

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Docente: Chiara Lombardi

Anno scolastico 2022/2023

Classe 1^F

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

Uda: Starter

be: forma affermativa e negativa al presente semplice

be: forma interrogativa e risposte brevi

Question words

Articoli determinativi e indeterminativi

Sostantivi plurali

this/that/these/those

Genitivo sassone

Aggettivi/Pronomi possessivi

Whose?

Imperativo

Pronomi personali soggetto e pronomi complemento

- Lessico
- Reading and listening activities

Uda: All about me (units 1-2)

there is /there are

some e any

Preposizioni di luogo

have got

Ordine degli aggettivi

Present simple

Preposizioni di tempo

Avverbi di frequenza

Espressioni di frequenza

- Lessico
- Reading and listening activities

Uda: I love it! (units 3-4)

can per esprimere abilità

Avverbi di modo

like/love/enjoy/hate + -ing

Presente progressivo

Presente semplice vs Presente progressivo

Verbi statici e dinamici

- Lessico
- Reading and listening activities

Uda: Food & Family (units 5-6)

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

Verbo *be* al passato semplice

Verbo *can* al passato semplice

Passato semplice dei verbi regolari

- Lessico
- Reading and listening activities

- Nel corso del secondo quadrimestre è stata svolta l'UDA "Senza frontiere I"

Il programma svolto viene letto e condiviso in classe in data 31/05/2023

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Chiara Lombardi

ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1F

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 23 maggio 2023

Prof.ssa Rita Morandi





ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "F. MARTINI" - MONTECATINI TERME (PT)

Anno scolastico 2022/2023

CLASSE I – Sez. F

ITALIANO: PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: prof.ssa Venturini Letizia

TESTI IN ADOZIONE: ANTOLOGIA: *Alberi infiniti*, vol. A, S. Damele T. Franzi, Loescher Editore.
GRAMMATICA: *Il nuovo parole chiave*, Meneghini, Bellesi, Benucci, Loescher.

ANTOLOGIA

Unità 1 – LA STRUTTURA DEL RACCONTO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Segmentare un testo in sequenze e macrosequenze➤ Riconoscere i tipi di sequenze➤ Distinguere le tecniche narrative della fabula e dell'intreccio➤ Analizzare lo schema della fabula➤ Riconoscere le anacronie temporali➤ Riconoscere diversi tipi di intreccio | <ul style="list-style-type: none">➤ 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 <i>medias res</i>, inizio dalla fine, trama a intreccio complesso, finale a sorpresa |

Unità 2 – I PERSONAGGI

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Comprendere la funzione centrale dei personaggi➤ Distinguere ruoli e gerarchia➤ Riconoscere il ruolo dei personaggi nella fiaba➤ Analizzare la presentazione e la caratterizzazione dei personaggi➤ Distinguere personaggi statici e dinamici | <ul style="list-style-type: none">➤ La gerarchia e i ruoli➤ I ruoli nella fiaba: eroe, antagonista, donatore, aiutante, ecc.➤ I vari tipi di presentazione e caratterizzazione➤ Altri elementi che caratterizzano il personaggio: nome, simboli, descrizione dello spazio, linguaggio figurato.➤ Personaggi statici e dinamici |

Unità 3 – LO SPAZIO E IL TEMPO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Comprendere l'importanza della descrizione in un testo narrativo | <ul style="list-style-type: none">➤ La descrizione dello spazio➤ Le funzioni della descrizione: mimetica, |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riconoscere le diverse funzioni di una descrizione d'ambiente ➤ Valutare le scelte linguistiche dell'autore ➤ Analizzare i meccanismi della durata in un testo narrativo ➤ Riconoscere i rapporti tra durata del racconto e ritmo narrativo | <p>evocatrice di atmosfera, focalizzatrice, simbolica</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il linguaggio della descrizione ➤ La dimensione temporale: collocazione cronologica, tempo della storia e tempo del racconto, forme della durata ➤ Il ritmo del racconto |
|--|--|

Unità 4 – LA VOCE NARRANTE, IL PUNTO DI VISTA, LO STILE

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Distinguere fra autore e narratore ➤ Riconoscere i diversi tipi di narratore ➤ Distinguere i tipi di focalizzazione ➤ Analizzare la rappresentazione dei pensieri e dei discorsi dei personaggi ➤ Valutare le scelte stilistiche dell'autore | <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 |

Unità 5 –IL TEMA E IL MESSAGGIO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere l'intenzione comunicativa dell'autore ➤ Comprendere messaggi espliciti ed impliciti ➤ Valutare il messaggio | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il tema e il messaggio ➤ Il messaggio implicito ➤ L'interpretazione |

GRAMMATICA-RIFLESSIONE SULLA LINGUA

Unità 1 – FONOLOGIA – ORTOGRAFIA -PUNTEGGIATURA

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ Riflettere sulle componenti di base della lingua italiana a livello fonetico ➤ Applicare la conoscenza delle regole ortografiche in modo appropriato ➤ Applicare la conoscenza dei segni di punteggiatura in modo appropriato ➤ Utilizzare in modo appropriato le regole ortografiche e i segni di punteggiatura per comprendere e produrre testi | <ul style="list-style-type: none"> ➤ I principali caratteri della fonetica italiana: i suoni, vocali e consonanti ➤ Le principali regole dell'ortografia: i gruppi consonantici, la lettera <i>h</i>, le consonanti doppie, la divisione in sillabe, l'accento e l'apostrofo ➤ I segni di punteggiatura e il loro uso |

Unità 2 – LE PARTI VARIABILI DEL DISCORSO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Riflettere sulla lingua a livello morfologico➤ Saper individuare le componenti di basi del discorso a livello grammaticale➤ Saper svolgere l'analisi grammaticale di brevi frasi | <ul style="list-style-type: none">➤ Le parti che compongono la parola➤ Le categorie grammaticali o parti del discorso➤ Le strutture morfologiche di base della lingua italiana: articolo, nome, aggettivo, pronomi |

Unità 3 – IL VERBO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Riflettere sulla lingua a livello morfologico➤ Riconoscere le informazioni fornite dal verbo attraverso la sua flessione➤ Usare correttamente le forme verbali regolari e quelle irregolari➤ Saper utilizzare opportunamente i verbi sul piano del loro significato e valore➤ Saper svolgere l'analisi grammaticale di brevi frasi | <ul style="list-style-type: none">➤ Le caratteristiche del verbo a livello morfologico➤ L'uso dei verbi ausiliari➤ Il valore del verbo: verbi transitivi, intransitivi, impersonali➤ La forma verbale: attiva, passiva, riflessiva➤ Verbi difettivi, sovrabbondanti, irregolari |

Unità 4 – LE PARTI INVARIABILI DEL DISCORSO

| ABILITÀ-COMPETENZE | CONOSCENZE |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">➤ Riflettere sulla lingua a livello morfologico➤ Individuare tutte le componenti della frase e le loro funzioni comunicative➤ Saper individuare le componenti di basi del discorso a livello grammaticale➤ Saper svolgere l'analisi grammaticale di brevi frasi | <ul style="list-style-type: none">➤ Le parti invariabili del discorso: caratteristiche e classificazione➤ I tipi di avverbi, i loro gradi di comparazione e il superlativo avverbiale➤ Le preposizioni e le loro particolarità d'uso➤ Il ruolo delle interiezioni nel discorso orale |



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



PROGRAMMA MATEMATICA

CLASSE : 1F

A.S. 2022 – 2023

- **Gli insiemi**

Definizione di insieme. Rappresentazione degli insiemi: per elencazione, caratteristica e diagramma di Venn. I sottoinsiemi. Le operazioni tra insiemi: intersezione, unione, differenza. Gli insiemi complementari.

- **L'insieme N dei Numeri Naturali**

I Numeri naturali. Confronto tra numeri naturali. Operazioni in N: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione. Potenze e loro proprietà. Divisibilità tra numeri e numeri primi. M.C.D e m.c.m: definizione e calcolo.

- **L'insieme Z dei numeri Interi Relativi**

Numeri interi relativi: definizioni e terminologia. Confronto tra numeri relativi. Addizione e sottrazione tra numeri interi e loro proprietà. Addizione algebrica. Moltiplicazione e divisione tra numeri interi e loro proprietà. Potenza di un numero intero. Proprietà delle potenze.

- **L'insieme Q dei numeri Razionali e l'insieme R dei numeri Reali**

Definizione di frazioni L'insieme Q dei numeri razionali. Le quattro operazioni fondamentali nell'insieme Q. Potenza di un numero razionale. Frazioni, numeri decimali, approssimazioni, percentuali. Proporzioni. L'insieme R dei numeri reali (cenni). Problemi risolvibili con l'utilizzo di frazioni, percentuali e proporzioni.

- **Monomi**

Introduzione al calcolo letterale. Espressioni algebriche. Monomi. Operazioni con i monomi: addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione, potenza. Risoluzione di espressioni.

- **Polinomi**

Introduzione ai polinomi. Polinomi in forma normale. Grado di un polinomio. Operazioni con i polinomi; addizione, sottrazione, moltiplicazione, divisione. Prodotti notevoli: somma per differenza, quadrato di binomio. Espressioni con i polinomi.

- **Equazioni di primo grado intere**

Il concetto di equazione I principi di equivalenza e loro conseguenze. Equazioni numeriche intere di primo grado. Problemi che hanno come modello equazioni di primo grado.

- **Statistica descrittiva**

Cenni: il linguaggio della statistica. Gli indici di posizione: calcolo di media, mediana e moda.

L'insegnante

Ilaria Defina



Letto alla classe e approvato in data 05/06/2023

Montecatini Terme, 10 giugno 2023

Lucrezia Motta

Valentina Serafino Jara



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. F

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 compresenza)

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



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL



CAF

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

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



CAF



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
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: institutomartini@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81003570470
E-mail: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDF





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



PROGRAMMA SVOLTO di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

A.S. 2022-2023

Docente: Sara Lazzereschi

Classe: 1 F

QUADRO ORARIO 2 ore a settimana

UDA - SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Sezione 2. Pericoli biologici, fisici e chimici: Alimenti; Pericoli biologici, fisici e chimici; Microrganismi e loro classificazione: virus, batteri (struttura, classificazione, riproduzione, spore e tossine batteriche), funghi: muffe e lieviti; Crescita dei microrganismi (effetti temperatura, tempo, umidità, ossigeno, pH e luce); Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni alimentari; Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni; Principali batteri responsabili delle tossinfezioni (*Salmonelle*, *Staphylococcus*; *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*); Altri pericoli biologici (Prioni, *Anisakis*, Tenia).

Sezione 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 H.A.C.C.P (fasi preliminari e i 7 principi).

UDA - CHIMICA GASTRONOMICA

Sezione 4. Concetti fondamentali di Chimica: La materia e stati di aggregazione; Sostanze pure: elementi e composti; Tavola periodica degli elementi, atomi e molecole; Legami (cenni), formule e reazioni chimiche; Soluzioni (acidi, basi, sali e pH); Chimica organica (cenni); Molecole biologiche.

Sezione 5. I glucidi: I glucidi e la fotosintesi; Struttura e classificazione; Monosaccaridi (glucosio,

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



ECDL



CAI



fruttosio e galattosio: struttura atomica e fonti alimentari); Disaccaridi (saccarosio, lattosio e maltosio: struttura atomica e fonti alimentari); Polisaccaridi (amido, glicogeno, cellulosa: struttura molecolare, caratteristiche chimiche e fonti alimentari); Benefici della fibra alimentare; Funzioni e apporto giornaliero dei glucidi.

Sezione 6. I protidi: Proteine e amminoacidi; Amminoacidi essenziali; Il legame peptidico, oligo e polipeptide; Struttura primaria, secondaria, terziaria e quaternaria delle proteine; Classificazione delle proteine e valore biologico; Denaturazione proteica; Enzimi; Funzioni e proprietà nutrizionali; Fabbisogno proteico giornaliero.

Sezione 7. I lipidi: Caratteristiche e classificazione; Acidi grassi saturi e insaturi: composizione chimica e presenza negli alimenti; Acidi grassi essenziali (omega-3 e omega-6, fonti alimentari); Trigliceridi: struttura, esterificazione e idrolisi; Steroidi (funzioni del colesterolo e aterosclerosi, lipoproteine LDL, HDL); Funzioni e proprietà nutrizionali; Fabbisogno lipidico giornaliero.

Sezione 8. Le vitamine e i fitonutrienti: Caratteristiche generali; Vitamine idrosolubili (vitamina C, B1, PP, B9, B12: fonti alimentari, carenze ed eccessi); Vitamine liposolubili (vitamine A, D, E e K: fonti alimentari, carenze ed eccessi). Fitonutrienti.

Sezione 9. L'acqua e i sali minerali: Ciclo dell'acqua; Acqua e nutrizione (fabbisogno e bilancio idrico); Aspetti generali, funzioni e classificazione sali minerali; Principali macroelementi e microelementi. Sono stati forniti dei cenni per questa sezione.

Nell'ambito dell'**Unità didattica di apprendimento "L'universo della ricetta"**, è stato sviluppato il tema della sicurezza alimentare e del sistema HACCP. L'UDA è stata oggetto di valutazione in centesimi.

Letto e condiviso in classe il 31 maggio 2023

Gli studenti

Valentina Secchia Jozza
Martina Delfi

La docente
Sara Lazzereschi

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



ECDL



CAF



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

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA TEDESCA (2. lingua)

CLASSE 1 sez. F

Insegnante: **MONICA GALLUZZI**

anno scolastico 2022-2023

Libro di testo : Tutorial 1 edizione Loescher

Strutture morfosintattiche

I saluti

I numeri

Le nazioni

Le lingue

Gli hobby

Gli articoli determinativi e indeterminativi

Il genere dei sostantivi

L'indicativo presente dei verbi regolari

L'indicativo presente di alcuni verbi irregolari come:

sprechen, fahren, geben

Il verbo SEIN

Il verbo HABEN

I verbi in dentale come *finden* o in sibilante come *heißen*

I verbi composti e separabili

Gli interrogativi *W-Wörter*

La costruzione della frase: la posizione del verbo e della negazione *nicht*

La domanda

La risposta: la posizione del soggetto con *Ja/Nein* o con *und, denn*

Oggetti in borsa e in valigia

Lessico relativo alla casa e all'arredo

I verbi di moto e di stato *fahren, fliegen, landen, gehen, bleiben*

WO / WOHIN

Le preposizioni di moto e di stato

ZU Hause / NACH Hause

Il *Nominativ* e l'*Akkusativ*

Il genitivo sassone

Gli interrogativi *Wann* e *Wie Lange*

Chiedere e dire l'ora

L'ora formale e informale

La costruzione della frase: l'inversione

Il verbo MÖGEN

Il verbo MÖCHTE

Kursbuch Tutorial 1:

Kapitel 0: Deutsch in Italien

Kapitel 1: 1A Viele Grüße!

1B Wer bist du?

1C Sprichst du Deutsch?

1D Das sind meine Hobbys

Land und Leute aus DACHL: Geographie

Kapitel 2: 2A Um 18:00 Uhr bin ich da!

2B Was hast du mit?

2C Wo ist das Bad?

2D Wie lange bleibst du?

Wie reist man oft und gerne?

UDA; (secondo quadrimestre) Senza frontiere1 *Was machst du in den Ferien?*

I tempi necessari per lo svolgimento dei suddetti contenuti del programma si intendono spalmati durante l'intero anno scolastico fino al termine delle lezioni

Letto e approvato il 27 maggio 2023

Il docente

Monica Galluzzi



Gli studenti





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 F

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 DI GOOGLE

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo

- 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:

Valentina Sereno Jara

Luca Mabo



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 F

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 DI GOOGLE

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo

- 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

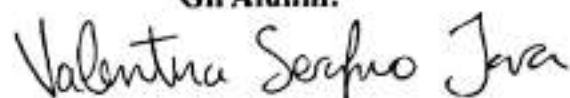
LETTO ED APPROVATO IN DATA 24/05/2023 - Montecatini Terme

I Docenti:

Angela Crisopulli 

Valentina Donvito 

Gli Alunni:





PIANO DI LAVORO ANNUALE PER UDA

ANNO SCOLASTICO 2022/23

Classe I[^] - sez. __F_____

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. _____



CLASSE 1 F

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 e 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 - 51010 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 211176
Via G. Galilei - 11 - 51010 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 270260
Via Garibaldi - 26 - 51010 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 211160
E-mail: istituto.alberghieromontecatini@istruzione.it C.F. 91048730540
E-mail: espresso@alberghieromontecatini.it PEC: espresso@pec.alberghieromontecatini.it



MIUR



Cambridge Assessment
English



ECDL



CEM



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



- Legalità e contrasto alle mafie
- La contraffazione

Montecatini, 01.06.2023

Prof.ssa Marianna Di Muro

5/6/23

Letto approvato e sottoscritto

Valentina Szapiro Jura

Lorenzo Mallo

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercata - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 46110
Via S. Galleli, 11 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 176283
Via Garibaldi, 36 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191801
E-mail: informazioni@alberghieromontecatini.edu.it G.P. 51023570470
E-mail: 510161@istruzione.it PEC: 510161@pec.istruzione.it





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



Classe:F 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, alla 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 storico-sociale) 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 781176
Via G. Galilei - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770783
Via Garibaldi, 25 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1911001
E-mail: istruzione@alberghieromontecatini.gov.it C.F. 81003570470
E-mail: ufficio@istruzione.gov.it PEC: ufficio@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:

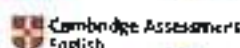
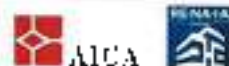
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione 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 Quercosa - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 116
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770283
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





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



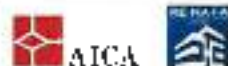
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale,

COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

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

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781170
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770200
Via Garibaldi, 31 - 51013 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191090
E-mail: siriusmartini@alberghieromontecatini.gov.it P.F. 81003573470
E-mail: piu1000@istruzione.it PEC: piu1000@pec.istruzione.it





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



PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE PRIMO BIENNIO ENOGASTRONOMIA

nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale

Ministero dell'Università e della Ricerca (24 maggio 2016) n. 92 / Topografia e servizi (1° ciclo di istruzione) - Legge n. 108 del 13/07/2015

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

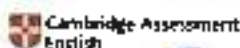
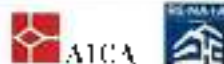
"CHEF e PASTRY CHEF – TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA" Vol. A1 - A2

ATTIVITA' SVOLTE (PRIMO BIENNIO)

| UDA | ARGOMENTO | PAGINE LIBRO | Modalità di verifica <small>(L. 104/98 art. 3, comma 1)</small> | SPECIFICHE PERIODO | COMPETENZA DI RIFERIMENTO | liv |
|---|---|---|--|------------------------|---------------------------|----------|
| N. 1.1 ISTRUZIONI PER L'USO (può essere anche multi disciplinare) | Unità 1: Igiene e Sicurezza nel laboratorio | Volume A1 Pag. 77-87 Pag. 103-105 Pag. 133-139 | Osservazione e valutazione della pratica laboratoriale Test di verifica semistrutturato (in itinere?) | 1° Quadrimestre | 3 | 2 |
| N. 1.2 LA BRIGATA DI CUCINA | Unità 1: Lo Chef e la Brigata di cucina Unità 2: La Battente 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 | 2 |

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercia - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 791176
Via G. Galilei, 11 - 51118 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770230
Via Garibaldi, 35 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1910801
E-mail: istruzione@istitutoferrimentecatini.gov.it D.F. 81005370470
E-mail: 011410021@istruzione.it PEC: 01151000@istruzione.it





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



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

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercosa - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 761176
Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770203
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1311801
E-mail: istitromartini@percipergnieri.mar.lecalini.gov.it - C.F. 91503570470
E-mail: p1n@1000@istruzione.it PEC: p1n@1000@pec.istruzione.it





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

Fssa 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 del 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 d'ella 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

Agenzia Formativa Accreditata

Casella La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 76 175
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 32 82
Via Garibaldi 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 3801
E-mail: istitutoprof.alberghierimontecatini.gov.it CF 81002870470
E-mail: prn411225@istruzione.it PEC: prn411225@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^F

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



- 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



- 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