



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



Classe: 1H 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 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 H
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

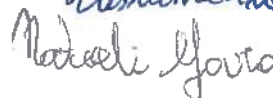


GLI ALUNNI:

Alessia Marino



Gaia Natali



ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1H

PROGRAMMA FINALE DI GEOGRAFIA/EDUCAZIONE CIVICA

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

Capacità di orientarsi su una carta geografica.

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

CONOSCENZE

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

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

Sapere cosa sono i fusi orari e a cosa servono.

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

UdA n. 2 - Cap 1 IL PIANETA AZZURRO

Competenze attese a livello di UdA.

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

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

CONOSCENZE

Saper individuare i continenti e gli oceani sul planisfero.

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate per la spiegazione e condivise su Classroom.

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Sapersi orientare sul proprio territorio.

Competenza digitale.

CONOSCENZE

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

Conoscere gli stati dell'Europa e le rispettive capitali.

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

OBIETTIVI MINIMI

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Riconoscere la significatività dei fenomeni.

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

CONOSCENZE

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

OBIETTIVI MINIMI

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

Conoscere le risorse energetiche rinnovabili e non rinnovabili

Sapere cosa significa sviluppo sostenibile

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

[https://asvis.it/public/asvis2/files/Programmi_eventi/170Actions-3rd version_.FV_IT_.pdf](https://asvis.it/public/asvis2/files/Programmi_eventi/170Actions-3rd_version_.FV_IT_.pdf)

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Cartelloni preparati in classe

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche.

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

CONOSCENZE

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

Le risorse naturali ambientali e minerarie.

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

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

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

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

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

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

Impronta ecologica e economia circolare.

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

(Video inchieste, documentari e realizzazione di cartelloni)

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

CONOSCENZE

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Partecipare attivamente alla visione del film

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

Prof.ssa Rita Morandi

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

Istituto Professionale di Stato "F.Martini"
Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2022-2023
Classe 1[^] Sez. H

Programma finale

Inglese

I Quadrimestre

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

UDA: Starter

Unit starter:

Funzioni comunicative

Parlare della nazionalità

Dare informazioni personali

Parlare di oggetti

Parlare di date

Parlare di cose che si possiedono

Dare ed eseguire istruzioni

Descrivere l'aspetto fisico

Strutture grammaticali

be: forma affermativa e negativa al presente semplice

be: forma interrogativa e risposte brevi

Pronomi e avverbi interrogativi

Articoli determinativi e indeterminativi

Sostantivi plurali

this/that/these/those

Genitivo sassone

Pronomi possessivi

Whose?

Imperativo

Pronomi personali soggetto e pronomi complemento

Aree lessicali

Paesi e nazionalità

L'alfabeto

Numeri cardinali

Colori

Numeri ordinali

Giorni, mesi e stagioni

Date

Oggetti della classe

Aggettivi comuni

Espressioni utilizzate in classe

UDA: All about me!

Units 1-2:

Funzioni comunicative

Descrivere l'aspetto fisico
Descrivere le proprie preferenze
Descrivere la propria camera
Parlare della routine quotidiana
Descrivere le proprie abitudini
Fare amicizie
Chiedere e dire l'orario
Esprimere accordo o disaccordo

Strutture grammaticali

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

Aree lessicali

Nomi comuni

Arredamento della camera da letto

Aspetto fisico

Routine quotidiana

Chiedere e dire l'orario

Attività quotidiana

UDA: I love it!

Unit 3

Funzioni comunicative

Parlare del tempo libero

Parlare delle proprie abilità

Parlare di ciò che piace o non piace fare

Accordarsi per un'uscita nel tempo libero

Strutture grammaticali

can per esprimere abilità

Avverbi di modo

like/love/enjoy/hate + -ing

Aree lessicali

Attività nel tempo libero

play, do e go

Aggettivi che descrivono la personalità

II quadrimestre

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

UDA: I love it!

Unit 4

Funzioni comunicative

Descrivere abbigliamento e stili di abbigliamento

Descrivere ciò che sta accadendo

Parlare di azioni al presente

Acquistare vestiti in un negozio

Strutture grammaticali

Presente progressivo

Presente semplice vs Presente progressivo

Verbi statici e dinamici

Aree lessicali

Abbigliamento e accessori

Aggettivi che descrivono abbigliamento

Negozi

UDA: Food & Family

Units 5-6

Funzioni comunicative

Parlare di cibo e bevande

Parlare di quantità e dieta

Descrivere la famiglia

Parlare di eventi passati

Ordinare in un caffè

Descrivere aspetto fisico e personalità

Strutture grammaticali

Nomi numerabili e non numerabili

some, any, no

much, many, a lot of/lots of, a few, a little

too much, too many, (not) enough

too + aggettivo, not + aggettivo + enough per esprimere quantità

Verbo *be* al passato semplice

Verbo *can* al passato semplice

Passato semplice dei verbi regolari

Aree lessicali

Cibo e bevande

Porzioni e contenitori

Aggettivi per descrivere cibo e bevande

La famiglia e i gradi di parentela

Nell'ambito del percorso IeFP "Senza Frontiere 1" è stato svolto l'argomento "Hospitality: asking for personal information and reserving hotel rooms".

Letto e approvato in data 5 Giugno 2023

Natali - Gioia

Alessandro Bonnacorsi



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

PROGRAMMA DI ITALIANO

Classe I sezione H

Anno scolastico 2022-2023

Prof.ssa Caterina Lenzini

Testi utilizzati: S. Damele, T. Franzì, *Alberi infiniti*, Loescher, vol. A (antologia);

M. Meneghini, P. Bellesi, L. Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher (grammatica);

ANTOLOGIA

IL TESTO NARRATIVO LETTERARIO

INCOMINCIARE A LEGGERE

E.D. Hoch, *Lo zoo più bello dell'universo*

UDA 1: LA STRUTTURA DEL RACCONTO

La suddivisione in sequenze. Sequenze e macrosequenze. La distinzione tra *fabula* e intreccio. Lo schema base della *fabula*. I diversi modi di costruire l'intreccio.

E. Bencivenga, *Cose da pazzi*

I. Calvino, *La fermata sbagliata*

G. Scerbanenco, *Notte di luna*

G. Arpino, *La dama dei coltelli*

UDA 2: I PERSONAGGI

La centralità dei personaggi. La gerarchia e i ruoli. I ruoli dei personaggi nelle fiabe. La presentazione dei personaggi. La caratterizzazione dei personaggi. Altri elementi che caratterizzano i personaggi. La tipologia dei personaggi: tipi e individui.

L. Bechstein, *I tre cani*

D. Buzzati, *Il Colombre*

UDA 3: LO SPAZIO E IL TEMPO

La descrizione dello spazio. Le funzioni della descrizione. Il linguaggio della descrizione. La dimensione temporale del racconto. Il ritmo del racconto.

UDA 4: LA VOCE NARRANTE, IL PUNTO DI VISTA, LO STILE

Autore e narratore. I diversi tipi di narratore. La focalizzazione o punto di vista. La rappresentazione dei discorsi e dei pensieri. Le scelte stilistico-espressive.

G. de Maupassant, *I gioielli*

E. Hemingway, *Colline come elefanti bianchi*

A. Camilleri, *Guardie e ladri*

UDA 5: IL TEMA E IL MESSAGGIO

L'intenzione comunicativa dell'autore. L'interpretazione.

H. Boll, *Il turista e il pescatore*

J.R. Kipling, *Lispeth*

APPROFONDIMENTO: Lettura del libro di Fred Uhlman "L'amico ritrovato".

GENERI, TEMI, FORME DELLA NARRAZIONE

UDA 6: IL RACCONTO DI INTRATTENIMENTO

Una piacevole lettura. La fiaba. L'avventura. Il giallo. L'horror. La fantascienza. Il fantasy. L'umorismo.

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

E. Salgari, *La statua di Visnù*

A. Christie, *Miss Marple racconta*

E. Partridge, *Un cane assurdo*

TEMI IN PRIMO PIANO: LA PAURA

E.A. Poe, *Il gatto nero*

R.L. Stevenson, *Il Signor Hyde*

APPROFONDIMENTO: Video tratto da "Dr. Jekyll e Mr. Hyde"

UDA 7: IL RACCONTO INTROSPETTIVO

Raccontare l'interiorità. Le tecniche narrative. Il diario

G. Berto, *Esame di maturità*

N. Ammaniti, *La sua Aprilia GSW*

APPROFONDIMENTO: Lettura del libro di N. Ammaniti "Io e te". Visione del film "Il diario di Anna Frank"

UDA 8: IL RACCONTO REALISTICO

Rappresentare la realtà. Le tecniche narrative

A.M. Ortese, *Un paio di occhiali*

L. Sciascia, *Il lungo viaggio*

TEMI IN PRIMO PIANO. PREGIUDIZIO ED ESCLUSIONE.

E. Bianchi, *Diversi sì, nemici no*

UDA 10: LA NOVELLA

Una narrazione unitaria. La novella medievale. La novella tra Ottocento e Novecento.

Il Decameron di Giovanni Boccaccio - Approfondimento

G. Boccaccio, *Andreuccio da Perugia*

G. Boccaccio, *Chichibio e la gru*

G. Boccaccio, *Calandrino e l'elitropia*

G. Boccaccio, *Cisti fornaio*

Vita dei campi di Giovanni Verga

G. Verga, *Rosso Malpelo*

Novelle per un anno di Luigi Pirandello

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

L. Pirandello, *La patente*

Approfondimento: visione dello spezzone del film di "Questa è la vita" di Vitaliano Brancati tratto da "La Patente", interpretato da Totò.

Giorno della Memoria: discussione, visione filmati; Lettura del libro "L'amico ritrovato"

Giorno del Ricordo: discussione, visione filmati.

LABORATORIO DI SCRITTURA:

Riassumere, descrivere, esprimere la propria interiorità, raccontare, narrare, riscrivere un testo, il tema.

GRAMMATICA

PARTE PRIMA. SEGNI, PAROLE, SIGNIFICATI.

UDA 1: Segni, parole, significati

Lessico, iperonimi, iponimi, sinonimi, contrari

UDA 2: Suoni e segni

Fonemi e lettere dell'alfabeto. Le vocali e le consonanti. La divisione in sillabe. Problemi ortografici. L'uso dell'accento. Elisione e troncamento. La punteggiatura.

PARTE SECONDA. MORFOLOGIA

UDA 3: Il verbo.

Le tre coniugazioni dei verbi. Il modo indicativo. Il congiuntivo, il condizionale, l'imperativo, l'infinito, il participio e il gerundio. I verbi predicativi e copulativi. I verbi "di servizio". L'uso dei modi finiti. L'uso dei modi indefiniti. Verbi transitivi, intransitivi, impersonali. La forma verbale attiva, passiva, riflessiva. Le coniugazioni dei verbi.

UDA 4: Il nome e l'articolo.

Che cos'è il nome. Il significato dei nomi. La struttura dei nomi. La forma dei nomi: genere e numero. Che cos'è l'articolo. La forma dell'articolo. Le funzioni espressive dell'articolo. L'articolo determinativo. L'articolo indeterminativo e le preposizioni articolate. Classificare i nomi: le categorie. Il genere: nomi maschili e nomi femminili. Il plurale dei nomi.

UDA 5: L'aggettivo

Che cos'è l'aggettivo. Gli aggettivi qualificativi. I gradi degli aggettivi qualificativi. Gli aggettivi determinativi.

UDA 6: Il pronome

Che cos'è il pronome. I pronomi personali. I pronomi determinativi. I pronomi relativi.

UDA 7, UDA 8, UDA 9, UDA 10: Le parti invariabili del discorso

Gli avverbi. Le preposizioni. Le congiunzioni. Le interiezioni.

Come si fa l'analisi grammaticale.

UDA 15: LA COMUNICAZIONE E IL TESTO

L'importanza del contesto. Gli elementi della comunicazione. Immagini e simboli. Dal segno al linguaggio. Significato e significante. I linguaggi. Le funzioni della lingua.

leFP: Approfondimento dell'argomento della comunicazione nell'ambito del settore della ristorazione e dell'ospitalità attraverso l'UDA interdisciplinare "Senza frontiere".

Letto e condiviso con la classe in data 29 maggio 2023

La docente

Prof.ssa Caterina Lenzini

I rappresentanti di classe

Alessia Marino

Gaia Natali



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



PROGRAMMA SVOLTO
PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE
Anno scolastico 2022-23
Classe 1 ^H
Docente: SCARIANO LOREDANA

UDA: Sicurezza alimentare e sistema HACCP

Pericoli biologici, fisici e chimici	<ul style="list-style-type: none">- <i>Alimenti</i>- <i>Pericoli biologici, fisici, chimici</i>- <i>Microrganismi</i>- <i>Classificazione dei microrganismi</i>- <i>Virus</i>- <i>Batteri</i>- <i>Funghi microscopici: muffe e lieviti</i>- <i>Crescita dei microrganismi</i>- <i>Tossinfezioni alimentari</i>- <i>Principali batteri responsabili delle tossinfezioni</i>- <i>Altri pericoli biologici</i>
Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	<ul style="list-style-type: none">- <i>Igiene del personale</i>- <i>Igiene delle mani e degli indumenti</i>- <i>Igiene dei locali</i>- <i>Igiene delle attrezzature</i>- <i>Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione</i>- <i>Sistema di controllo HACCP</i>- <i>I 7 principi</i>

<p>Concetti fondamentali di chimica</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Materia</i> - <i>Massa, volume, energia</i> - <i>Fenomeni fisici e fenomeni chimici</i> - <i>Stati di aggregazione della materia</i> - <i>Passaggi di stato</i> - <i>Sostanze pure: elementi e composti</i> - <i>Tavola periodica degli elementi</i> - <i>Atomi e molecole</i> - <i>Numero e peso atomico</i> - <i>Legami chimici</i> - <i>Formule chimiche</i> - <i>Reazioni chimiche</i> - <i>Soluzioni</i> - <i>Acidi, basi e Sali</i> - <i>pH</i> - <i>Chimica organica</i> - <i>Gruppo funzionale</i> - <i>Molecole biologiche</i>
<p>I glucidi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>I glucidi e la fotosintesi</i> - <i>Struttura e classificazione dei glucidi</i> - <i>Monosaccaridi</i> - <i>Disaccaridi</i> - <i>Polisaccaridi</i> - <i>Funzioni dei glucidi</i> - <i>Apporto giornaliero di glucidi</i> - <i>Risposta glicemica e indice glicemico</i>
<p>I protidi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Proteine</i> - <i>Aminoacidi</i> - <i>Legame peptidico</i> - <i>Struttura delle proteine</i> - <i>Classificazione delle proteine in base alla composizione chimica, alla funzione, al</i>

	<p><i>valore biologico</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Denaturazione proteica</i> - <i>Enzimi</i> - <i>Funzioni delle proteine</i> - <i>Apporto giornaliero di proteine</i>
I lipidi	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Lipidi: caratteristiche e classificazione</i> - <i>Acidi grassi</i> - <i>Acidi grassi omega 3 e omega 6</i> - <i>Acidi grassi trans</i> - <i>Trigliceridi</i> - <i>Reazioni dei trigliceridi</i> - <i>Steroidi</i> - <i>Lipidi complessi</i> - <i>Funzioni dei lipidi</i> - <i>Apporto giornaliero di lipidi</i>
Le vitamine	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Caratteristiche delle vitamine</i> - <i>Classificazione delle vitamine</i> - <i>Vitamine idrosolubili</i> - <i>Vitamine liposolubili</i> - <i>Fitonutrienti</i>

LIBRO DI TESTO: “Scienza degli alimenti” A. Machado – 1° biennio,

Poseidonia scuola.

Letto e condiviso in classe in data 31/05/2023

Alunni

Giulia Meles

Alessia Marino

Docente

Loredana Scariano

Programma svolto - Matematica - 1H - a.s. 2022/23

Insegnante: Alessio Melosi

Insiemi

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

Calcolo in N e Z

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

Frazioni e insieme Q

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

Calcolo letterale

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

Equazioni di primo grado

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

Statistica descrittiva

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

l'insegnante:

Alessio Melosi

i rappresentanti di classe:

Alma Massimo *Matteo Gioia*

PROGRAMMA FINALE LINGUA SPAGNOLA
Anno Scolastico 2022 – 2023

Prof.ssa Sara Ciapetti

Classe: 1^AH

Libro di testo adottato: Carla Poletti, José Pérez Navarro, JUNTOS, vol. A, Zanichelli editore

I QUADRIMESTRE

Unità 0	LESSICO L'alfabeto Gli oggetti dell'aula FUNZIONI COMUNICATIVE Fare lo spelling Formulare domande di cortesia, ringraziare Comunicare in classe
Unità 1 GRAMMATICA Pronomi personali soggetto Presente indicativo del verbo SER Articoli determinativi e indeterminativi Genere e numero dei sostantivi e degli aggettivi Formazione del plurale dei sostantivi e degli aggettivi Presente indicativo dei verbi in –AR Verbi riflessivi e pronomi riflessivi Interrogativi	LESSICO I giorni della settimana; le parti del giorno; i numeri da 0 a 100; le nazioni e le nazionalità FUNZIONI COMUNICATIVE Salutare e congedarsi; identificare le persone; presentare e presentarsi; chiedere e dire l'età; chiedere e dare informazioni personali
Unità 2 GRAMMATICA Presente indicativo del verbo TENER Aggettivi possessivi atoni e tonici Aggettivi e pronomi dimostrativi Verbi GUSTAR, ENCANTAR, PARECER, APETECER + pronomi complemento indiretto Quantificatori Presente indicativo dei verbi in –ER e -IR	LESSICO La famiglia; le parti del viso; descrizione del carattere; gli animali domestici; i colori; le attività del tempo libero FUNZIONI COMUNICATIVE Descrivere le persone; chiedere gusti e interessi; esprimere accordo e disaccordo; chiedere circa le preferenze e rispondere

II QUADRIMESTRE

<p>Unità 3 GRAMMATICA Locuzioni prepositive di luogo e tempo Hay/está-están Presente indicativo di ESTAR e DAR Preposizioni A, EN, DE Presente indicativo dei verbi irregolari in 1^p.s Presente de indicativo irregulares de los verbos en -er ; -ir.</p> <p>Unità 4 GRAMMATICA Presente indicativo dei verbi con dittongazione Presente indicativo dei verbi con alternanza vocalica</p>	<p>LESSICO La casa; i mobili e gli oggetti della casa; le attività domestiche; gli ubicatori; i numeri da 100 a 1000; i numeri ordinali; modi di dire con estar y dar.</p> <p>FUNZIONI COMUNICATIVE Descrivere un ambiente; chiedere e indicare dove sono ubicati gli oggetti</p>
--	---

ASPETTI SOCIO-CULTURALI:

Las lenguas oficiales en España, el Espanglish, los países hispanohablantes, Las Navidades


Uda "Senza frontiere 1": accoglienza e/o ospitalità

COMPETENZE SPECIFICHE	Distinguere trattamenti: formale/informale Salutare e rispondere al saluto Chiedere e fornire dati personali Ringraziare
------------------------------	---

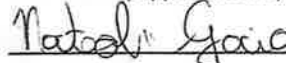
Letto e condiviso il giorno: 4/06/23

Firme

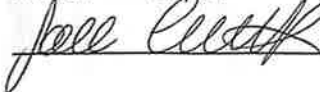
Marino Alessia (rappresentante)



Natali Gaia (rappresentante)



Prof.ssa Sara Ciapetti



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"

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

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

Adriano Mepani

Gli alunni

*Alessandro Bonaccorsi
Matteo Gioia*



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

www.istitutoprofessionalemontecatini.tn.it

Programma Svolto A.S. 2022/2023

Classe 1^aH

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 01/06/2023

Montecatini Terme,

I docenti:

Enrico Ottonello *Ottonello Enrico*

Maria Sacco *Maria Sacco*

Gli alunni: *Natali Gaia*
Alessandro



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. H
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><u>COMPETENZA n. 6:</u> 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><u>COMPETENZA n. 11:</u> 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: 27/10/2023

FIRMA STUDENTI RAPPRESENTANTI DI CLASSE:





PROF. G. CUPITO





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. H
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita.
DOCENTE	Cappelli Stefano
QUADRO ORARIO	n° 2 in presenza 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: ptrh01000c@istruzione.it PEC: ptrh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL





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



1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

Agenzia Formativa Accreditata

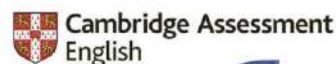
Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

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 21 alunni, 13 maschi e 8 femmine. Un'allieva ha interrotto la frequenza in data 16/11/2022.

Le osservazioni iniziali hanno evidenziato che:

La classe è intellettualmente vivace e ha buona capacità di osservazione e riflessione. 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 sono presenti n° 2 discenti certificati: uno con un programma educativo differenziato e uno con percorso ordinario. Per i suddetti discenti, si adatteranno tutte le strategie indicate nei PEI.

Sono altresì presenti n° 5 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)
Typical tuscan breakfast	PECUP ASSE	<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: 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>		
	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 G.

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.