Il problema del male, prospettive teologiche e filosofiche a confronto.
  - Il valore del bene comune e della responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo nella prospettiva della convivenza pacifica e della giustizia.





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. B  
**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)
<b>Laboratorio:</b> <b>istruzioni per l'uso:</b> regole in sala	<b>PECUPASSE</b>	<b>COMPETENZA n.1:</b> 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
	<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPETENZA n 6:</b> Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	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><b>PECUPASSE</b></p>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b> Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>COMPETENZA n.7:</b> Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>	<p>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><b>DISCIPLINA</b></p>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</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><b>COMPETENZA n. 3:</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 4:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA n 6:</b></p> <p>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>
CITTA DINA NZA	<p><b>3. Comunicare:</b></p> <p><b>4. Collaborare e partecipare</b></p> <p><b>5. Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <p><b>6. Risolvere problemi</b></p> <p><b>7. Individuare collegamenti e relazioni</b></p>		

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><b>Typical tuscan</b></p>	<p><b>PECU P ASSE</b></p> <p><b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p><b>COMPETENZA n.2:</b> Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p><b>COMPETENZA n 4:</b></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><b>COMPETENZA n.7:</b></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>
	<b>DISCIPLINA</b>	<p><b>COMPETENZA n.1:</b></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><b>COMPETENZA n 2:</b></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><b>COMPETENZA n 4:</b></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><b>COMPETENZA n 6:</b></p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p><b>COMPETENZA n 11:</b></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><b>CITTA DINA NZA</b></p>	<p><b>3. Comunicare:</b></p> <p><b>4. Collaborare e partecipare</b></p> <p><b>5. Agire in modo autonomo e responsabile</b></p> <p><b>6. Risolvere problemi</b></p> <p><b>7. Individuare collegamenti e relazioni</b></p>		

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



**ANNO SCOLASTICO 2022-23**  
**PROGRAMMA SVOLTO**  
**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
**Docente Alessio Buti**  
**Classe 1B**

**PER LA PARTE PRATICA MOTORIA E SPORTIVA**

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

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

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

Giochi sportivi:

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



## **PER LA PARTE TEORICA**

- Attività motoria guidata da slide esplicative per stimolare la creatività e migliorare la capacità di adattamento;
- Il gioco ed il regolamento della Pallavolo;
- Il gioco ed il regolamento della Pallacanestro;
- Il gioco ed il regolamento del Calcio a 5;
- Cenni generali sulla Ginnastica;

26/05/2023 Montecatini Terme.

**DOCENTE**  
Prof. Alessio Buti





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

## **Programma Svolto A.S. 2022/2023**

**Classe 1<sup>a</sup>B**

**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 29/05/2023

**Montecatini Terme,**

**I docenti:**

**Enrico Ottonello**

**Valentina Donvito**

*Ottonello Enrico*

*Valentina Donvito*

**Gli alunni:**

*[Handwritten signature]*

*Almone Guy Guy*





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

## **Programma Svolto A.S. 2022/2023**

**Classe 1<sup>a</sup>B**

**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 29/05/2023

**Montecatini Terme,**

**I docenti:**

**Enrico Ottonello**

**Valentina Donvito**

*Ottonello Enrico*

*Valentina Donvito*

**Gli alunni:**

*Donvito*

*Almone Guglielmo*



ORD. MODULO	MODULO	ORD. ARGOMENTO	ARGOMENTO	STATO SVOLGIMENTO	DATA SVOLGIMENTO
1	UDA Sicurezza alimentare e sistema HACCP				
		1.1	SEZIONE 2 Pericoli biologici fisici e chimici	Svolto	16/09/2022
		1.2	SEZIONE 2 Alimenti Pericoli biologici, fisici, chimici	Svolto	22/09/2022
		1.3	SEZIONE 2 Microorganismi Classificazione dei microorganismi	Svolto	22/09/2022
		1.4	SEZIONE 2 Virus Batteri	Svolto	23/09/2022
		1.5	SEZIONE 2 Funghi microscopici: muffe e lieviti	Svolto	06/10/2022
		1.6	SEZIONE 2 Crescita dei microorganismi	Svolto	06/10/2022
		1.7	SEZIONE 2 Tossinfezioni alimentari Principali batteri responsabili delle tossinfezioni	Svolto	27/10/2022
		1.8	SEZIONE 2 Altri pericoli biologici	Svolto	28/10/2022
		1.9	SEZIONE 2 Principali batteri patogeni trasmessi per via alimentare	Svolto	28/10/2022
		1.10	SEZIONE 3 Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	Svolto	17/11/2022
		1.11	SEZIONE 3 Igiene del personale	Svolto	17/11/2022
		1.12	SEZIONE 3 Igiene delle mani e degli indumenti	Svolto	17/11/2022
		1.13	SEZIONE 3 Igiene dei locali Igiene delle attrezzature	Svolto	24/11/2022
		1.14	SEZIONE 3 Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione	Svolto	01/12/2022
		1.15	SEZIONE 3 Parassiti da combattere	Svolto	01/12/2022
		1.16	SEZIONE 3 Sistema di controllo HACCP I 7 principi	Svolto	09/12/2022
2	UDA Chimica gastronomica				
		2.1	SEZIONE 4 Concetti fondamentali di chimica	Svolto	16/12/2022
		2.2	SEZIONE 4 Materia Stati di aggregazione della materia	Svolto	22/12/2022
		2.3	SEZIONE 4 Sostanze pure: elementi e composti Tavola periodica degli elementi	Svolto	12/01/2023
		2.4	SEZIONE 4 Atomi e molecole Numero e peso atomico	Svolto	12/01/2023
		2.5	SEZIONE 4 Legami chimici	Svolto	26/01/2023
		2.6	SEZIONE 4 Formule chimiche	Svolto	26/01/2023
		2.7	SEZIONE 4 Soluzioni Acidi, basi e sali	Svolto	27/01/2023
		2.8	SEZIONE 4 pH	Svolto	27/01/2023
		2.9	SEZIONE 4 Molecole biologiche	Svolto	31/03/2023
		2.10	SEZIONE 5 I glucidi	Svolto	23/02/2023
		2.11	SEZIONE 5 I glucidi e la fotosintesi	Svolto	23/02/2023
		2.12	SEZIONE 5 Struttura e classificazione dei glucidi	Svolto	23/02/2023
		2.13	SEZIONE 5 Monosaccaridi	Svolto	23/02/2023
		2.14	SEZIONE 5 Disaccaridi	Svolto	23/02/2023
		2.15	SEZIONE 5 Polisaccaridi	Svolto	24/02/2023
		2.16	SEZIONE 5 Funzione dei glucidi Apporto giornaliero di glucidi	Svolto	03/03/2023
		2.17	SEZIONE 6 I protidi	Svolto	10/03/2023
		2.18	SEZIONE 6 Proteine Amminoacidi	Svolto	10/03/2023
		2.19	SEZIONE 6 Legame peptidico	Svolto	10/03/2023
		2.20	SEZIONE 6 Struttura delle proteine Classificazione delle proteine	Svolto	23/03/2023
		2.21	SEZIONE 6 Denaturazione proteica	Svolto	24/03/2023
		2.22	SEZIONE 6 Enzimi	Svolto	24/03/2023
		2.23	SEZIONE 6 Funzioni delle proteine Apporto giornaliero di proteine	Svolto	30/03/2023
		2.24	SEZIONE 7 I lipidi	Svolto	31/03/2023
		2.25	SEZIONE 7 Lipidi: caratteristiche e classificazione	Svolto	31/03/2023
		2.26	SEZIONE 7 Acidi grassi Principali acidi grassi	Svolto	31/03/2023
		2.27	SEZIONE 7 Trigliceridi Reazione dei trigliceridi	Svolto	31/03/2023
		2.28	SEZIONE 7 Steroidi	Svolto	14/04/2023
		2.29	SEZIONE 7 Lipidi complessi	Svolto	14/04/2023
		2.30	SEZIONE 7 Funzione dei lipidi Apporto giornaliero dei lipidi	Svolto	20/04/2023
		2.31	SEZIONE 8 Le vitamine e i fitonutrienti	Svolto	21/04/2023
		2.32	SEZIONE 8 Caratteristiche delle vitamine Classificazione delle vitamine	Svolto	21/04/2023
		2.33	SEZIONE 8 Vitamine idrosolubili Vitamine liposolubili	Svolto	05/05/2023
		2.34	SEZIONE 8 Fitonutrienti	Svolto	05/05/2023
		2.35	SEZIONE 9 L'acqua e i sali minerali	Svolto	26/05/2023
		2.36	SEZIONE 9 Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua	Svolto	11/05/2023
		2.37	SEZIONE 9 Ciclo dell'acqua	Svolto	11/05/2023
		2.38	SEZIONE 9 Acqua e nutrizione	Svolto	11/05/2023
		2.39	SEZIONE 9 Aspetti generali e funzioni dei sali minerali	Svolto	26/05/2023
		2.40	SEZIONE 9 Classificazione dei sali minerali	Svolto	26/05/2023
		2.41	SEZIONE 9 Principali macroelementi Principali microelementi	Svolto	26/05/2023

ALUNNI

*Alm Gng Gm*  
*Denis*

DOCENTE

*Gayane Vinto*



# Istituto Professionale di Stato "F.Martini"

CLASSE 1 SEZ B

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Prof.ssa Natalizia Pontari

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

**PROGRAMMA DI DIRITTO**

**UDA 1: I principi generali del diritto**

1. I diritto dell'ordinamento giuridico
2. Le norme giuridiche e i loro caratteri
3. L'interpretazione delle norme giuridiche
4. L'efficacia delle norme giuridiche
5. Le fonti del diritto
6. L'organizzazione gerarchica delle fonti
7. Il referendum abrogativo art.75 cost.

**UDA 2: I soggetti e gli oggetti del diritto**

1. Le persone fisiche: la capacità giuridica e la capacità di agire
2. Gli incapaci di agire e la loro tutela
3. Le persone giuridiche
4. Azienda
5. Le società
6. Le organizzazioni collettive
7. Il rapporto giuridico
8. I beni come oggetto del diritto
9. I beni immobili e i beni mobili
10. Residenza, domicilio e dimora (cenni)
11. La scomparsa, l'assenza e la dichiarazione di morte presunta

**UDA 3: La Costituzione Italiana e i principi fondamentali**

1. Le origini storiche
2. *La cittadinanza italiana*
3. La struttura e caratteri della Costituzione
4. Democrazia, diritti e doveri (artt. 1 e 2 della Costituzione)
5. L'uguaglianza e il lavoro (artt. 3 e 4 della Costituzione)
6. Decentramento, autonomia e tutela delle minoranze (artt. 5 e 6 della Costituzione)
7. La libertà religiosa e i patti lateranensi (artt. 7 e 8 della Costituzione)
8. La tutela della cultura e della ricerca (art. 9 della Costituzione)

9. Il diritto internazionale e gli stranieri (art. 10 della Costituzione)
10. La tutela della pace e la bandiera italiana (artt. 11 e 12 della Costituzione)

## **PROGRAMMA DI ECONOMIA POLITICA**

### **UDA 1: L'economia politica**

1. L'oggetto e i soggetti dell' economia politica
2. La rappresentazione grafica in economia
3. I bisogni economici
4. I beni economici e i servizi
5. L'utilità economica

## **PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA**

### **UDA 1: Azienda**

1. Azienda e la forma giuridica dell'azienda stessa
2. I segni distintivi dell'azienda

### **UDA 2: Costituzione**

1. Diritti e doveri dei cittadini
2. Diritto di voto

**Libro di testo:** Maria Rita Cattani, *Diritto ed Economia*, Paravia, Volume Unico.

Letto ed approvato dagli alunni. Condiviso su piattaforma classroom.

Montecatini Terme, 03/06/2023

Il docente

Prof.ssa N, Pontari