



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 G

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE Prof.ssa Silvia Mostardi

COMPRESENZA LABORATORIO INFORMATICA

DOCENTE Prof.ssa Maria Sacco

Libro di testo: "Nuovo Hotel Italia" 1* biennio

Autori: F.Giani F.D'amico e P.P Rinaldis

1° QUADRIMESTRE

- INTRODUZIONE: PREPARARSI ALL'ACCOGLIENZA TURISTICA

L'Arte dell'Accoglienza

Le regole dell'accoglienza

Il Laboratorio dell'accoglienza a scuola

La sicurezza in laboratorio e sul lavoro: regolamento

- LABORATORIO ISTRUZIONI PER L'USO

La sicurezza in hotel

La sicurezza al Front Office

La normativa turistica nazionale e regionale

UDA TRASVERSALE: LABORATORIO ISTRUZIONI PER L'USO

UDA 4: IL MONDO DEL FRONT OFFICE E LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE

- LA COMUNICAZIONE
- LA COMUNICAZIONE AL FRONT OFFICE
- L'EMPATIA E L'ASSERTIVITA'
- LA COMUNICAZIONE TELEFONICA
- LA COMUNICAZIONE SCRITTA: LA LETTERA, L'EMAIL IL MENU'

IL FRONT OFFICE

- GLI SPAZI E I REPARTI DEL FRONT OFFICE

- FRONT DESK E BACK OFFICE
- IL PERSONALE DEL FRONT OFFICE
- IL CICLO DEL CLIENTE
- L'ETICA PROFESSIONALE
- LE NORME DI COMPORTAMENTO

UDA 1: IL SISTEMA TURISMO

- FARE TURISMO OGGI
- LA TERMINOLOGIA TURISTICA
- TIPOLOGIE DI TURISMO
- IL SISTEMA TURISTICO ITALIANO
- LE RISORSE NATURALI E CULTURALI
-

LABORATORIO DI INFORMATICA

- GOOGLE DRIVE: FILE E CARTELLE
- GESTIONE CLASSROOM
- DOCUMENTI DI GOOGLE
- IL SOFTWARE ONLINE: CANVA
 - ❖ Immagini
 - ❖ Elementi
 - ❖ App
 - ❖ Testo
 - ❖ Sfondo
 - ❖ Layout di pagina
- VOLANTINO CON CANVA
- SOFTWARE DI ELABORAZIONE TESTI: MICROSOFT OFFICE WORD
 - ❖ Layout di pagina
 - ❖ Margini personalizzati
 - ❖ Suddivisione testo in due colonne
 - ❖ Interlinea e spaziatura
 - ❖ Formato carattere
 - ❖ Inserimento caratteri speciali
 - ❖ Inserimento immagini
- REDAZIONE DI UN MENU PIEGHEVOLE CON MICROSOFT OFFICE WORD
- PHOTOROOM ONLINE PER LA MODIFICA DELLE IMMAGINI

2° QUADRIMESTRE

UDA 2: LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA

- LA CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
- LE TIPOLOGIE DI STRUTTURE RICETTIVE
- I SERVIZI ALBERGHIERI SU STRUTTURE MOBILI
- I RESORT

UDA 3: L'ALBERGO OGGI

- L'ALBERGO IMPRESA TURISTICA: CARATTERISTICHE E SPAZI OPERATIVI
- I SERVIZI COMPLEMENTARI
- LA RISTORAZIONE
- L'EDIFICIO E LA SICUREZZA
- ORGANIZZAZIONE E REPARTI
- LA ROOM DIVISION
- FOOD AND BEVERAGE

- IL REPARTO PIANI -HOUSEKEEPING
- TIPOLOGIA,STRUTTURA E L'ARREDAMENTO DELLE CAMERE

LABORATORIO DI INFORMATICA

- IL LAYOUT DI UNA EMAIL ALBERGHIERA
- LE REGOLE DI ESTETICA ED IL LINGUAGGIO DA UTILIZZARE NELLA CORRISPONDENZA ALBERGHIERA
- REDAZIONE DI EMAIL ALBERGHIERE IN RISPOSTA A UNA RICHIESTA DI PRENOTAZIONE (POSITIVA, NEGATIVA, NEGATIVA CON PROPOSTA ALTERNATIVA)
- MENU CAFFETTERIA CON L'UTILIZZO DI CANVA
- RICERCA INFORMAZIONI E LORO ORGANIZZAZIONE CON L'UTILIZZO DI DOCUMENTI GOOGLE E GOOGLE DRIVE
- BROCHURE A TRE ANTE SULLA CITTÀ DI FIRENZE CON L'UTILIZZO DI CANVA

UDA TRASVERSALE: SENZA FRONTIERE

UDA TRASVERSALE: TYPICAL TUSCAN BREAKFAST

LETTO ED APPROVATO IN DATA 31 maggio 2023

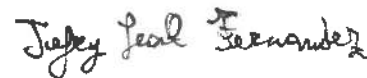
Montecatini Terme,

I DOCENTI:


Silvia Mostardi

Maria Sacco 

GLI ALUNNI:


Leal Fernandez Jeffrey

~~Marta Santinelli~~
ANDREOTTI MATTEO





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



Classe: 1G Anno scolastico: 2022/23

DOCENTE: Carli Tiziano

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO

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

ATTIVITA'

UDA	ARGOMENTO	PAGINE LIBRO
N. 1.1 ISTRUZIONI PER L'USO (può essere anche multi-disciplinare)	Igiene e Sicurezza nel laboratorio	<u>Volume A1</u> Pag. 77-87/ 103-105/ 133-139
N. 1.2 LA BRIGATA DI CUCINA	Lo Chef e la Brigata di cucina La Batteria di cucina	<u>Volume A1</u> Pag. 3-8 / 43-63
N. 1.3 TECNICHE DI BASE DI CUCINA	Le tecniche di taglio	<u>Volume A1</u> Pag. 157-165 <u>Volume A2</u> Pag. 90-126 <u>Volume A1</u> Pag. 207-225



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



	I fondi di cucina e le salse di base	<u>Volume A2</u> Pag.16-26
	La pasta ed il riso	<u>Volume A2</u> Pag. 29-34
	Le basi di Pasticceria	Pag. 228-230

- **UDA TRASVERSALE "Laboratorio: istruzioni per l'uso. Regole in cucina" condivisa con il gruppo dei docenti delle classi terza enogastronomia e i singoli consigli di classe TENUTO CONTO DI QUANTO INDICATO DAI DIPARTIMENTI**
- **UDA TRASVERSALE "laboratorio: alcuni dolci della colazione tradizionale italiana" condivisa con i docenti di sala e di accoglienza**

Montecatini Terme li 20/05/2023

Il Docente

Prof. Tiziano Carli

Firmato

Letto, approvato e sottoscritto in classe in data 20/05/2023

ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1G

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 23 maggio 2023

Prof.ssa Rita Morandi

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

PROGRAMMA MATEMATICA

Classe 1[^]G

Anno scolastico 2022/2023

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

		<ul style="list-style-type: none"> - Trasformare una frazione in numero decimale e viceversa - Esprimere frazioni mediante percentuali - Applicare le proprietà delle proporzioni - Risolvere problemi con proporzioni e percentuali
Statistica descrittiva	<ul style="list-style-type: none"> - Fasi della ricerca statistica - Le distribuzioni di frequenze - La frequenza assoluta e relativa - Le rappresentazioni grafiche dei dati - Gli indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda - La variabilità 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare i dati statistici in tabelle - Raggruppare i dati in classi di frequenza - Determinare frequenze assolute, frequenze relative e frequenze percentuali - Rappresentare distribuzioni di frequenze mediante tabelle e diversi tipi di grafici - Interpretare istogrammi, aerogrammi, cartogrammi e diagrammi cartesiani che rappresentano dati statistici - Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati - Calcolare gli indici di variabilità di una serie di dati
Introduzione al calcolo letterale Monomi	<ul style="list-style-type: none"> - L'uso delle lettere al posto dei numeri - L'importanza e l'utilità della notazione letterale - I monomi e le relative definizioni - Le operazioni fra monomi - Il MCD e il mcm fra monomi 	<ul style="list-style-type: none"> - Tradurre una frase in una espressione - Calcolare il valore di un'espressione letterale in corrispondenza di particolari valori attribuiti alle lettere che figurano in essa - Risolvere problemi utilizzando le lettere - Riconoscere monomi uguali, opposti, simili e nulli - Eseguire le operazioni fra monomi - Semplificare espressioni algebriche contenenti monomi e loro potenze - Calcolare il MCD e il mcm fra monomi
Polinomi	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di polinomio e le relative definizioni e operazioni - I prodotti notevoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi - Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi - Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare
Equazioni di primo grado numeriche intere	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di equazione e le relative definizioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i principi di equivalenza delle equazioni

	<ul style="list-style-type: none"> - I principi di equivalenza delle equazioni - Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare equazioni determinate, indeterminate e impossibili - Risolvere equazioni numeriche intere di primo grado e verificare le soluzioni trovate - Identificare le grandezze date e quelle incognite - Tradurre le informazioni fornite dal problema in equazioni - Risolvere problemi utilizzando le equazioni
Funzioni e Grafici	<ul style="list-style-type: none"> - I concetti di funzione e di grafico di una funzione e la relativa terminologia - Il piano cartesiano 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere una funzione - Utilizzare il piano cartesiano - Disegnare il grafico di una funzione di proporzionalità diretta e inversa, - Funzione lineare

Programmazione riferita al libro di testo in adozione

L'insieme N dei Numeri Naturali

I numeri naturali. Confronto tra numeri naturali. Operazioni in N. Potenze. Divisibilità e numeri primi. M.C.D. – m.c.m.

L'insieme Z dei Numeri Interi Relativi

Dal problema alla matematica. Numeri interi relativi: definizioni e terminologia. Confronto tra numeri relativi. Addizione tra numeri interi e sue proprietà. Sottrazione tra numeri interi. Addizione algebrica. Regola delle parentesi. Moltiplicazione tra numeri interi e sue proprietà. Divisione tra numeri interi e sue proprietà. Potenza di un numero intero. Proprietà delle potenze. Introduzione al problem solving.

L'insieme Q dei Numeri Razionali e l'insieme R dei Numeri Reali

Dal problema alla matematica. Frazioni. L'insieme Q dei Numeri Razionali. Le operazioni nell'insieme Q dei numeri razionali. Potenza di un numero razionale. Frazioni, numeri decimali e percentuali. Proporzioni. L'insieme R dei Numeri Reali (cenni). Problemi risolvibili con l'utilizzo di frazioni, percentuali e proporzioni.

Gli insiemi

Definizione di insieme. Rappresentazione degli insiemi per elencazione, caratteristica e diagramma di Venn. I sottoinsiemi. Le operazioni fra insiemi: intersezione, unione, differenza, insieme complementare. Risoluzione di problemi utilizzando gli insiemi.

Monomi

Calcolo letterale. Espressioni algebriche o letterali. Monomi. Operazioni con i monomi: addizione e sottrazione, moltiplicazione, divisione, potenza. Espressioni.

Polinomi

Polinomi. Operazioni con i polinomi: addizione, sottrazione, moltiplicazione. Prodotti notevoli (somma per differenza e quadrato di binomio).

Equazioni di primo grado intere

Dal problema all'equazione. Equazioni. I principi di equivalenza. Equazioni numeriche intere di primo grado. Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado.

Statistica descrittiva

Che cosa è la statistica. Il linguaggio della statistica. Le fasi di un'indagine statistica. Frequenza assoluta e tabelle di distribuzione. Frequenza relativa e tabelle di distribuzione. Rappresentazioni grafiche. Gli indici di posizione: media, mediana e moda.

Funzioni e piano cartesiano

Introduzione al piano cartesiano. Corrispondenza tra punti del piano e coordinate. Rappresentare una funzione nel piano cartesiano per punti. Esempi di problemi.

L'insegnante

Simona Trani



Letto alla classe, approvato e sottoscritto in data 31 maggio 2023

Montecatini Terme, 10 giugno 2023

ORD. MODULO	MODULO	ORD. ARGOMENTO	ARGOMENTO	STATO SVOLGIMENTO	DATA SVOLGIMENTO
1	UDA Sicurezza alimentare e sistema HACCP				
		1.1	SEZIONE 2 Pericoli biologici fisici e chimici	Svolto	22/09/2022
		1.2	SEZIONE 2 Alimenti Pericoli biologici, fisici, chimici	Svolto	22/09/2022
		1.3	SEZIONE 2 Microorganismi Classificazione dei microorganismi	Svolto	27/09/2022
		1.4	SEZIONE 2 Virus Batteri	Svolto	30/09/2022
		1.5	SEZIONE 2 Funghi microscopici: muffe e lieviti	Svolto	07/10/2022
		1.6	SEZIONE 2 Crescita dei microorganismi	Svolto	07/10/2022
		1.7	SEZIONE 2 Tossinfezioni alimentari Principali batteri responsabili delle tossinfezioni	Svolto	18/10/2022
		1.8	SEZIONE 2 Altri pericoli biologici	Svolto	15/11/2022
		1.9	SEZIONE 2 Principali batteri patogeni trasmessi per via alimentare	Svolto	15/11/2022
		1.10	SEZIONE 3 Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	Svolto	18/11/2022
		1.11	SEZIONE 3 Igiene del personale	Svolto	18/11/2022
		1.12	SEZIONE 3 Igiene delle mani e degli indumenti	Svolto	22/11/2022
		1.13	SEZIONE 3 Igiene dei locali Igiene delle attrezzature	Svolto	22/11/2022
		1.14	SEZIONE 3 Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione	Svolto	29/11/2022
		1.15	SEZIONE 3 Parassiti da combattere	Svolto	29/11/2022
		1.16	SEZIONE 3 Sistema di controllo HACCP I 7 principi	Svolto	06/12/2022
2	UDA Chimica gastronomica				
		2.1	SEZIONE 4 Concetti fondamentali di chimica	Svolto	09/12/2022
		2.2	SEZIONE 4 Materia Stati di aggregazione della materia	Svolto	13/12/2022
		2.3	SEZIONE 4 Sostanze pure: elementi e composti Tavola periodica degli elementi	Svolto	13/12/2022
		2.4	SEZIONE 4 Atomi e molecole Numero e peso atomico	Svolto	13/01/2023
		2.5	SEZIONE 4 Legami chimici	Svolto	17/01/2023
		2.6	SEZIONE 4 Formule chimiche	Svolto	31/01/2023
		2.7	SEZIONE 4 Soluzioni Acidi, basi e sali	Svolto	17/02/2023
		2.8	SEZIONE 4 pH	Svolto	17/02/2023
		2.9	SEZIONE 4 Molecole biologiche	Svolto	26/05/2023
		2.10	SEZIONE 5 I glucidi	Svolto	24/02/2023
		2.11	SEZIONE 5 I glucidi e la fotosintesi	Svolto	24/02/2023
		2.12	SEZIONE 5 Struttura e classificazione dei glucidi	Svolto	24/02/2023
		2.13	SEZIONE 5 Monosaccaridi	Svolto	24/02/2023
		2.14	SEZIONE 5 Disaccaridi	Svolto	28/02/2023
		2.15	SEZIONE 5 Polisaccaridi	Svolto	28/02/2023
		2.16	SEZIONE 5 Funzione dei glucidi Apporto giornaliero di glucidi	Svolto	03/03/2023
		2.17	SEZIONE 6 I protidi	Svolto	07/03/2023
		2.18	SEZIONE 6 Proteine Aminoacidi	Svolto	10/03/2023
		2.19	SEZIONE 6 Legame peptidico	Svolto	10/03/2023
		2.20	SEZIONE 6 Struttura delle proteine Classificazione delle proteine	Svolto	17/03/2023
		2.21	SEZIONE 6 Denaturazione proteica	Svolto	21/03/2023
		2.22	SEZIONE 6 Enzimi	Svolto	21/03/2023
		2.23	SEZIONE 6 Funzioni delle proteine Apporto giornaliero di proteine	Svolto	24/03/2023
		2.24	SEZIONE 7 I lipidi	Svolto	28/03/2023
		2.25	SEZIONE 7 Lipidi: caratteristiche e classificazione	Svolto	28/03/2023
		2.26	SEZIONE 7 Acidi grassi Principali acidi grassi	Svolto	28/03/2023
		2.27	SEZIONE 7 Trigliceridi Reazione dei trigliceridi	Svolto	31/03/2023
		2.28	SEZIONE 7 Steroidi	Svolto	31/03/2023
		2.29	SEZIONE 7 Lipidi complessi	Svolto	14/04/2023
		2.30	SEZIONE 7 Funzione dei lipidi Apporto giornaliero dei lipidi	Svolto	14/04/2023
		2.31	SEZIONE 8 Le vitamine e i fitonutrienti	Svolto	21/04/2023
		2.32	SEZIONE 8 Caratteristiche delle vitamine Classificazione delle vitamine	Svolto	21/04/2023
		2.33	SEZIONE 8 Vitamine idrosolubili Vitamine liposolubili	Svolto	05/05/2023
		2.34	SEZIONE 8 Fitonutrienti	Svolto	05/05/2023
		2.35	SEZIONE 9 L'acqua e i sali minerali	Svolto	19/05/2023
		2.36	SEZIONE 9 Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua	Svolto	09/05/2023
		2.37	SEZIONE 9 Ciclo dell'acqua	Svolto	09/05/2023
		2.38	SEZIONE 9 Acqua e nutrizione	Svolto	12/05/2023
		2.39	SEZIONE 9 Aspetti generali e funzioni dei sali minerali	Svolto	19/05/2023
		2.40	SEZIONE 9 Classificazione dei sali minerali	Svolto	26/05/2023
		2.41	SEZIONE 9 Principali macroelementi Principali microelementi	Svolto	26/05/2023

ALUNNI

DOCENTE

Marta Paoletti
Silvia del Zambello

Roberto Vinto

Istituto Professionale Statale Alberghiero "F. Martini"

A. S. 2022-2023

Disciplina FRANCESE

Docente Eleonora Ciari

Classe 1^A G

Programma svolto

Conoscenze

Lessico

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

Grammatica

Gli articoli determinativi e indeterminativi; le preposizioni articolate; l'indicativo presente dei verbi del primo gruppo in *-er*; il presente di *être, avoir, faire, aller, venir*; femminile e plurale di nomi e aggettivi; forma interrogativa e negativa; l'aggettivo interrogativo *quel*; aggettivi possessivi e dimostrativi; l'imperativo; gli avverbi interrogativi *comment, quand, où, combien de; pourquoi/parce que*; gli avverbi di quantità; le preposizioni con i nomi di paese e di città; uso di *ce* e *il* con il verbo *être*.

Fonetica: l'alfabeto; le consonanti mute.

Microlingua

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

Competenze

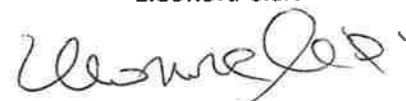
Presentarsi, fare conoscenza: chiedere e dire i dati personali (nome e cognome, età, indirizzo, numero di telefono, indirizzo e-mail, nazionalità); chiedere e dire l'identità di qualcuno; chiedere e dire la professione. Salutare in maniera formale e informale. Presentare la famiglia. Parlare del tempo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

Capacità

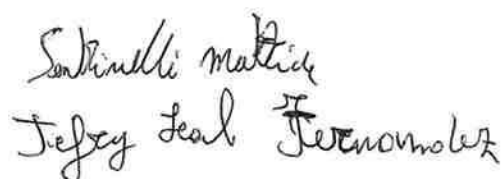
Desumere informazioni da brevi testi orali per completare gli esercizi. Capire il senso globale di testi semplici e brevi dialoghi di argomento quotidiano e professionale. Produrre brevi frasi scritte e orali su argomenti noti anche a carattere professionale.

La docente

Eleonora Ciari



Letto e approvato in classe in data 1 giugno 2023





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

www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGRAMMA di ITALIANO

CLASSE 1 sezione G

Anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa Monica Cavallini

Testi adottati : Damele-Franzi, Alberi infiniti volume A ,ed. Loescher editore

Il nuovo parola chiave di Meneghini-Ballesi-Benucci Ed Loescher editore

	Pagina di riferimento
INCOMINCIARE A LEGGERE	Pag .9
E. D. Hoch Lo zoo più bello dell'universo	Pag.24
Buzzati La giacca stregata	
UNITA' 1 LA STRUTTURA DEL RACCONTO	Pag.29
La suddivisione in sequenze	Pag.30
La distinzione fra fabula e intreccio	pag.33
Lo schema base della fabula	Pag.34
I diversi modi di costruire l'intreccio	Pag.36
BRANI	
E. Benciguerra Cose da pazzi	Pag.40
G Arpino La dama dei coltelli	Pag.54
UNITA'2 I PERSONAGGI	Pag.69
La centralità dei personaggi	Pag.70
La gerarchia dei ruoli	Pag.70
I ruoli nelle fiabe	Pag.73
La presentazione dei personaggi	Pag.74
La caratterizzazione dei personaggi	Pag.77
La tipologia dei personaggi	Pag.80
BRANI	



I.Bechstein I tre cani	Pag.82
K. Follet Lucy	Pag.87
UNITA'3 LO SPAZIO E IL TEMPO (parti scelte)	Pag.115
La dimensione temporale del racconto	Pag.120
UNITA' 4 LA VOCE NARRANTE, IL PUNTO DI VISTA,LO STILE	Pag.147
Autore e narratore	Pag. 148
I diversi tipi di narratore	Pag.148
La focalizzazione	Pag.151
BRANI	
G. de Maupassant I gioielli	Pag.164
A.Camilleri Guardi e ladri	Pag.179
GENERI, TEMI, FORME DELLA NARRAZIONE	
UNITA' 6 IL RACCONTO DI INTRATTENIMENTO	Pag.207
La fiaba	Pag.212
L'avventura	Pag.213
Il giallo	Pag.214
L'horror (cenni)	Pag.216
La fantascienza (cenni)	Pag.217
L'umorismo	Pag.219
BRANI	
Anonimo Il violino, il mazzo di carte e il sacco	
E. Salgari La statua di Visnù	Pag.277
A Christie Miss Marple racconta	Pag.236
E. Partridge Un cane assurdo	Pag.263
E. Allan Poe Il gatto nero	Pag.278
UNITA' 10 LA NOVELLA	Pag.481
Una narrazione unitaria	Pag.482
La novella medievale	Pag.482
La novella tra Ottocento e Novecento	Pag.483



BRANI

Il Decameron di Boccaccio	Pag.484
Frate Cipolla	On line
Chichibio e la gru	On line
Andreuccio da Perugia	Pag.486
La novella verista	
G. Verga Rosso malpelo	Pag.503
G. Verga La roba	On line
La novella nel Novecento	
Pirandello: L'umorismo	
Il treno ha fischiato	On ine
La carriola	On line
UNITA'8 IL RACCONTO REALISTICO	Pag.363
Rappresentare la realtà e le tecniche narrative	Pag.366
BRANI	
A.M. Ortese Un paio di occhiali	Pag.377
L. Sciascia Il lungo viaggio	Pag.386
I. Silone Un pezzo di pane	Pag.393
UNITA' 7 IL RACCONTO INTROSPETTIVO	Pag 297
Raccontare l'interiorità, le tecniche narrative	Pag 300
BRANI	
G Berto Esami di maturità	Pag 314
Romano Bilenchi Mio cugino Andrea	Pag 323
N.Ammaniti La sua Aprilia Gsw	
A. Philips I no che aiutano a crescere	Pag 351

GRAMMATICA

Ortografia

Pagina di
riferimento

Pag.69



Consonanti-Vocali

Le principali regole di ortografia (apostrofo e accento)

Morfologia

Le classi variabili e invariabili

le caratteristiche grammaticali delle parole

la concordanza

Il nome

Pag.108-111-115

il genere e il numero dei nomi (maschile-femminile-singolare-plurale)

nome proprio e nome comune

nome primitivo e nome alterato

L'articolo

Pag.101

Articoli determinativi e indeterminativi

Pag.105

Uso dell'articolo

Gli articoli partitivi

Le preposizioni semplici ed articolate

Pag.105

L'aggettivo

Pag.123-125

l'aggettivo qualificativo e i gradi della aggettivo

gli aggettivi determinativi

Pag.131-133

Il pronome

Pag.140-144

i pronomi personali

i pronomi dimostrativi

Pag.148-149

i pronomi indefiniti

i pronomi interrogativi

Pag.153



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

i pronomi relativi

Il verbo

Modi finiti e modi indefiniti

Modi e tempi verbali

l'indicativo

Pag.183-185

tempi semplici e tempi composti

il congiuntivo

Pag.188-189

uso del congiuntivo

il condizionale

uso del condizionale

l'imperativo

Pag.194

l'infinito

il gerundio

Pag.195

il participio

Pag.196

l'avverbio (cenni)

Pag.262

le congiunzioni (cenni)

Pag.274

Come si fa l'analisi grammaticale

La comunicazione (UDA)

Pag.24

Linguaggio verbale e non verbale

Pag.36

Alcuni contenuti sono stati proposti anche con video di supporto allo studio su classroom

Letto e approvato 26 Maggio 2023

La docente I rappresentanti di classe

Monica Cavallini Jefry Leal Fernandez e Mattia Santinelli



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



Programma Svolto di Lingua Inglese
Classe I^a Sez. G

Insegnante: Erika Mugnai
a.s. 2022/2023

Libri di testo adottati:

"A2 to B1 Identity" Student's book and workbook – ed. Oxford University Press

Primo Quadrimestre

STARTER UNIT con revisione degli argomenti prerequisito in uscita dalla scuola media:

Grammar: BE affirmative, negative, interrogative and short answers; question words; possessive adjectives; definite and indefinite articles; plural nouns; this/that/these/those; possessive case; possessive pronouns; whose; imperative; object pronouns.

Vocabulary: countries and nationalities; the alphabet; cardinal and ordinal numbers; colours; days, months and seasons; dates; classroom objects/language; common adjectives.

Competences: Talk about nationalities; give personal info; talk about objects; talk about dates and possessions; give and follow instructions.

UNIT 1

Grammar: there is/there are; some/any; prepositions of place; have got; adjective order.

Vocabulary: common nouns; bedroom furniture; physical appearance.

Competences: talk about favourites; describe bedrooms; talk about possessions and appearances.

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: pnrh01000c@istruzione.it PEC: pnrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English





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



UNIT 2

Grammar: present simple; prepositions of time; adverbs of frequency; expressions of frequency.

Vocabulary: daily routine ; telling the time; everyday activities.

Competences: talk about routines, lifestyle; habits.

UNIT 3

Grammar: can; adverbs of manner; like/love/enjoy/hate + -ing form.

Vocabulary: free-time activities; play/do/go; personality adjectives.

Competences: talk about free time, ability, likes and dislikes.

Secondo Quadrimestre

UNIT 4

Grammar: present continuous; present simple vs present continuous; dynamic and stative verbs.

Vocabulary: clothes and accessories; adjectives for clothes, shops.

Competences: talk about clothes and style; talk about what's happening now; talk about the present.

UNIT 5

Grammar: countable and uncountable nouns; some/any/no/much/many/a lot of/a few/a little/too much/too many/ (not) enough; too + adj; not+ adj+ enough.

Vocabulary: Food and Drink; portions and containers; adjective for food and drink.

Competences: talk about food and drink; talk about quantities.

UNIT 6

Grammar: past simple di BE; past simple di CAN; past simple dei verbi regolari

Vocabulary: the family; jobs; past time expressions

Competences: talk about family; talk about the past

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





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



UDA

Lavoro in plenaria e contestualmente in modo trasversale con le altre discipline coinvolte. Typical British Breakfast compared to a Typical Tuscan Breakfast. Redazione di un menu in lingua e acquisizione terminologia tecniche di cucina. Materiale presentato dal docente e condiviso su Classroom. Elaborato presentato in classe dai singoli alunni.

Firma del docente

Erika Mugnai

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





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



PROGRAMMAZIONE SVOLTA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023
CLASSE I sez. G
DOCENTE Cupito Gianluigi
DISCIPLINA Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
QUADRO ORARIO 2 teoria + 5 pratiche
LIBRO DI TESTO Oscar Galeazzi Salabar smart - primo biennio - Hoepli

COMPETENZE SVILUPPATE	ABILITA'	CONOSCENZE	U.D.A. DI RIFERIMENTO
<p><u>COMPETENZA n.1:</u></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza 	<ul style="list-style-type: none"> • Profilo professionale nel contesto lavorativo • Requisiti professionali e l'importanza delle soft skills • La brigata di sala • La brigata di bar • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie nella sala ristorante e nel bar • Aree operative e attrezzature della ristorazione e nel bar • Momenti operativi nella ristorazione • Sequenza dei pasti • Terminologia tecnica di base di settore. 	<p>Benvenuti in sala Typical tuscan breakfast</p>

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p><u>COMPETENZA n.2:</u></p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. • Conoscenze di base dei metodi di produzione del caffè in grani, relative miscele e dell'espresso. • Attrezzature per la colazione. • Le tipologie di bevande 	<p>Typical tuscan breakfast</p>
<p><u>COMPETENZA n.3:</u></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature • Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. • Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. • Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. • Cenni sulle norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). • Tecniche di base di conservazione del latte e del caffè. 	<p>Benvenuti in sala</p>

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

<p><u>COMPETENZA n. 4:</u> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le tecniche di base nella realizzazione della mise en place di base del tavolo e in relazione ai piatti proposti. • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. • Individuare la giusta attrezzatura da usare per effettuare uno stile di servizio. • Eseguire le tecniche di base nella realizzazione della mise en place della panadora e del gueridon. • Eseguire gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese (diretto/indiretto), al gueridon, al buffet. • Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e di bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie nella sala ristorante • Terminologia tecnica di base di settore. • Conoscenza del mobilio di base e di tutte le attrezzature di base • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore • Le allergie e intolleranze • Mise en place di base e in relazione al menù • Conoscenze di base per la realizzazione dei servizi di sala: all'italiana, all'inglese, alla francese (diretto/indiretto), al gueridon, al buffet. • Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato ne, cappuccino, latte macchiato, flat White, marocchino). 	<p style="text-align: center;">Benvenuti in sala Typical tuscan breakfast</p>
---	--	--	---

IPSEOA "FERDINANDO MARTINI"

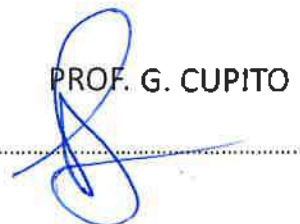
<p>COMPETENZA n. 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale • Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale • Fornire informazioni al cliente • 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 specifici delle diverse culture 	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione e comportamento corretto • Precedenze di servizio • Accoglienza di clienti con esigenze speciali • Comunicazione con il cliente e galateo • Principi di fidelizzazione del cliente • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. 	<p style="text-align: center;">Laboratorio istruzione per l'uso: regole in sala Benvenuti in sala Typical tuscan breakfast</p>
<p>COMPETENZA n. 11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare alcuni prodotti dolciari di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di produzione dolciaria locale. 	<p style="text-align: center;">Typical tuscan breakfast</p>

DATA: 27/05/23

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:

Martini Anna
 Jeffrey Seal Fernandez

PROF. G. CUPITO



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

PROGRAMMA DI DIRITTO ECONOMIA ED EDUCAZIONE CIVICA ANNO SCOLASTICO 2022-2023 CLASSE 1G

MODULO DI DIRITTO

- La norma giuridica;
- diritto oggettivo e soggettivo, Il rapporto giuridico;
- Le fonti del diritto;
- Persone fisiche, la capacità giuridica e di agire, l'interdizione e l'inabilitazione
- Le organizzazioni collettive, associazioni e fondazioni, le persone giuridiche
- gli oggetti del diritto, beni privati, pubblici – beni immobili, mobili e mobili registrati, il demanio dello Stato
- Costituzione: struttura e caratteri;
- I primi 12 articoli della Costituzione.

MODULO DI ECONOMIA

- l'oggetto ed i soggetti dell'economia politica
- i bisogni economici
- i beni economici ed i servizi
- l'utilità in senso economico e i suoi caratteri, utilità marginale e totale - cenni
- Il sistema economico;
- I soggetti economici;

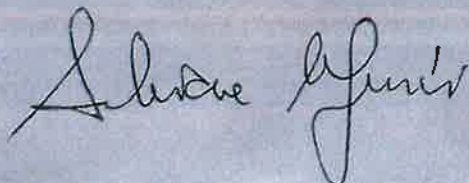
MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA , MODULO IeFP

- l'impresa, l'imprenditore, la produzione, i settori produttivi
- l'azienda
- i segni distintivi dell'azienda

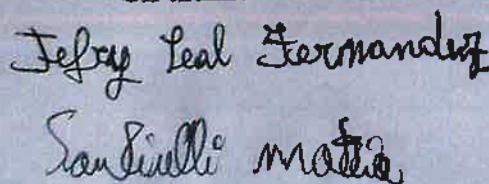
Libri di testo: Maria Rita Cattani *Diritto ed Economia*, Paravia, Volume Unico.

Montecatini Terme, 30/05/2023

Il docente



Gli alunni





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

www.istitutoprofessionale.it



Programma Svolto A.S. 2022/2023

Classe 1^aG

TIC

DOCENTE Prof. Enrico Ottonello

COMPRESENZA LABORATORIO INFORMATICA

DOCENTE Prof.ssa Maria Sacco

Libro di Testo

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

1° QUADRIMESTRE

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

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

U.D. 2 -IL SISTEMA OPERATIVO

- Il Desktop: barra delle applicazioni, pulsante start, area di notifica
- Il pannello di controllo

- Le Icone
- Le Finestre
- I File e le Cartelle
- Stampare
- Sbloccare e spegnere il computer

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA: Cyberbullismo e fake news

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

UDA TRASVERSALE - LABORATORIO: "ISTRUZIONI PER L'USO" Realizzazione di una presentazione multimediale.

2° QUADRIMESTRE

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

- Le reti e loro classificazione (LAN, MAN, WAN)
- Apparati di rete (Hub, Switch, Router)
- Modello client/server
- I siti web
- I motori di ricerca
- Il Browser
- I blog e i forum
- Cloud computing: Google Drive, Google Maps, Registro Elettronico
- Virus, Prevenzione dai virus, Antivirus

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

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

U.D. 7 – GOOGLE MODULI

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

EDUCAZIONE CIVICA: SICUREZZA DEI DATI

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

LETTO ED APPROVATO IN DATA 24/05/23

Montecatini Terme,

I docenti:

Enrico Ottonello *Ottonello Enrico*

Maria Sacco *Maria Sacco*

Gli alunni:

Felice Leal Ferrarini

Correola Ceccconi.



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

www.alberghieromontecatini.edu.it



PROGETTAZIONE DIDATTICA PREVISTA

ANNO SCOLASTICO	2022/2023
CLASSE	I sez. G
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
DOCENTE	Cappelli Stefano
QUADRO ORARIO	n° 2 in compresenza con docente di Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina.

(n. moduli orari sett. nella classe)

Titolo del libro di Testo
Oscar Galeazzi Salabar smart - primo biennio - Hoepli

ATTIVITA' DI RECUPERO/SOSTEGNO
Attività da utilizzare all'inizio dell'anno e durante l'anno scolastico <ul style="list-style-type: none">• Recupero in orario• Pause didattiche• Gruppi di lavoro• Lavoro aggiuntivo da svolgere a casa

Prerequisiti
Vedi programmazione per UDA materia sala vendita inviata a tutti i colleghi ed al coordinatore dei dipartimenti e discipline

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





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



1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Agenzia Formativa Accreditata

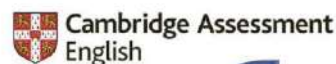
Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

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



1.1 Profilo generale della classe

La Classe attualmente è composta di 24 alunni, 13 maschi e 11 femmine, di cui un allievo non ha mai partecipato all'attività didattica. Una discente ha interrotto la frequenza in data 10/09/2022.

Le osservazioni iniziali hanno evidenziato che:

La classe è intellettualmente vivace e ha buona capacità di osservazione e riflessione. Quasi tutta la classe dimostra un interesse abbastanza attivo per la disciplina e segue gli argomenti trattati.

Sotto il profilo comportamentale non si evidenziano particolari problematiche, quasi tutti i discenti dimostrano di capire le regole e di rispettarle.

La classe partecipa in maniera attiva alle proposte del docente, sia nelle attività in classe che quelle in laboratorio.

1.2 Alunni con bisogni educativi speciali

Nella classe è presente n° 1 discente certificato con percorso ordinario. Per il suddetto allievo, si adotteranno tutte le strategie indicate nel PEI.

Sono altresì presenti n° 2 allievi con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, n° 1 allievo con Bisogni Educativi Speciali e n° 1 allievo straniero. Per suddetti discenti si applicheranno tutte le misure compensative e dispensative indicate negli appositi PDP stilati.

Si precisa che per abbassare i livelli di ansia da prestazione e favorire una piena inclusione, durante le verifiche scritte ed orali, tutta la classe può utilizzare apposite mappe precedentemente visionate e i tempi di consegna delle verifiche scritte tengono conto già di tempi più lunghi per tutti.

1.3 Livelli di partenza rilevati e fonti di rilevazione dei dati

Essendo il primo anno di un nuovo ciclo di studi e non avendo alcun prerequisito nella nuova disciplina tecnico pratica, il Test d'ingresso ha svolto una semplice funzione di rilevazione dei dati relativi alla motivazione che ha spinto gli allievi ad iscriversi nell'istituto.

1.4 Fonti di rilevazione dei dati

tecniche di osservazione

test d'ingresso

colloqui con gli alunni

2. CONTENUTI SPECIFICI DELLA PROGETTAZIONE DIDATTICA

La presente progettazione è presentata in UDA condivisa ed approvata dall'intero dipartimento di disciplina. Individua competenze target selezionate dall'elenco delle Linee guida per l'area generale (allegato 1 al Regolamento DECRETO 24 maggio 2018, n. 92) e/o di indirizzo (allegato 2 G). I livelli di competenze sono: Livello 2 QNQ del BIENNIO. Le UDA sono ideate con l'intento di sviluppare tutte le tematiche trovando la più ampia collaborazione con altre materie.

TITOLO UDA	COMPETENZE		ABILITA'	SAPERI ESSENZIALI (CONOSCENZE)
<p align="center">Typical tuscan breakfast</p>	<p>PECUP ASSE</p>	<p>COMPETENZA n.1: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.</p> <p>COMPETENZA n.2: Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.</p> <p>COMPETENZA n 4: Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p>COMPETENZA n.7: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alle aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali basilari.</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Applicare pratiche inerenti la preparazione e la conservazione dei prodotti di caffetteria e di bar, avendo cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Individuare alcuni prodotti dolciari di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari.</p> <p>Fornire informazioni al cliente.</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie al bar.</p> <p>Le aree di lavoro e le tipologie di bar</p> <p>Tipologie di bevande.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione ed il servizio di prodotti di base di caffetteria (caffè, caffè macchiato, macchiato, cappuccino, latte macchiato).</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Attrezzature per la colazione.</p> <p>Conoscenze di base dei metodi di produzione del caffè in grani, relative miscele e dell'espresso.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p> <p>Tecniche di base di conservazione del latte e del caffè.</p> <p>Elementi di produzione dolciaria locale.</p>

	DISCIPLINA	<p>COMPETENZA n.1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati.</p> <p>COMPETENZA n 2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p>COMPETENZA n 4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>COMPETENZA n 6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p> <p>COMPETENZA n 11: Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>		
	CITTADINA NZA	<p>3. Comunicare: 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile 6. Risolvere problemi 7. Individuare collegamenti e relazioni</p>		

3. METODOLOGIE

L'UDA sarà svolta in un clima di collaborazione, motivando gli studenti all'ascolto, alla partecipazione, all'apprendimento, portando a conoscenza di tutti gli allievi, le nozioni di base che sono indispensabili per iniziare ad operare in modo corretto. La lezione rivolta alla classe, avrà prima un approccio teorico e successivamente pratico, dimostrando le varie fasi operative, analizzando i vari passaggi, l'uso corretto dell'attrezzatura e dei prodotti, eventuali difficoltà incontrate e quant'altro richieda l'argomento in oggetto. Si effettueranno simulazioni di servizio ristorante e, per l'attività di bar, si effettuerà l'esecuzione pratica svolta dagli studenti in modo singolo, uno per volta, al fine di acquisire e sviluppare manualità, praticità, sicurezza, attraverso la correzione di errori d'impostazione, metodo ecc...

La strutturazione oraria dell'Istituto prevede che la classe sia divisa in 3 gruppi e che ogni gruppo segua alternando settimanalmente le materie pratiche: sala, cucina, accoglienza. Ogni gruppo effettua la lezione con il gruppo corrispondente della classe 1 H.

Per la preparazione delle verifiche scritte, si prevede di utilizzare il metodo del cooperative Learning Jigsaw, per abbassare i livelli di ansia e stimolare la partecipazione attiva di tutti gli elementi della classe, evitando così gli insuccessi disciplinari. Altresì verrà utilizzata l'app Kahoot per ripetere gli argomenti in vista delle verifiche.

L'insegnante intende avvalersi di:

- lezioni frontali con l'utilizzo di slide proiettate
- attività di gruppo/cooperative learning
- libro di testo
- dispense fornite dall'insegnante
- Utilizzo dei laboratori di sala e bar per eventuali degustazioni concordate con la presenza della docente di Cucina
- Eventuali interventi di esperti del settore

4. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Materia di compresenza dove non è prevista nessuna valutazione