



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

PROGRAMMAZIONE CLASSE 1 D

A.S. 2022-23

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Docente Prof. Claudio Perroni

compresenza LABORATORIO DI INFORMATICA

Docente Prof.ssa Maria Sacco

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, 4 BES e 3 DSA

La maggior parte degli studenti si dimostrano interessati alla materia; partecipando al dialogo educativo e mostrando un certo impegno ed un comportamento corretto.

Alcuni studenti palesano, invece, interesse, partecipazione e, soprattutto, impegno e comportamento, carenti.

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.</p> <p>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 Maria Sacco (Laboratorio di Informatica)



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



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

PROGRAMMAZIONE SVOLTA (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

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470
E-mail: prrh01000c@istruzione.it PEC: prrh01000c@pec.istruzione.it





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



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

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



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.7Progettare, 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

Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



Competenza n. 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° 2)

Conoscenze livello 2:

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

Abilità Livello 2:

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

Autonomia e responsabilità Livello 2:

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

ORE ANNUE e COMPRESENZE

N° 66 ore annue ENOGASTRONOMIA

di cui

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

LIBRO DI TESTO

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

Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment
English





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



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

Agenzia Formativa Accreditata

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





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

www.alberghieromontecatini.gov.it



RICETTE DI PREPARAZIONI BASE TRASCRITTE E CLASSIFICATE IN SCHEDA PIATTO E REALIZZATE IN LABORATORIO:

- FONDO VEGETALE E FONDO DI PESCE, FONDO BIANCO COMUNE, COURT-BOUILLON (Unica Scheda) (Libro A1 pag. 210,211,213)
- SALSA BESCIAPELLA (Libro A1 pag. 219)
- SALSA DI POMODORO (Libro A1 pag. 220)
- SALSA MAIONESE (Libro A1 pag. 225)
- PASTA FRESCA DI SEMOLA SENZA UOVO (Libro A2 pag. 18)
- PASTA FRESCA ALL'UOVO (Libro A2 pag. 19)
- CREMA PASTICCERA (Libro A2 pag. 228)
- PASTA FROLLA Metodo MILANO (Libro A2 pag. 30 e 31)

Schematizzazione di: TAGLI DI BASE DEI VEGETALI (Libro A2 pag. 109), FONDI E SALSE MADRI (Libro A1 pag. 209 e 217), I ROUX (Libro A1 pag. 216)

ESERCITAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO (primo e secondo quadrimestre)

Mise en place della postazione di lavoro e principali tagli di verdure e ortaggi

Le salse madri (salsa pomodoro, salsa besciamella)

Le zuppe, le minestre, le creme e le vellutate

La pasta fresca all'uovo e la pasta fresca di semola senza uovo

La cottura della pasta secca

Il riso e le sue cotture: Inglese, Italiana, Pilaf

Il Montaggio delle crostate classiche, di frutta fresca montate a freddo con cottura delle frolle in bianco, delle torte con chiusura (tipo: del nonno, della nonna)

*Argomento U.D.A (in accordo con il consiglio di classe): **"LE REGOLE IN CUCINA: ISTRUZIONI PER L'USO"**.
Riferimento Libro A1

INDICAZIONI METODOLOGICHE

Il processo di raggiungimento degli obiettivi e di trattazione dei moduli di apprendimento è stato attuato attraverso le varie attività:

1. spiegazione della tematica da affrontare o già affrontata come esperienza attuativo/produttiva;

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

2. rielaborazione guidata di una preparazione presentata attraverso dimostrazione preventiva, spiegazione delle principali regole e input;
3. la valorizzazione dell'apprendimento sociale, cooperativo e tra pari;
4. l'assunzione di responsabilità di fronte ai compiti da gestire in autonomia, individualmente ed in gruppo;

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento è stato sottoposto a verifiche di tipo:

Verifiche pratiche su singole lavorazioni e lavorazioni di squadra per piccoli gruppi di lavoro

Test e valutazioni in laboratorio delle attività specifiche assegnate

Quesiti di problem solving in contesto di realtà simulata

Montecatini Terme, 26 Maggio 2023

I RAPPRESENTANTI

IL DOCENTE

Giacomo Tozzini

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 valutazione dei livelli delle competenze specifiche della materia vd . Quadro Nazionale delle Qualifiche (QNQ), Tabella A;

ALLEGATO N° 3: Menu/ spese programmate per i due quadrimestri

RIFERIMENTI:

- Per la specifica declinazione delle competenze di indirizzo in abilità e conoscenze vd. (Allegato C, Indirizzo enogastronomia G);
- Quadro Nazionale delle Qualifiche (QNQ), Tabella B – Area Generale;

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



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

Tabella A

Competenza di riferimento di cui all'Allegato	Biennio
1 del Regolamento	
1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. 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.
3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti

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

	e metodi adeguati
7 - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	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
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche

Tabella B

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse

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

umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **"Enogastronomia"**, **"Servizi di sala e di vendita"** e **"Accoglienza turistica"**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. **A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.**
 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza

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

e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

Tabella A - Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ) - Italia			
<small>(Allegato 1 al decreto interministeriale MLPS/MIUR 6 gennaio 2018)</small>			
LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
2	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	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	Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.
3	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
4	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o	Utilizzare, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo

ALLEGATO N° 3: Menù programmati e suddivisi per i due quadrimestri

MENU' PRIMA CON ALLERGENI 22 23

PRIMO QUADRIMESTRE CLASSI 1^A

1° LEZIONE:

Focaccia in teglia e/o pizza (1)

2° LEZIONE:

Fondo vegetale (9)

Minestrone di verdure (9)

Pasta con verdure (1, 9)

3° LEZIONE:

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470
E-mail: pth01000c@istruzione.it PEC: pth01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment English



ECDL





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



Pasta con salsa pomodoro con fondo di sedano, carota e cipolla (1, 9)

Fondo vegetale (9)

Minestrone di verdure (9) => (farinata o ribollita)

4° LEZIONE:

Riso all'inglese con salsa pomodoro con sedano, carota e cipolla (9)

Pasta con salsa concassè (pomodoro fresco) (1,9)

5° LEZIONE:

Fondo bianco comune (9)

Finocchi, cavolfiore, zucchine gratinate (besciamella) (1, 7, 9)

SECONDO QUADRIMESTRE CLASSI 1^

1° LEZIONE:

Insalata russa (3, 9, 11)

Maionese (3, 11)

Fondo vegetale (9)

Risotto primavera (9, 12)

Insalata di finocchio, arancia, carote e sedano (9) + citronette/ vinaigrette

2° LEZIONE:

Minestra di ceci (1, 9) => (Fondo vegetale)

Pasta fresca all'uovo (1, 3)

Tagliatelle/ maltagliati con crema di zucchine e prosciutto cotto (1, 3)

Carote vichy

Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL





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



www.alberghieromontecatini.gov.it

3° LEZIONE:

Minestra di farro e fagioli borlotti (1, 9) => Fondo vegetale

Crema pasticcera (1, 3, 7)

Pasta frolla (1, 3, 7)

4° LEZIONE:

Salsa besciamella (1, 7)

Sala pomodoro (sedano, carota, cipolla) (9)

Pasta fresca all'uovo ... Tagliatelle/ maltagliati con salsa pomodoro e besciamella (1, 3, 7, 9)

Crema pasticcera (1, 3, 7)

Pasta frolla con crema e frutta fresca (1, 3, 7)

5° LEZIONE:

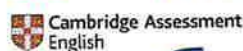
Risotto con zucca gialla e salsiccia => Fondo vegetale (9)

Cavolfiori gratinati (1, 7, 9)

Pasta frolla - Crostata con marmellata (1, 3)

Agenzia Formativa Accreditata

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



ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1D

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

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 24 maggio 2023

Prof.ssa Rita Morandi

A handwritten signature in black ink on a light yellow background. The signature reads "Rita Morandi" in a cursive, slightly slanted script.



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



PROGRAMMA DIDATTICO INDIVIDUALE
Anno Scolastico 2022-2023

Docente: Luce Rosati

Materia: Inglese

Classe: I D Indirizzo:

Dal libro *Identity - A2 to B1*, Carla Leonard, ed. Oxford, 2019

UDA: Starter

Conoscenze

Parlare della nazionalità

Dare informazioni personali

Parlare di oggetti

Parlare di date

Parlare di cose che si possiedono

Dare ed eseguire istruzioni

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

UDA: All about me!

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)

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
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

UDA: I love it!

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

Verbi di sentimento/preferenza (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

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

UDA: FOOD & FAMILY

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

UDA trasversale “Senza frontiere 1”

Argomento: Accoglienza e ospitalità

Progetto “Hotel Booking” su [https://](https://www.teachingenglish.org.uk/teaching-resources/teaching-adults/activities/intermediate-b1/hotel-booking) <https://www.teachingenglish.org.uk/teaching-resources/teaching-adults/activities/intermediate-b1/hotel-booking>

Utilizzo di materiale fornito dalla docente inserito sulla piattaforma classroom e/o consegnato in classe:

Montecatini Terme, 31.05.2023

Letto e approvato con gli studenti in data 31.05.2023

Il Docente
Luce Rosati



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



PROGRAMMA SVOLTO

MATEMATICA

Classe: 1D

Anno scolastico 2022/23

Prof.ssa Rebecca Gabrielli

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Numeri naturali	<ul style="list-style-type: none">• Le proprietà dei numeri N• Le proprietà delle operazioni in N e delle potenze• Il concetto di divisibilità e di numero primo• Il massimo comune divisore e il minimo comune multiplo.	<ul style="list-style-type: none">• Eseguire i calcoli con i numeri naturali• Applicare le proprietà delle potenze• Determinare i divisori di un numero• Scomporre un numero naturale in fattori primi• Calcolare MCD e mcm tra numeri naturali
Numeri interi relativi	<ul style="list-style-type: none">• Le proprietà dei numeri Z• Il concetto di valore assoluto e di numeri opposti• Le proprietà delle operazioni in Z• Le proprietà delle potenze con base intera ed esponente naturale• Potenze con esponente negativo• Concetto di somma algebrica	<ul style="list-style-type: none">• Ordinare i numeri interi• Eseguire i calcoli con i numeri interi• Saper applicare le proprietà delle potenze in Z

<p>Numeri razionali e introduzione ai numeri reali</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di frazione e di numero razionale • Potenza di un numero razionale e proprietà • Le proporzioni e il concetto di percentuale • I numeri irrazionali e reali 	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre ai minimi termini una frazione • Confrontare, ordinare e saper svolgere le operazioni con i numeri razionali • Calcolare espressioni contenenti frazioni • Esprimere i numeri razionali come numeri decimali e viceversa, da numero decimale a frazione • Esprimere le frazioni mediante percentuali • Risoluzione di proporzioni • Problemi con proporzioni e percentuali
<p>Gli insiemi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Concetto intuitivo di insieme • Insiemi numerici • Uso corretto del linguaggio matematico e dei simboli • Operazioni tra insiemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentazione degli insiemi • Operazione tra gli insiemi (unione, intersezione, differenza) • Risolvere problemi utilizzando gli insiemi
<p>Statistica descrittiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le fasi di una ricerca statistica • Le distribuzioni di frequenze e quindi la frequenza assoluta e relativa • Le rappresentazioni grafiche dei dati • Gli indici di posizione: media aritmetica, moda e mediana 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare i dati in tabelle • Raggruppare i dati in classi di frequenza • Determinare le frequenze assolute e relative • Interpretare grafici statistici • Saper calcolare media aritmetica, moda e mediana di una serie di dati
<p>Calcolo letterale: Monomi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'uso delle lettere al posto dei numeri • I monomi e le relative definizioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Tradurre una frase in un'espressione • Riconoscere monomi simili, uguali e opposti

	<ul style="list-style-type: none"> • Le operazioni tra monomi • MCD e mcm tra monomi 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni tra monomi • Semplificare espressioni algebriche contenenti monomi • Calcolare l'MCD e l'mcm tra monomi
Polinomi	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di polinomio e relative definizioni • Le operazioni tra polinomi • I prodotti notevoli 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire l'addizione, la sottrazione e la moltiplicazione tra polinomi • Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi • Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare
Equazioni di primo grado	<ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di equazione e le relative definizioni • I principi di equivalenza delle equazioni • Risoluzione di equazioni di primo grado intere 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi di equivalenza delle equazioni • Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili • Risoluzione di equazioni di primo grado intere
Piano cartesiano: <i>cenni</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Il piano cartesiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i punti sul piano cartesiano • Calcolare la distanza tra due punti • Calcolare il punto medio di un segmento

DESCRIZIONE:

Numeri naturali: cosa sono i numeri naturali, le proprietà delle operazioni in \mathbb{N} e le proprietà delle potenze. Saper applicare tali proprietà in espressioni numeriche. Scomposizione di numeri naturali in fattori primi e calcolare MCD e mcm tra due o più numeri naturali. Tradurre frasi in espressioni matematiche e calcolarne il valore. Problemi sui numeri naturali e problemi con l'uso dell'MCD e mcm.

Numeri interi relativi: cosa sono e come si eseguono le operazioni fondamentali in \mathbb{Z} . Saper applicare le proprietà delle potenze con base intera ed esponente naturale. Saper

ordinare su una retta orientata i numeri interi relativi. Problemi della realtà con l'uso di numeri interi.

Numeri razionali e introduzione ai numeri reali: come è definita una frazione, riconoscere se una frazione è propria, impropria e apparente, cosa significa frazione equivalente. Saper confrontare due frazioni e quindi saperle ordinare su una retta ordinata. Calcolo delle frazioni: la somma e la sottrazione, la moltiplicazione e la divisione. Saper calcolare la potenza di una frazione e le proprietà delle potenze. Saper risolvere problemi con frazioni. Trasformare una frazione in numero decimale e viceversa, da numero decimale a frazione. Cosa sono le proporzioni e le loro proprietà in particolare la proprietà fondamentale. Cosa sono le percentuali. Problemi della realtà risolvibili mediante l'uso di proporzioni e percentuali. Cosa sono i numeri irrazionali e i numeri reali.

Gli insiemi: il concetto di insieme e gli insiemi numerici N , Z , Q e R . Come si rappresentano gli insiemi (mediante elencazione, proprietà caratteristica e con diagramma di Venn). Cosa significa sottoinsieme (proprio e improprio). Le operazioni tra insiemi (unione, intersezione, differenza). Gli insiemi come modello per risolvere problemi.

Statistica descrittiva: Che cosa è la statistica e il suo linguaggio. Le fasi di un'indagine statistica. Distribuzioni di frequenza: saper calcolare la frequenza assoluta e relativa di una serie di dati. Saper interpretare i grafici più comuni per rappresentare i dati (diagramma a barre, diagramma circolare, istogramma). Saper utilizzare gli indici di posizione, in particolare saper calcolare la media aritmetica, la moda e la mediana di una serie di dati.

Calcolo letterale: Monomi: che cosa è un monomio, quindi identificare la parte numerica e letterale. Il grado di un monomio (quello complessivo e quello rispetto ad una lettera). Riconoscere monomi simili, uguali ed opposti. Calcolare il valore di un'espressione letterale in corrispondenza di valori attribuiti alle lettere. Eseguire le operazioni tra monomi (quindi somma e sottrazione, moltiplicazione, divisione e potenza). Semplificare espressioni contenenti monomi. Calcolare il mcm e il MCD tra monomi.

Polinomi: il concetto di polinomio e quindi le definizioni: grado di un polinomio (complessivo e rispetto ad una lettera), polinomi ordinati, omogenei, completi. Le operazioni tra polinomi: somma, sottrazione, moltiplicazione di un monomio per un polinomio e di polinomio per polinomio. Saper riconoscere i prodotti notevoli ed in particolare: somma per differenza, quadrato di binomio e cubo di binomio. Saper calcolare espressioni che contengono polinomi e prodotti notevoli.

Equazioni di primo grado: il concetto di equazione. I principi di equivalenza delle equazioni e come vengono applicati nel caso pratico di risoluzione di un'equazione. Risoluzione di un'equazione di primo grado intera. Saper identificare quando un'equazione ha soluzione (determinata), quando non ne ha (impossibile) e quando ne ha infinite (indeterminata).

Piano cartesiano: cenni: che cosa è il piano cartesiano, cosa sono gli assi cartesiani e i quadranti. Saper individuare le coordinate di un punto sul piano cartesiano. Saper calcolare la distanza tra due punti e saper calcolare il punto medio di un segmento.

Testi usati

L. Sasso I. Fragni – Colori della Matematica - Edizione Bianca per gli Istituti alberghieri
Vol. 1 – Petrini DEA Scuola

Gli studenti

Pino Elisa



L'insegnante

Rebecca Gabrielli



Giandolfi Yari



Approvato dopo lettura e condivisione con la classe in data 15 maggio 2023

Programma effettivamente svolto

Anno scolastico 2022/23

Disciplina: sala vendita

Classe 1[^] Sez. D

Docente: Edoardo Govi

TITOLO DEL LIBRO DI TESTO

AUTORE: OSCAR GALEAZZI – TITOLO: SALA BAR SMART – TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA – PRIMO BIENNIO
– EDITORE: HOEPLI

PROGRAMMAZIONE PER UDA

SVOLTO NEL PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE DISCIPLINA	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
Laboratorio: istruzione per l'uso: regole in sala	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.	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale 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	Educazione e comportamento corretto Precedenze di servizio Accoglienza di clienti con esigenze speciali Comunicazione con il cliente e galateo Principi di fidelizzazione del cliente

<p>Benvenuti in sala</p>	<p>COMPETENZA n.1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n. 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>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>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</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>Eseguire 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>Eseguire le tecniche di base nella realizzazione della mise en place della panadora e del gueridon.</p> <p>Eseguire gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese (diretto/indiretto), al gueridon, al buffet.</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>Sequenza dei pasti</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le 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>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale</p>
---------------------------------	--	--	---

PROGRAMMAZIONE PER UDA
SVOLTO NEL
SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO UDA	COMPETENZE DISCIPLINA	ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<p>Typical tuscan breakfast</p>	<p>COMPETENZA n.1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n 2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p>COMPETENZA n 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>COMPETENZA n 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e di bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Individuare alcuni prodotti dolciari di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari.</p> <p>Fornire informazioni al cliente.</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 base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato).</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Attrezzature per la colazione.</p> <p>Conoscenze di base dei metodi di produzione del caffè in grani, relative miscele e dell'espresso.</p>

LETTO E CONDIVISO CON LA CLASSE IN DATA 06/06/2023

ALUNNO 

ALUNNO 

Firma docente
Edoardo Govi



IPSSAR F. MARTINI

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/23

Classe I[^] - sez. D

Materia: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

**Libro di testo: "SALA BAR SMART tecnica e pratica di sala, bar e vendita" primo biennio-
AUTORE: Oscar Galeazzi – EDIZIONI: Hoepli**

6. CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE INIZIALE

MODULO 1 SICUREZZA SUL LAVORO E IGIENE PROFESSIONALE

Unità 1 La sicurezza sul lavoro. pag. 20

I pericoli sul lavoro: le principali cause di infortuni. Da pag. 23 a pag. 28

Obblighi dei lavoratori. Pag. 21

Unità 2 L'igiene Il sistema HACCP pag. 29

Lavorare in modo igienicamente corretto da pag. 30 a pag. 33

L'igiene delle attrezzature e ambienti di lavoro da pag. 75 a pag. 78

Cura della persona che opera nel mondo della ristorazione da pag. 12 a pag. 14

MODULO 2 IL MONDO DELLA SALA E LA VENDITA

Unità 1

Comportamento e galateo da pag. 40 a pag. 44 e da pag. 45 a pag. 48

Le forme di ristorazione da pag. 54 a pag. 58

Unità 2

Lo staff di sala da pag. 59 a pag. 63

La divisa e gli accessori da pag. 10 a pag. 12

Unità 3

Le aree operative della sala ristorante da pag. 64 a pag. 65

L'arredamento ed attrezzature della sala ristorante da pag. 67 a pag. 75

MODULO 3 LA TECNICA DI SALA

Unità 1

I momenti di servizio da pag. 84 a pag. 86

Menù di servizio: à la table d'hôte e menù à la carte da pag. 87 a pag. 88

La sequenza di servizio delle pietanze e allergeni da pag. 89 a pag. 90

La mise en place della sala (competenze di base) da pag. 136 a pag. 141

La mise en place del coperto da pag. 142 a pag. 146

Le fasi operative del servizio pag. 90 -101

Gli stili di servizio 158 - 176

MODULO 4 LA TECNICA DI BAR

Unità 1

Deontologia del barman pag. 214

Lo staff del bar da pag. 220 a pag. 221

Le principali tipologie del bar da pag. 216 a pag. 218

I principali momenti di servizio al bar da pag. 215 a pag. 216

Le zone di lavoro del bar da pag. 219 a pag. 220

Le attrezzature e gli utensili del bar da pag. 222 a pag. 226

Il servizio al bar: al banco e al tavolo da pag. 234 a pag. 235 e (pratico laboratorio)

Unità 2

La produzione e lavorazione del caffè da pag. 246 a pag. 248

I metodi per ottenere un caffè da pag. 249 a pag. 250

La macchina espresso, il macinadosatore e manutenzione da pag.251 a pag. 256

Preparazione del caffè espresso (pratico laboratorio)

Il cappuccino (1°livello) (pratico laboratorio)

Il latte da pag. 265 a pag. 269

Il tè e tisane da pag. 278 a pag. 283

Il cacao e cioccolata calda da pag. 284 a pag. 287

Il servizio della colazione: Continental ed english breakfast da pag. 202 a pag. 209

2. TEMPI INDICATIVI PER LO SVOLGIMENTO DI CIASCUN MODULO

Modulo 1: 10 ore

Modulo 2: 10 ore

Modulo 3: 20 ore

Modulo 4: 26 ore

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Simulazione di attività di ristorazione in collaborazione col docente di cucina
- Prove di caffetteria
- Organizzazione della brigata nelle varie tipologie di servizio
- Lezioni frontali

8. METODOLOGIE

Prove pratiche di laboratorio – lezioni frontali - Lim

9. MEZZI DIDATTICI (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

Libro di testo. Contenuti multimediali. Appunti del docente ad integrazione del libro di testo.

Laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe. Lim.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

Prove scritte, orali e prove pratiche di laboratorio.



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

PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S. 2022-2023

Docente: **Silvia Campioni**

Classe: **1 D**

UDA SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Sezioni

2. Pericoli biologici, fisici e chimici: Alimenti; Pericoli biologici, fisici e chimici; Microrganismi; Classificazione dei microrganismi; Virus; Batteri; Funghi microscopici: funghi e lieviti; Crescita dei microrganismi; Tossinfezioni alimentari; Principali batteri responsabili delle tossinfezioni; Altri pericoli biologici.

3. 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.

*Argomento verifica IeFP

UDA CHIMICA GASTRONOMICA

Sezioni

4. Concetti fondamentali di chimica: La materia; stati di aggregazione della materia; Sostanze pure: elementi e composti; Tavola periodica degli elementi; Atomi e molecole; Numero e peso atomico; Legami chimici; Formule chimiche; Reazioni chimiche (cenni); Soluzioni; Acidi, basi e sali; pH; Chimica organica; Gruppo funzionale; Molecole biologiche.

5. I glucidi: I glucidi e la fotosintesi; Struttura e classificazione dei glucidi; Monosaccaridi; Disaccaridi; Polisaccaridi; Funzioni dei glucidi; Apporto giornaliero dei glucidi.

6. I protidi: Proteine; Amminoacidi; Legame peptidico; Struttura delle proteine; Classificazione delle proteine; Denaturazione proteica; Enzimi; Funzioni delle proteine; Apporto giornaliero delle

Agenzia Formativa Accreditata

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



AICA



Cambridge Assessment
English





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

proteine.

7. I lipidi: Lipidi: caratteristiche e classificazione; Acidi grassi; Principali acidi grassi; Trigliceridi; Reazioni dei trigliceridi; Steroidi; Lipidi complessi; Funzioni dei lipidi; Apporto giornaliero dei lipidi.

8. Le vitamine e i fitonutrienti: Caratteristiche delle vitamine; Classificazione delle vitamine; Vitamine idrosolubili e liposolubili (cenni); Fitonutrienti.

La sezione 8 NON è stata oggetto di verifica in quanto comprende argomenti accennati a fine Maggio. Sono state svolte delle esercitazioni in classe.

La sezione 9 (Sali minerali e acqua) è stata affrontata solo con brevi cenni.

Letto e condiviso in classe il 09/06/2023

**Gli studenti Riccomini e Pino
firmano sul registro cartaceo**

La docente^[1]
Silvia Campioni

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: prrh01000c@istruzione.it PEC: prrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English





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 D

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione

Prof.ssa Angela Crisopulli

Compresenza laboratorio informatica

Prof.ssa Maria Sacco

Libro di testo: Informatica in cucina, in sala, in albergo

Autore: Pantieri Lorenzo

Casa editrice: Zanichelli

1° QUADRIMESTRE

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

- Breve storia dell'informatica
- Concetti di Hardware e Software
- Architettura di un calcolatore (macchina di John Von Neumann):
 - CPU (ALU, CU e Registri)
 - Memoria centrale (RAM, ROM, Cache)
 - Memorie di massa
 - Periferiche di input e di output
- Tipi di computer
- Software di Base e Software Applicativo
- Sistema Binario, Decimale, Esadecimale e relative conversioni.
- Definizione di Sistema Operativo: i sistemi operativi più diffusi

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
- Le funzioni di stampa
- 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
- Smart Art

EDUCAZIONE CIVICA: CYBERBULLISMO

- Conoscere il concetto di Cyberbullismo – Legge 71 del 2017
- Azioni contro il Cyberbullismo: garante della privacy e ammonimento del questore
- Le fake news, come riconoscerle
- La Netiquette e il Manifesto della comunicazione non ostile

UDA TRASVERSALE - LABORATORIO: “ISTRUZIONI PER L’USO”

Realizzazione di una presentazione multimediale.

2° QUADRIMESTRE

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

- Breve storia di Internet: fase militare, scientifica e commerciale
- Le reti informatiche e la loro classificazione
 - Topologia: anello, bus, albero, stella con hub, stella con switch
 - Estensione: LAN, MAN, WAN, GAN
 - Modalità di trasmissione: punto e punto, broadcast, multicast
- Architettura Client/Server
- Il WWW
- Il protocollo TCP/IP
- Indirizzo IP e indirizzo MAC Address
- Browser e Motori di Ricerca
- I siti web
- Cloud computing: Google Drive
- I Malware: Virus, Worm, Spyware, Trojan
 - Come difendersi dai Malware: Antivirus, Firewall

U.D.6 – LA POSTA ELETTRONICA

- Creare un account email
- Come funziona la casella di posta Gmail
- I campi A, CC, CCN
- Aprire un messaggio
- Aprire/Inserire un allegato
- Rispondere al mittente e inoltrare messaggi
- Stampare ed eliminare un messaggio
- Allegare un file
- Etichette
- Spam
- Guida di Stile: come si scrive una email

U.D.7 -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 ed elevamento a potenza
- Le funzioni matematiche
- Le funzioni logiche
- Riferimenti assoluti e relativi
- Formattare dati e celle
- Grafici

U.D.8 – IL DIRITTO D’AUTORE

- Differenza tra opere dell’ingegno e invenzione
- Licenze d’uso: free, freeware, shareware, open source, closed source

U.D.9 – GLI ALGORITMI

- Concetto e proprietà di un algoritmo
- Teorema di Bohme-Jacopini: strutture di controllo (sequenza e alternativa)
- Diagramma di flusso

EDUCAZIONE CIVICA: EDUCAZIONE DIGITALE

- Sicurezza e protezione dei dati in rete:
 - SPID
 - PEC
 - Firma Digitale
- Uso sostenibile del digitale: quanto inquinano i Server

LETTO ED APPROVATO IN DATA 26/05/2023 - Montecatini Terme

I Docenti:

Angela Crisopulli *Angela Crisopulli*

Maria Sacco *Maria Sacco*

Gli Alunni:

Giuseppe

Summi Jodi

Istituto Professionale Statale Alberghiero "F. Martini"

A. S. 2022-2023

Disciplina FRANCESE

Docente Eleonora Ciari

Classe 1^A D

Programma svolto

Conoscenze

Lessico

I giorni della settimana, i mesi e le stagioni; i numeri; i saluti; lessico inerente la scuola; le nazioni e le nazionalità; gli indirizzi di posta e di posta elettronica; le materie scolastiche; la famiglia e lo stato civile; i mestieri e le professioni; le attività del tempo libero; aggettivi per descrivere una persona; i colori.

Grammatica

Gli articoli determinativi e indeterminativi; le preposizioni articolate; i pronomi personali soggetto; l'indicativo presente dei verbi del primo gruppo in *-er*; il presente di *être, avoir, faire, aller, venir*; femminile e plurale di nomi e aggettivi; forma interrogativa e negativa; l'aggettivo interrogativo *quel*; aggettivi possessivi ~~à la possession~~; gli avverbi di quantità; le preposizioni con i nomi di paese e di città; uso di *ce* e *il* con il verbo *être*; *il y a*.

Fonetica: l'alfabeto.

Civiltà

Il sistema scolastico francese.

Microlingua

À la réception d'un hôtel: le standard téléphonique. Fare una prenotazione alberghiera; accogliere i clienti di un albergo.

Competenze


Presentarsi, fare conoscenza: chiedere e dire i dati personali (nome e cognome, età, indirizzo, numero di telefono, indirizzo e-mail, nazionalità); chiedere e dire l'identità di qualcuno; chiedere e dire la professione. Salutare in maniera formale e informale. Presentare la famiglia. Parlare del tempo libero. Saper dire "mi piace/non mi piace". Chiedere e dire la data. Chiedere e dire l'ora e a che ora. Fare una proposta, accettare e rifiutare. Descrivere una persona (aspetto fisico e carattere).

Capacità

Desumere informazioni da brevi testi orali per completare gli esercizi. Capire il senso globale di testi semplici e brevi dialoghi di argomento quotidiano e professionale. Produrre brevi frasi scritte e orali su argomenti noti anche a carattere professionale.

La docente

Eleonora Ciari



Letto e approvato in classe in data 3 giugno 2023

Gli alunni





CLASSE 1 D

Anno scolastico 2022/23

DOCENTE: **M. Di Muro**

LIBRI DI TESTO ADOTTATI: **"Diritto ed Economia"** (Studenti cittadini per un mondo migliore) di Maria Rita Cattani – editore Paravia

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA

I principi generali del diritto

- La norma giuridica e le sanzioni
- I caratteri delle norme giuridiche
- Distinzioni delle norme giuridiche
- L'efficacia nel tempo delle norme: annullamento e abrogazione
- L'efficacia delle norme nello spazio
- L'interpretazione delle norme
- Il diritto oggettivo e soggettivo
- Diritto positivo e naturale
- La partizione del diritto
- Il rapporto giuridico
- Diritti personali, patrimoniali, reali, di obbligazione

Soggetti e oggetti del diritto

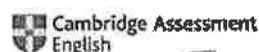
- Capacità giuridica, capacità d'agire
- I minori e gli emancipati
- La capacità di intendere e di volere
- Gli incapaci di agire a la loro tutela, amministrazione di sostegno, interdizione, inabilitati
- Le organizzazioni collettive (associazioni, fondazioni, comitati)
- Persone giuridiche e gli enti di fatto
- Gli oggetti del diritto: beni
- Classificazione di beni, trasferimento.

Lo Stato

- Lo Stato ed i suoi elementi essenziali
- Le forme di Stato e di governo

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 0803
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003670470
E-mail: ottho1000@istruzione.it PEC: ottho1000@pec.istruzione.it





La Costituzione Italiana e i suoi principi

- Struttura e caratteri della Costituzione
- Principio democratico e lavorista (art. 1)
- La tutela dei diritti inviolabili (art.2)
- Il principio di uguaglianza (art.3)
- Il lavoro come diritto e dovere (art. 4)
- Il decentramento amministrativo (art. 5)
- Le minoranze linguistiche (art. 6)
- Il principio della libertà religiosa ed i rapporti tra Stato e Chiesa (art. 7e 8)
- La tutela culturale, scientifica e ambientale (art. 9)
- La condizione degli stranieri (art. 10)
- Il ripudio alla guerra (art. 11)
- Il Tricolore (art. 12)

IL SISTEMA ECONOMICO

- L'economia politica: microeconomia e macroeconomia
- I bisogni economici; caratteri e tipologie
- I servizi
- Il sistema economico, i soggetti e l'attività economica
- La famiglia come soggetto economico
- Patrimonio, reddito
- Il concetto di consumo, e la relazione con il reddito
- Il risparmio e la sua relazione tra reddito e consumo

IEFP

L'impresa e la produzione

I fattori produttivi

I costi di produzione e profitto

L'imprenditore agricolo e commerciale e il piccolo e grande imprenditore

Società di persone e società di capitali

Segni distintivi dell'azienda

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

- L'evoluzione storica del diritto
- Le fonti del diritto e la loro gerarchia
- La Costituzione italiana: origini, caratteri e struttura

Agenzia Formativa Accreditata

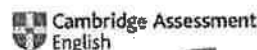
Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

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

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

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

E-mail: sth01000c@istruzione.it PEC: c0101000c@pec.istruzione.it





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



- Democrazia diretta ed indiretta
- Storia della bandiera italiana e dell'inno nazionale
- Lo statuto degli studenti e delle studentesse
- La dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Legalità e contrasto alle mafie
- La contraffazione

Montecatini, 01.06.2023

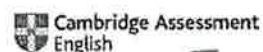
Prof.ssa Marianna Di Muro

3/06/2023

Letto approvato e sottoscritto

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801
E-mail: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: albn1000c@istruzione.it PEC: albn1000c@pec.istruzione.it





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

www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Classe: 1 D

Docente: Michele Magnatti

Libri di testo:

S. Damele, T. Franchi, *Alberi Infiniti Vol. A*, Loescher Editore;

M. Meneghini, P. Bellesi, L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher Editore.

Contenuti affrontati:

GRAMMATICA

UDA 1. Educazione linguistica

- Parole e significati: sinonimia, iperonimia, iponimia, campo semantico.
- Il lessico: differenze di registro e stilistica.
- Problemi ortografici
- Accento, elisione e troncamento
- Punteggiatura
- Il verbo: coniugazione aspetto, verbi transitivi e intransitivi, uso dei modi finiti e indefiniti, usi e forme del congiuntivo
- L'aggettivo: identificazione, uso, distinzione tra qualificativi e determinativi
- Il pronome: identificazione, pronomi personali e relativi
- L'avverbio: identificazione, forme e usi

ANTOLOGIA LETTERARIA

UDA 1 – LA STRUTTURA DEL RACCONTO

- La suddivisione in sequenze
- I tipi di sequenze: narrative, descrittive, riflessive, dialogate
- Le macrosequenze
- L'ordine narrative della fabula e dell'intreccio
- I diversi modi di costruire l'intreccio: flashback, flashforward, ellissi, inizio in medias res, inizio dalla fine, trama a intreccio complesso, finale a sorpresa.

Testi oggetto di studio:
Scerbanenco, Notte di luna
Bontempelli, Il buon vento
Buzzati, La giacca stregata
Hoch, Lo zoo più bello dell'universo

UDA 2 – I PERSONAGGI

COMPETENZE

- La gerarchia e i ruoli
- I ruoli nella fiaba: eroe, antagonista, donatore, aiutante, ecc.
- I vari tipi di caratterizzazione: sociale, psicologica, fisica e ideologica
- Personaggi statici e dinamici

Testi oggetto di studio:
Bechstein, I tre cani
Ken Follett, Lucy (brano da La cruna dell'ago)
Stendhal, Julien Sorel (brano da Il rosso e il nero)
Buzzati, Il colombre

UDA 3- LA VOCE NARRANTE, IL PUNTO DI VISTA, LO STILE

COMPETENZE

- Narratore interno/esterno; palese/nascosto; di primo e secondo grado
- Focalizzazione: zero, interna, esterna, variabile, multipla.
- Le forme del discorso
- Lo stile: lessico, sintassi, registro espressivo

Testi oggetto di studio
Hemingway, Colline come elefanti bianchi
Salamov, Calligrafia
Kipling, Lispeth

UDA 4 –IL TEMA E IL MESSAGGIO

- I concetti di tema e messaggio
- Il messaggio implicito ed esplicito
- L'interpretazione

Testi oggetto di studio:
Boll, Il turista e il pescatore
Eco, La cosa
Buzzati, La goccia
Buzzati, Le mura di Anagor

UDA 5 – IL RACCONTO DI INTRATTENIMENTO

- La classificazione dei generi letterari

- La narrazione breve
- Gli scopi e le caratteristiche comuni a generi d'evasione
- Caratteristiche specifiche dei vari generi: fiaba, giallo, horror, fantascienza

Testi oggetto di studio:

Christie, Miss Marple racconta

A.C. Doyle, Il mastino dei Baskerville (primi capitoli)

Bradbury, Il veldt

Dick, Ma gli androidi sognano pecore elettriche? (primi capitoli)

Calvino, Il visconte dimezzato (primi capitoli)

Anonimo, Il violino, il mazzo di carte e il sacco

Stevenson, trama e brani da Dr Jekyll e Mr Hide

Buzzati, Qualcosa era successo

UDA 6 – L'EPICA CLASSICA

- Contenuti basilari relativi alla trama dell'Iliade e dell'Odissea
- Concetti di patronimico ed epiteto

Testi oggetto di studio:

Proemio dell'Iliade

L'episodio di Ulisse e Calipso nell'Odissea

UDA 7- LA NOVELLA

- La novella come genere
- Evoluzione storica del genere
- Autori e opere rappresentative

Testi oggetto di studio

Boccaccio, Andreuccio da Perugia

UDA Interdisciplinare: Istruzioni per l'uso, le forme di saluto

Approfondimento sui registri linguistici

data 4/06/2023.....

I rappresentanti degli studenti

Gabriele Antonini
Ilaria Rizzo

Il docente

Michela Rizzo