



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

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCENTE: ELISA PECCHIOLI**

**CLASSE 1<sup>A</sup> E**

**Lezioni pratiche:**

- Test: verifica e valutazione delle capacità condizionali e coordinative.
- Attività di base: consolidamento delle condotte motorie di base, consolidamento delle capacità coordinative attraverso esercizi individuali oppure a piccoli gruppi.
- allenamento basico delle capacità condizionali: resistenza, forza, velocità e mobilità articolare;
- consolidamento delle capacità coordinative e rielaborazione degli schemi motori;
- applicare i fondamentali tecnici delle diverse discipline trattate
- mettere in pratica le principali norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, rispetto delle regole e fair play.
- Potenziamento fisiologico: esercizi di miglioramento della mobilità articolare e delle qualità aerobiche generali. Esercizi globali di rinforzo per la muscolatura stabilizzatoria profonda e per quella responsabile dei movimenti dinamici.
- Pallavolo integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari
- Basket integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari
- Calcio integrata-mista: regolamento, abilità tecniche e capacità di gioco nel rispetto di compagni e avversari

**Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



ECDL





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



### Lezioni teoriche:

#### Le qualità motorie:

- basi dell'apparato locomotore (scheletrico-muscolare-articolare);
- principali paramorfismi in età scolare
- nomenclatura specifica per descrivere posizioni e direzioni del corpo
- norme elementari alla prevenzione degli infortuni legati agli apparati affrontati;
- importanza del senso civico e degli aspetti sociali del buon vivere

#### L'efficienza fisica e l'allenamento sportivo:

- Seguire ed essere partecipe alle lezioni; rispettare le regole, il docente, i compagni, le attrezzature e l'ambiente di lavoro; portare il materiale; essere puntuale; partecipare in maniera attiva; essere collaborativo; dimostrare impegno.
- Autonomia tramite una miglior conoscenza e consapevolezza di sé; sperimentare varie tecniche espressivo - comunicative in lavori individuali e di gruppo.
- sperimentare alcune azioni motorie tipiche degli sport individuali e di gruppo proposti.
- capacità condizionali e il livello di padronanza dei gesti tecnici: migliorati i livelli di partenza.
- principi dell'allenamento sportivo
- le fasi di una seduta (riscaldamento, parte centrale, defaticamento)

Letto e condiviso in classe in data: 09/06/2023

Docente: Prof. Elisa Pecchioli

### Agenzia Formativa Accreditata

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

**PROGRAMMA SVOLTO  
PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE**

**Anno scolastico 2022-23**

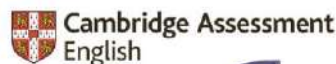
**Classe 1^E**

**Docente: Antonia Paragallo**

<b>UDA 1 : IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</b>	
<b>1. Pericoli biologici, fisici e chimici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Alimenti</i></li> <li>- <i>Pericoli biologici, fisici e chimici</i></li> <li>- <i>Microrganismi e classificazione</i></li> <li>- <i>Virus, Batteri, Funghi microscopici: muffe e lieviti</i></li> <li>- <i>Fattori di crescita dei microrganismi</i></li> <li>- <i>Tossinfezioni alimentari</i></li> <li>- <i>Principali batteri responsabili delle tossinfezioni</i></li> <li>- <i>Altri pericoli biologici</i></li> <li>- <i>Principali malattie trasmesse con gli alimenti</i></li> </ul>
<b>2. Igiene nella ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Igiene del personale</i></li> <li>- <i>Igiene delle mani e degli indumenti</i></li> <li>- <i>Igiene dei locali e igiene delle attrezzature</i></li> <li>- <i>Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione</i></li> <li>- <i>Parassiti da combattere</i></li> <li>- <i>Sistema di controllo HACCP: i 7 principi</i></li> </ul>
<b>UDA 2 : LE BASI DELLA NUTRIZIONE</b>	
<b>1. Concetti fondamentali di chimica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Materia e stati di aggregazione</i></li> <li>- <i>Sostanze pure: elementi e composti</i></li> <li>- <i>Tavola periodica degli elementi</i></li> <li>- <i>Atomi e molecole: numero e peso atomico, legami chimici</i></li> <li>- <i>Formule e reazioni chimiche</i></li> <li>- <i>Soluzioni</i></li> <li>- <i>Acidi, basi e Sali</i></li> <li>- <i>pH</i></li> </ul>

**Agenzia Formativa Accreditata**

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





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

www.alberghieromontecatini.gov.it

	- <i>Chimica organica</i>
<b>2. I glucidi</b>	- <i>I glucidi e la fotosintesi</i> - <i>Struttura e classificazione dei glucidi</i> - <i>Monosaccaridi, Disaccaridi, Polisaccaridi</i> - <i>Funzioni e apporto giornaliero di glucidi</i>
<b>3. I protidi</b>	- <i>Proteine e amminoacidi</i> - <i>Legame peptidico</i> - <i>Struttura e classificazione delle proteine</i> - <i>Denaturazione delle proteine</i> - <i>Enzimi</i> - <i>Funzioni e apporto giornaliero di proteine</i>
<b>4. I lipidi</b>	- <i>Lipidi: caratteristiche e classificazione</i> - <i>Acidi grassi</i> - <i>Trigliceridi</i> - <i>Steroidi</i> - <i>Lipidi complessi</i> - <i>Funzioni dei lipidi e apporto giornaliero di lipidi</i>
<b>5. Le vitamine e i fitonutrienti</b>	- <i>Caratteristiche delle vitamine</i> - <i>Classificazione delle vitamine</i> - <i>Vitamine idrosolubili e liposolubili</i> - <i>Fitonutrienti</i>
<b>UDA 3. ACQUA E SALI MINERALI (MULTIDISCIPLINARE)</b>	
<b>1. L'Acqua e i Sali minerali</b>	- <i>Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua</i> - <i>Ciclo dell'acqua</i> - <i>Acqua e nutrizione</i> - <i>Accenni su aspetti generali e funzioni dei sali minerali (macroelementi e microelementi)</i>

**UDA PRIMO QUADRIMESTRE: "Laboratorio istruzione per l'uso"- HACCP**

**LIBRO DI TESTO: A. Machado "Scienza degli alimenti" 1° Biennio POSEIDONIA**

**Letto e approvato in data 06/06/2023**

**Firma docente**

*Antonio Pizzella*

**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 ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1E

### PROGRAMMA FINALE DI GEOGRAFIA/EDUCAZIONE CIVICA

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

Capacità di orientarsi su una carta geografica.

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

CONOSCENZE

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

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

Sapere cosa sono i fusi orari e a cosa servono.

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

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

Competenze attese a livello di UdA.

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

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

CONOSCENZE

Saper individuare i continenti e gli oceani sul planisfero.

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

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

OBIETTIVI MINIMI



Mappe concettuali utilizzate per la spiegazione e condivise su Classroom.

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Sapersi orientare sul proprio territorio.

Competenza digitale.

CONOSCENZE

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

Conoscere gli stati dell'Europa e le rispettive capitali.

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

OBIETTIVI MINIMI

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Riconoscere la significatività dei fenomeni.

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

CONOSCENZE

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

OBIETTIVI MINIMI

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

Conoscere le risorse energetiche rinnovabili e non rinnovabili

Sapere cosa significa sviluppo sostenibile

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Cartelloni preparati in classe

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche.

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

## CONOSCENZE

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

Le risorse naturali ambientali e minerarie.

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

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

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

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

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

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

Impronta ecologica e economia circolare.

## OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

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

## COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

## CONOSCENZE

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

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

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

## OBIETTIVI MINIMI

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



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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Partecipare attivamente alla visione del film

Montecatini Terme, letto e condiviso con la classe il 24 maggio 2023

Prof.ssa Rita Morandi

A handwritten signature in black ink on a light yellow background, reading "Rita Morandi".

# Istituto Professionale Statale Alberghiero Martini

a.s. 2022/23

## Programma svolto d'Italiano – I<sup>^</sup>E

Docente: Serena Incerpi

Testi: S. Damele – T. Franzi, *Alberi infiniti*, Torino, Loescher, 2017, vol A; M. Meneghini-  
P. Bellesi-L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher, 2021

### MODULO 1: Grammatica

- I suoni delle parole e i segni grafici, gli accenti; la sillaba e la divisione in sillabe
  - La punteggiatura e i suoi usi
  - Il verbo: i modi, le persone, i tempi
    - Il genere e la forma del verbo: transitivi, intransitivi, attivi e passivi
    - La forma riflessiva
    - I verbi ausiliari, servili e fraseologici
  - Il nome e le sue funzioni: il significato, nomi comuni e propri, astratti e concreti, collettivi, numerabili, non numerabili
    - La forma: il genere e il numero
    - Invariabili, difettivi, sovrabbondanti
    - La struttura: primitivi, derivati, alterati, composti
  - L'articolo e le sue funzioni: forme e usi
  - L'aggettivo e le sue funzioni
  - L'aggettivo qualificativo: forma e concordanza, struttura e formazione, gradi di intensità
  - I pronomi e le loro funzioni
    - Pronomi personali e pronomi relativi
  - Aggettivi e pronomi determinativi: possessivi, dimostrativi, indefiniti, interrogativi ed esclamativi, numerali
  - Le parti invariabili del discorso
    - Preposizione
    - Avverbio
    - Congiunzione
    - Interiezione
- I connettivi e loro uso nei testi scritti di vario genere

### MODULO 2: Il mito

Caratteristiche del genere

- Lettura in classe di miti tratti da riscrittura di Piumini

### MODULO 3: Antologia e narratologia

- Generi e temi della narrazione.
- La **struttura del racconto**.
  - I tipi di sequenza: narrative, descrittive, riflessive, dialogate;
  - L'ordine narrativo della fabula e dell'intreccio;
  - I diversi modi di costruire l'intreccio: analessi, prolessi, ellissi
  - I diversi tipi di finale: logico, sospeso, a sorpresa;
- I **personaggi**.
  - La gerarchia e i ruoli;

- I ruoli nella fiaba;
- I vari tipi di caratterizzazione;
- Personaggi statici e dinamici;
- La **voce narrante e il punto di vista**. e lo stile: autore e narratore, focalizzazione e punto di vista, tipi di narratore, tipi di discorso
- Lo **spazio e il tempo**: descrizione dello spazio, dimensione temporale e ritmo del racconto.
- I **generi** della narrazione
  - Il racconto di intrattenimento: la fiaba, l'avventura, il giallo, l'horror, la fantascienza e l'umorismo.
  - Focus sul racconto giallo: con letture di romanzi e racconti di a. Christie e scrittura laboratoriale di un racconto
- La **novella e il racconto**
  - Tipo di narrazione: una narrazione unitaria
  - Le origini della novella
  - La novella nel Medioevo
  - Giovanni Boccaccio e l'affermazione della novella, caratteristiche fondamentali del Decameron.
    - La novella dal Rinascimento al Settecento: evoluzione del genere
    - Luigi Pirandello e la novella del Novecento: evoluzione del genere, caratteristiche fondamentali e tematiche
- **Tecniche di scrittura:**
  - Il testo espositivo: il riassunto, il tema espositivo, il testo regolativo, il testo informativo, i testi misti, l'articolo di giornale
  - esempi ed esercitazioni in classe e a casa
  - Il riassunto; come si scrive, esercitazioni in classe e a casa
  - La relazione: esempi ed esercitazioni
  - L'articolo di giornale: esempi ed esercitazione in classe
  - Il testo narrativo: il racconto giallo. Laboratorio di scrittura con lettura di alcuni racconti gialli, analisi della struttura e scrittura di un racconto a gruppi
- **Laboratorio di ascolto:**
  - Comprensione di un testo orale tramite ascolto e discussione in classe

**UDA:** Senza frontiere - Le forme di saluto – formale e informale

**LETTURE ANTOLOGICHE :**

I. Calvino, *La fermata sbagliata*

G. Scerbanenco, *Notte di luna*

G. Arpino, *La dama dei coltelli*

L. Bechstein, *I tre cani*

D. Buzzati, *Il colombre*

J. London, *Il silenzio bianco*

G. de Maupassant, *I gioielli, La collana, Il ritorno*

A. Camilleri, *Guardie e ladri*

H. Boll, *Il turista e il pescatore*

F. Brown, *Armageddon*, *Questione di scala*, *Le margherite*, *Sentinella*

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

A. Christie, *Miss Marple racconta*

E. Partridge, *Un cane assurdo*

L. Sciascia, *Il lungo viaggio*

L. Pirandello, *La signora Frola e il Signor Ponza suo genero*

A. Christie, *Le maledizioni della strega*, *Il caso della domestica perfetta*

Si precisa che alcune delle letture antologiche segnate in programma sono state svolte in classe, altre sono state assegnate per casa con correzione in classe degli esercizi e dell'analisi del testo.

#### LETTURE INTEGRALI

Apuleio, *La favola di Amore e Psiche*

C. Dickens, *Il canto di Natale*

F. Uhlmann, *L'amico ritrovato*

A. Christie, *C'è un cadavere in biblioteca*

M. Bulgakov, *Cuore di cane*

O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*

03 giugno 2023

Docente

Prof.ssa Serena Incerpi

Gli studenti



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



## PROGRAMMA SVOLTO

### MATEMATICA

Classe: 1E

Anno scolastico 2022/23

Prof.ssa Rebecca Gabrielli

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

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



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

#### 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.

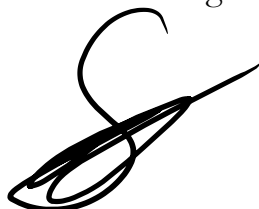
### Testi usati

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

Gli studenti

L'insegnante  
Rebecca Gabrielli

Manetti Santiago



Rago Stefano



Rosa Helena



Approvato dopo lettura e condivisione con la classe in data 16 maggio 2023



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



## PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

**ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

**Classe 1^ ENOGASTRONOMIA - sez. E**

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 – Editore: HOEPLI**

**QUADRO ORARIO:** 4 ore settimanali (2 ore laboratorio; 2 ore in presenza)

### **1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA**

Al termine del percorso, raggiungere risultati di apprendimento che lo mettono in grado di agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

### **2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

Gli studenti si presentano piuttosto amalgamati fra loro, con un comportamento talvolta passivo e a tratti infantile che, al momento, ancora non ha creato situazioni di maleducazione e di mancanza di rispetto nei miei confronti.

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

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



AICA



Cambridge Assessment  
English



### FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- domande generali a tutta la classe e riepilogo del programma affrontato in 4°
- tecniche di osservazione
- colloqui con gli alunni
- colloqui con le famiglie

### PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

domande a colloquio generale al fine di rilevare il livello di interesse nei confronti della scuola e della materia di indirizzo.

### 3. PROGRAMMAZIONE PER UDA

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<b>Laboratorio:</b> <b>istruzioni</b> <b>per</b> <b>l'uso:</b> regole in sala	<b>PECUP ASSE</b>	<b>COMPETENZA n.1:</b> Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Presentarsi in modo professionale  Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale	Educazione e comportamento corretto  Precedenze di servizio  Accoglienza di clienti con esigenze speciali  Comunicazione con il cliente e galateo
	<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPETENZA n.6:</b> Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici	Principi di fidelizzazione del cliente

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



#### **4. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI**

- Simulazione di attività di ristorazione in collaborazione
- Prove di caffetteria
- Lezioni frontali

#### **5. METODOLOGIE**

prove pratiche di laboratorio; lezioni frontali; problem solving; lavoro di gruppo

#### **6. MEZZI DIDATTICI (**

Libro di testo; contenuti multimediali; appunti del docente ad integrazione del libro di testo; laboratori di sala, laboratorio di bar, lezioni in classe.

#### **7. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO**

Prove pratiche.

#### **8. OBIETTIVI MINIMI PER LA SUFFICIENZA**

vedi allegato al **Verbale riunione di dipartimento del 09/11/2022**

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

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

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

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

E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470

E-mail: [prrh01000c@istruzione.it](mailto:prrh01000c@istruzione.it) PEC: [prrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prrh01000c@pec.istruzione.it)





**PIANO DI LAVORO ANNUALE PER UDA**

**ANNO SCOLASTICO 2022/23**

---

**Classe I<sup>^</sup> - sez. \_\_E\_\_**

**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**

**UDA 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

**UDA 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

**UDA 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

## **UDA 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 servizio della colazione: Continental ed english breakfast da pag. 202 a pag. 209

## **7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI**

- Simulazione di attività di ristorazione in collaborazione col docente di cucina
- Prove di caffetteria-mise en place -stili di servizio
- 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.

Montecatini T. \_\_\_\_\_



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

**PROGRAMMA di LINGUA SPAGNOLA**  
**Anno Scolastico 2022 – 2023**  
**Prof.ssa Benedetta Cerato**  
**Classe: IE - 2<sup>a</sup> Lingua straniera**

**Unidad 0**

Funzioni linguistiche

- Fare lo spelling

Lessico

- L'alfabeto

Fonetica

- La pronuncia delle lettere dell'alfabeto

**Unidad 1**

- Salutare e congedarsi
- Presentarsi e presentare qualcuno
- Dire e chiedere il nome, la nazionalità e l'età

Strutture grammaticali

- I pronomi personali soggetto
- I pronomi di cortesia *usted / usted*
- Il presente indicativo del verbo *ser*
- Gli articoli determinativi e indeterminativi
- Il genere di nomi e aggettivi
- La formazione del plurale
- Il presente indicativo dei verbi in *-ar*
- I pronomi riflessivi

- Gli interrogativi

Lessico

- Le formule di saluto
- I giorni della settimana
- Le parti del giorno
- I numeri da 0 a 20
- Le nazioni e le nazionalità

## **Unidad 2**

Funzioni linguistiche

- Descrivere persone
- Chiedere gusti e preferenze delle persone e rispondere

Strutture grammaticali

- Presente del verbo *tener*
- Gli aggettivi possessivi
- I dimostrativi
- I quantificatori
- Il presente indicativo dei verbi in *-er* e in *-ir*

Lessico

- La famiglia
- La testa
- La descrizione del carattere
- I colori
- Le attività del tempo libero

## **Cultura**

La Famiglia Reale

Il Natale in Spagna

**Uda “Senza frontiere 1”:** accoglienza e/o ospitalità

### **Unidad 3**

#### Funzioni linguistiche

- Descrivere un ambiente
- Chiedere e dire dove si trovano gli oggetti

#### Strutture grammaticali

- Le locuzioni prepositive di luogo e tempo
- *Hay / Está, están*
- Il presente indicativo di *estar* e *dar*
- Le preposizioni *a* e *en*
- Il presente indicativo dei verbi irregolari in *-er*
- *Traer / Llevar*
- Il presente indicativo dei verbi irregolari in *-ir*

#### Lessico

- La casa
- Gli avverbi di luogo
- I mobili e gli oggetti della casa
- I numeri ordinali

### **Unidad 4**

#### Strutture grammaticali

- Il presente dei verbi con dittongazione *e > ie*
- Il presente dei verbi con dittongazione *o > ue*
- Il presente dei verbi con alternanza vocalica *e > i*

Letto e condiviso programma in data 05/06/2023



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



**Programma svolto A.S. 2022/2023**  
**Classe 1<sup>a</sup> E**

*Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione*

*Prof.ssa Angela Crisopulli*

*Compresenza laboratorio informatica*

*Prof.ssa Valentina Donvito*

**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 DIGOOGLE

- Concetti di base
- Com'è fatta l'interfaccia di Word
- Creare, salvare e chiudere un documento
- Taglia, copia e Incolla
- Controllo ortografico
- Ingrandire o ridurre lo zoom
- Margini e orientamento
- Formattare il carattere
- Impostare il paragrafo: interlinea, spaziatura, rientri
- Elenchi puntati e numerati

- Bordi e sfondi
- Immagini
- Layout di pagina
- Tabelle
- La casella di testo
- Inserire immagini, forme

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

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

#### **EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo**

- 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 – GOOGLE MODULI**

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

## **U.D.9–IL DIRITTO D’AUTORE**

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

## **U.D.10–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 24/05/2023 - Montecatini Terme**

**I Docenti:**

**Angela Crisopulli** *Angela Crisopulli*

**Valentina Donvito** *Valentina Donvito*

**Gli Alunni:**

*Nantiago monetti*  
*Bregzo Nicchi Bra*



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



**Programma svolto A.S. 2022/2023**  
**Classe 1<sup>a</sup> E**

*Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione*

*Prof.ssa Angela Crisopulli*

*Compresenza laboratorio informatica*

*Prof.ssa Valentina Donvito*

**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 DIGOOGLE

- Concetti di base
- Com'è fatta l'interfaccia di Word
- Creare, salvare e chiudere un documento
- Taglia, copia e Incolla
- Controllo ortografico
- Ingrandire o ridurre lo zoom
- Margini e orientamento
- Formattare il carattere
- Impostare il paragrafo: interlinea, spaziatura, rientri
- Elenchi puntati e numerati

- Bordi e sfondi
- Immagini
- Layout di pagina
- Tabelle
- La casella di testo
- Inserire immagini, forme

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

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

#### **EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo**

- 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 – GOOGLE MODULI**

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

## **U.D.9–IL DIRITTO D’AUTORE**

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

## **U.D.10–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 24/05/2023 - Montecatini Terme**

**I Docenti:**

**Angela Crisopulli** *Angela Crisopulli*

**Valentina Donvito** *Valentina Donvito*

**Gli Alunni:**

*Nantiago monetti*  
*Bregzo Nicchi Bra*



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



**Classe:E Anno scolastico: 2022/23**

**DOCENTE: MAURIZIO TORRIGIANI**

## **PROGRAMMAZIONE SVOLTO**

### **PRIMO BIENNIO**

### **CLASSI 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 storicossociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro e degli studi.

#### **Agenzia Formativa Accreditata**

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





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



## FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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

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

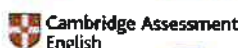
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione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

## COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

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

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



- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

#### COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

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

#### Agenzia Formativa Accreditata

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





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

## PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE PRIMO BIENNIO ENOGASTRONOMIA

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

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

### ORE ANNUE e COMPRESENZE

N° 66 ore annue ENOGASTRONOMIA

di cui

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

### LIBRO DI TESTO

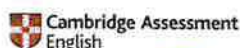
"CHEF e PASTRY CHEF – TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" Vol. A1 - A2

### ATTIVITA' SVOLTE (PRIMO BIENNIO)

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

#### Agenzia Formativa Accreditata

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





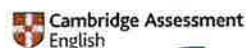
Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
www.alberghieromontecatini.gov.it



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

#### 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

### METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Essa si baserà su alcuni assunti fondamentali:

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

### MATERIALE DIDATTICO E STRUMENTI PER LA DID

Piattaforma classroom

### MODALITA' DI VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche di tipo:

Valutazione della classe e dei singoli alunni nelle attività di laboratorio

Verifiche in itinere

Verifica sommativa

Osservazione critica del percorso formativo

Valutazioni in laboratorio delle attività laboratoriali specifiche.

Adozione criteri e indicazioni inserite nel documento PDP relativo agli allievi BES e/o con particolari bisogni educativi

Montecatini Terme, 29/05/2023

Il Docente Prof. MAURIZIO TORRIGIANI

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Nicoli Irene  
Nicoli Benedetta

#### 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 "E. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera*  
[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)



**PROGRAMMA DIDATTICO INDIVIDUALE**  
**Anno Scolastico 2022-2023**

**Docente: Luce Rosati**

**Materia: Inglese**

**Classe: I E 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:// 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, 03.06.2023

Letto e approvato con gli studenti in data 03.06.2023

Il Docente  
Luce Rosati

Escoli Benedetta  
Morra Veronica



**CLASSE 1 E**

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.

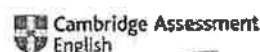
Lo Stato

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

La Costituzione Italiana e i suoi principi

**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: nrh01000c@istruzione.it PEC: nrh01000c@pec.istruzione.it





# Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



www.alberghieromontecatini.edu.it

- 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
- 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

### Agenzia Formativa Accreditata

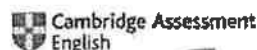
Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

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

Via Garibaldi, 36 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801

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

E-mail: oirh01000c@istruzione.it PEC: oirh01000c@pec.istruzione.it





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



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

- Legalità e contrasto alle mafie
- La contraffazione

Montecatini, 01.06.2023

Prof.ssa Marianna Di Muro

Letto approvato e sottoscritto

*Ori Carlo Chiara*

*Niccolò Boragze Rom*

*01/06/23*

#### Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176  
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83  
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801  
E-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it) C.F. 81003570470  
E-mail: [prh01000c@istruzione.it](mailto:prh01000c@istruzione.it) PEC: [prh01000c@pec.istruzione.it](mailto:prh01000c@pec.istruzione.it)







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^E**

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA – LAB. INFORMATICA

**DOCENTI PROF.SSA AGNESE CARDILLO – PROF.SSA VALENTINA DONVITO**

LIBRO DI TESTO: Nuovo Hotel Italia LE MONNIER

## 1° QUADRIMESTRE

### UDA 4 LA COMUNICAZIONE

- CHE COS'E' LA COMUNICAZIONE
- GLI ELEMENTI DELLA COMUNICAZIONE
- GLI STILI COMUNICATIVI
- I TIPI DI COMUNICAZIONE
- **LA COMUNICAZIONE ORALE**
- LA COMUNICAZIONE AL BANCO
- LA COMUNICAZIONE AL TELEFONO
- **LA COMUNICAZIONE SCRITTA**
- LA COMUNICAZIONE SCRITTA IN ALBERGO
- LA LETTERA
- L'EMAIL
- IL FAX
- IL QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEI SERVIZI ALBERGHIERI
- LA COMUNICAZIONE VIA WEB

### UDA 1 II SISTEMA TURISMO

- IL TURISMO IN ITALIA
- IL TURISMO SOSTENIBILE E RESPONSABILE
- **TURISMO E MERCATO TURISTICO**
- IL MERCATO TURISTICO
- LA DOMANDA TURISTICA
- L'OFFERTA TURISTICA
- LE TIPOLOGIE DI TURISTA
- LE TIPOLOGIE DI TURISMO
- LE RISORSE TURISTICHE DELL'ITALIA

### UDA REGOLE IN RECEPTION

- Prepararsi all'accoglienza
- Le regole dell'accoglienza
- Cura e igiene personale

### LAB. INFORMATICA

- Google Workspace: gmail, drive, documenti di google
- Canva: creazione progetto, modelli, immagini, caselle di testo, adesivi, cornici, collegamenti ipertestuali



# Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



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

- Realizzazione di un volantino con canva
- Stesura di testi, uso di elenchi puntati e numerati, allineamento del testo, spaziatura e rientri, interlinea, tabulazioni, inserimento di tabelle, immagini, disegni, formattazione font, dimensioni e colori.
- Realizzazione di un menù a due colonne con word.
- Realizzazione del logo di un hotel con Canva.
- Realizzazione di una lettera commerciale con intestazione e piede di pagina.

## 2° QUADRIMESTRE

### UDA 2 LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA

- LE IMPRESE RICETTIVE
- LE STRUTTURE RICETTIVE IN ITALIA
- LE STRUTTURE ALBERGHIERE
- LE STRUTTURE EXTRALBERGHIERE
- I SERVIZI ALBERGHIERI SU STRUTTURE MOBILI
- LA CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
- LA CLASSIFICAZIONE A STELLE
- LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALBERGHI

### UDA 3 L'ALBERGO OGGI

- **L'ALBERGO**
- L'EDIFICIO ALBERGHIERO
- GLI AMBIENTI INTERNI
- L'EDIFICIO E LA SICUREZZA
- **ORGANIZZAZIONE E REPARTI**
- L'IMPRESA E LA SUA ORGANIZZAZIONE
- TIPI DI GESTIONE ALBERGHIERA
- I REPARTI E IL PERSONALE
- L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
- LE DIVISE DEL PERSONALE
- I RAPPORTI CON I CLIENTI
- **IL REPARTO PIANI**
- IL SERVIZIO PIANI
- STRUTTURA E ARREDAMENTO DELLE CAMERE
- LE DOTAZIONI DELLE CAMERE
- LE TIPOLOGIE DI CAMERA
- L'IDENTIFICAZIONE DELLE CAMERE

### UDA 4 IL MONDO DEL FRONT OFFICE

- **IL FRONT OFFICE**



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



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

- GLI SPAZI E I REPARTI DEL FRONT OFFICE
- OPERAZIONI DI FRONT DESK E DI BACK OFFICE
- IL PERSONALE DEL FRONT OFFICE
- IL FRONT OFFICE MANAGER
- IL PERSONALE DI RICEVIMENTO
- IL PERSONALE DI PORTINERIA
- IL PERSONALE DI SEGRETERIA E DI CASSA

## **LAB. INFORMATICA**

- Ricerca informazioni tramite il web per attività correlate al turismo e alla promozione del territorio.
- Realizzazione di una brochure a tre colonne, fronte – retro, con Word, di una struttura ricettiva del territorio.
- Presentazione di un sightseeing di una città italiana: ricerca immagini e informazioni sul web.

## **UDA SENZA FRONTIERE 1 "L'OSPITALITÀ"**

**Letto e approvato in data 25 Maggio 2023**

MONTECATINI TERME, 25.05.2023

Gli Insegnanti  
Agnese Cardillo  
Valentina Donvito