



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

Programma A.S. 2022-23

Classe 1 L
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Prof.Ssa Serena Boni

compresenza LABORATORIO DI INFORMATICA

Prof.Ssa V. Donvito

Libro di testo: "Hotel Italia"
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica per il Biennio.
Autori: F. Giani, F. D'Amico e P.P. De Rinaldis.

I° quadrimestre					
UDA	ARGOMENTO	LEZIONI	COMPETENZE CONOSCENZE	ABILITA'	PAGG
primo incontro con la classe	UDA trasversale "Istruzioni per l'uso": Regole in reception	LEZIONE 1 Uno sguardo alla disciplina e alla professione. 1. L'ospitalità e l'accoglienza nel settore turistico 2. Saper accogliere 3. Comportamento ed etica professionale 4. La cura della persona Lab. Informatica Regole in lab. di informatica	Identificare le doti fondamentali degli addetti al front office Saper utilizzare la terminologia e il linguaggio opportuno al contesto	Conoscere le regole di comportamento professionale utilizzate al Front Office	1-7
2	La Comunicazione	LEZIONE 2 L'importanza della comunicazione 1. Che cos'è la comunicazione	Utilizzare le tecniche di comunicazione per promozione,	Accogliere il cliente Rispettare le	117-131

		<p>2. La comunicazione verbale 3. La comunicazione non verbale Al front office</p> <p>La comunicazione telefonica 1. Al telefono 2. Le regole della comunicazione diretta Al front office</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Google Workspace</p> <p>Realizzazione di un volantino con Canva sulle regole dell'accoglienza</p>	<p>vendita assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero</p> <p>Utilizzare la suite di Google Workspace</p> <p>Utilizzare software di elaborazione del testo</p> <p>Utilizzare funzioni di base di Canva</p>	<p>regole di un corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione di base per accogliere i clienti e interagire con loro</p> <p>Saper usare la suite di Google</p> <p>Saper realizzare un volantino su Canva</p>	
3	La comunicazione scritta	<p>LEZIONE 3</p> <p>La comunicazione scritta 1. La comunicazione scritta in albergo 2. La lettera. Strumenti Gli elementi della lettera 3. L'e-mail. Strumenti Gli elementi dell'e-mail 4. Il fax</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Realizzazione di un Menù a due colonne</p> <p>Realizzazione di una lettera commerciale con Word</p>	<p>Gestire le comunicazioni scegliendo gli strumenti adatti ad ogni situazione</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per gestire la modulistica di settore</p>	<p>Saper formattare un documento di testo</p> <p>Cogliere il contenuto di una comunicazione scritta</p> <p>Saper elaborare un menù semplice</p> <p>Saper scrivere una lettera commerciale usando un elaboratore di testo</p>	132-139
4	La comunicazione web	<p>LEZIONE 4</p> <p>La comunicazione e il web</p> <p>I social Il sito dell'albergo</p>	<p>Reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni per</p>	<p>Saper riconoscere il canale migliore per comunicare diversi tipi di informazioni, se utilizzare il sito</p>	140-142

		<p>Lab. Informatica</p> <p>Confronto tra siti web di strutture ricettive</p> <p>Differenze tra sito web e social network</p>	<p>comunicare e partecipare a reti collaborative tramite internet.</p>	<p>web o i social network</p>	
5	Il front office	<p>LEZIONE 5</p> <p>Il front office</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gli spazi e i reparti del front office. 2. Operazioni da front desk e operazioni da back office 3. Il personale del front office 4. Il front office manager 5. Il personale di ricevimento 6. Il personale di portineria 7. Il personale di segreteria e di cassa <p>Lab. Informatica</p> <p>Come scrivere e inviare email personali e a nome dell'azienda</p> <p>Realizzazione di un organigramma con Smart Art di Word</p>	<p>Il front e il back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</p> <p>Le operazioni del ciclo cliente e il linguaggio tecnico alberghiero.</p> <p>Gestire le fasi del front office e back office utilizzando gli strumenti informatici</p>	<p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.</p> <p>Applicare le tecniche di base e assistenza al cliente</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per interagire con il cliente.</p> <p>Saper scrivere una mail</p>	102-110
II° quadrimestre					
UDA	ARGOMENTO	LEZIONI	COMPETENZE CONOSCENZE	ABILITA'	PAGG
6		LEZIONE 1			12-20

	Fare turismo oggi	<p>Fare turismo oggi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il turista moderno 2. La situazione attuale 3. Il turismo in Europa 4. Il turismo in Italia 5. Il turismo sostenibile e responsabile (cenni) <p>Lab. Informatica</p> <p>Ricerca di informazioni tramite il web per la promozione del territorio</p>	<p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. • Le risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. 	<p>Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.</p> <p>Saper effettuare una ricerca online.</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio.</p>	
7	Turismo e mercato turistico	<p>LEZIONE 2</p> <p>Turismo e mercato turistico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il mercato turistico. 2. La domanda turistica 3. L'offerta turistica 4. Le tipologie di turista 5. Le tipologie di turismo 6. Le risorse turistiche dell'Italia. <p>Lab. Informatica</p> <p>Ricerca informazioni tramite il web e analisi di un Sightseeing di una città italiana</p>	<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza. Progettare servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, In riferimento ai diversi contesti, locali e globali</p>	<p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio.</p>	21-32
8	Il sistema turistico italiano	<p>LEZIONE 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La normativa sul turismo 2. L'organizzazione e pubblica del turismo 	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi di servizio, con</p>	<p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative</p>	34-37

		<p>3. Le imprese turistiche 4. Le professioni turistiche</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Presentazione di un Sightseeing con Power Point:: scelta percorso, luoghi da visitare, ristoranti e punti di interesse.</p>	<p>riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e sul territorio</p>	<p>e figure professionali coinvolte.</p> <p>Acquisire informazioni tramite il web per la promozione del territorio.</p>	
9	Le imprese ricettive in Italia	<p>LEZIONE 4</p> <p>Le imprese ricettive le strutture ricettive in Italia le strutture alberghiere le strutture extra alberghiere</p> <p>I servizi alberghieri su strutture mobili</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>Realizzazione di una Brochure a tre colonne di una struttura ricettiva.</p>	<p>Svolgere la propria attività operando in Équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Utilizzare gli strumenti informatici per gestire la modulistica di settore</p>	<p>Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture ricettive del territorio.</p>	46-55
10	La classificazione	<p>LEZIONE 5</p> <p>La classificazione delle strutture ricettive La classificazione a stelle La classificazione degli alberghi</p> <p>Lab. Informatica</p> <p>UDA Trasversale "Senza frontiere 1": l'ospitalità. Lavoro multimediale.</p>	<p>Utilizzare gli strumenti informatici per creare un lavoro multimediale trasversale.</p>	<p>Acquisire informazioni e immagini tramite il web sulle strutture ricettive del territorio.</p>	55-60

Metodo/Valutazione

Esercitazioni in laboratorio, controllo del lavoro svolto a casa, osservazione attiva delle

	<p>esercitazioni svolte. Lezioni frontali, lavori di gruppo, verifiche orali, verifiche pratiche e/o somministrazione di test semistrutturati di fine modulo.</p>
Mezzi/Strumenti	<p>Libro di testo, dispense, lavagna interattiva, videoproiettore, computer, filmati didattici relativi al reparto F.O., file audio, slides, modulistica del reparto, schemi e mappe.</p>
Igiene professionale	<p>L'allievo indossa la divisa completa e in ordine, rispetta le regole d'igiene personale.</p>
Sicurezza sul lavoro	<p>L'allievo conosce le principali norme di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza sul lavoro, Rispetta le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature, in particolare quelle relative al laboratorio di ricevimento</p>

L'INSEGNANTE
SERENA BONI

L'INSEGNANTE
VALENTINA DONVITO

GLI STUDENTI

.....
.....

Primo anno

- **Modulo 1:** la sicurezza sul posto di lavoro e HACCP (livello base) **LIBRO DI TESTO**
- **Modulo 2:** la divisa e la persona **LIBRO DI TESTO/LABORATORIO**
- **Modulo 3:** il ristorante e le zone adiacenti di servizio **LABORATORIO**
- **Modulo 4:** le figure professionali (caratteristiche e mansioni) la gerarchia del personale **LIBRO DI TESTO/LABORATORIO**
- **Modulo 5:** le principali attrezzature in uso al ristorante **LABORATORIO**
- **Modulo 6:** la mise en place (stesura tovagliato, coperto di base, apparecchiatura in funzione del menu) **LIBRO DI TESTO/LABORATORIO**
- **Modulo 7:** le principali tipologie di pasto con i rispettivi orari **LIBRO DI TESTO**
- **Modulo 8:** le tipologie di servizio (italiana con e senza guantiera, russa, inglese, francese) **LIBRO DI TESTO/LABORATORIO**
- **Modulo 9:** le tipologie di menu (table d'hôte/fisso, carte, grand carte, menu per intolleranti, degustazione, a tema, tipici) **LIBRO DI TESTO**
- **MODULO 10:** la macchina espresso/tecniche teorico pratiche per la realizzazione di un espresso e cappuccino (parte sviluppata dal prof. Mariani in compresenza) **LABORATORIO**

Montecatini Terme 15-05-2023

N.B. programma letto e condiviso in classe in data del 15.05.2023

*Istituto professionale di Stato
F. Martini,
Montecatini Terme (PT)*

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

CLASSE: 1[^] L

DOCENTE: MARTA MEROLA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

S.Damele-T.Franzi, *Alberi infiniti*, Loescher editore
Meneghini, Bellesi, Benucci, *Il nuovo parola chiave*, Loescher

CONTENUTI

ANTOLOGIA

Il testo narrativo letterario.

Unità 1 La struttura del racconto
Unità 2 I personaggi
Unità 3 Lo spazio e il tempo
Unità 4 La voce narrante, il punto di vista e lo stile
Unità 5 Il tema e il messaggio

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

- D. Buzzati, La giacca stregata
- I. Calvino, La fermata sbagliata
- G. Scerbanenco, Notte di luna
- G. Arpino, La dama dei coltelli
- T. Mann, Tonio e Inge
- D. Buzzati, Il colombre
- G. De Maupassant, I gioielli
- E. Hemingway, Colline come elefanti bianchi
- A. Camilleri, Guardie e ladri
- H. Boll, Il turista e il pescatore
- C.Collodi, La festa di Natale
- L.Pirandello, Natale sul Reno
- G. Moupassant, Una cena di Natale
- O.Henry, Un regalo di Natale dal chaparral
- T.Hardy, I ladri che non riuscirono a frenare lo starnuto

Generi, temi e forme della narrazione.

Unità 6 Il racconto di intrattenimento
Unità 7 Il racconto giallo
Unità 8 Il racconto introspettivo e di formazione
Unità 9 Il racconto realistico

Unità 10 La novella

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

Lettura e analisi dei seguenti brani antologici:

- D.Buzzati, Qualcosa era successo
- E.A.Poe, Il gatto nero
- K. Mansfield, Il suo primo ballo
- A.Christie, Miss Marple
- N. Ammaniti, La sua Aprilia GSW
- A.M.Ortese, Un paio di occhiali
- L.Sciascia, Il lungo viaggio
- D.Buzzati, Le mura di Anagoor
- G.Boccaccio, La badessa e le brache; Chichibio cuoco
- G.Verga, Rosso Malpelo

LABORATORIO DI SCRITTURA.

- Il riassunto: caratteristiche, regole, strategie di esecuzione.
- Il tema: progettazione, stesura, revisione.

GRAMMATICA.

Unità 1 La comunicazione

Unità 2 Fonologia, ortografia e punteggiatura

Unità 3 Le parti variabili del discorso (articolo, nome, aggettivo, pronome)

Unità 4 Il verbo

Unità 5 Le parti invariabili del discorso (preposizioni)

(Per ogni unità è stato condiviso su classroom anche del materiale semplificato)

NARRATIVA.

Lettura integrale del seguente romanzo: L. Wolk, *L'anno in cui imparai a raccontare storie*

UDA: SENZA FRONTIERE.

Nel II quadrimestre è stata affrontata l'UdA dal titolo "Senza frontiere".

In particolare, è stata prestata attenzione alle forme di saluto e alle diverse modalità di approccio e di relazione da tenersi in contesti differenti. Fondamentale perciò è stato conoscere i diversi registri linguistici e i comportamenti più opportuni da adottare per una interazione comunicativa verbale efficace, adeguata e corretta.

Letto, condiviso su Classroom e approvato in classe in data 30 maggio 2023.

Montecatini Terme, 10 Giugno 2023

La docente

Gli alunni

Prof.ssa Marta Merola

Noemi Lori Alessandro Colella

A.S. 2022/23

PROGRAMMA

MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

PROF.SSA MARILENA LUCARELLI

CLASSE II

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	Livello di approfondimento: <small>ottimo/buono/sufficiente</small>
UDA 1 - Pericoli fisici, chimici e biologici. Alimenti, pericoli biologici, fisici, chimici, microrganismi, classificazione dei microrganismi, virus, batteri, muffe e lieviti, crescita dei microrganismi, tossinfezioni alimentari, principali batteri responsabili delle tossinfezioni, principali batteri patogeni trasmessi per via alimentare.	Buono
UDA 2 - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. Igiene del personale, igiene delle mani e degli indumenti, igiene dei locali, igiene delle attrezzature, operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione, parassiti da combattere, sistema di controllo HACCP, i 7 principi.	Buono
UDA 3 - Concetti fondamentali di chimica. La materia, alimenti e composti, tavola periodica degli elementi, atomi e molecole, numero e peso atomico, pH, le molecole biologiche.	Sufficiente
UDA 4 - I glucidi I glucidi e la fotosintesi. Struttura e classificazione dei glucidi. I monosaccaridi: glucosio, fruttosio e galattosio. I disaccaridi: lattosio, saccarosio e maltosio. I polisaccaridi: amido, cellulosa e glicogeno. Funzioni dei glucidi. Apporto giornaliero di glucidi.	Buono
UDA 5 - I protidi Le proteine. Gli aminoacidi, i mattoncini dei protidi. Il legame peptidico. Classificazione delle proteine in base al valore biologico. Le funzioni dei protidi. Apporto giornaliero di proteine.	Buono
UDA 6 - I lipidi Lipidi: caratteristiche e classificazione. Acidi grassi. Principali acidi grassi. Trigliceridi. Steroidi: colesterolo. Lipidi complessi: fosfolipidi, glicolipidi e lipoproteine. Funzioni dei lipidi. Apporto giornaliero di lipidi.	Buono
UDA 7 - Vitamine (svolti i concetti fondamentali) Caratteristiche delle vitamine. Classificazione delle vitamine. Vitamine idrosolubili e liposolubili.	Sufficiente
UDA 8 - Sali minerali (concetti fondamentali) Caratteristiche generali. Il calcio, il sodio e il ferro.	Sufficiente

Letto e approvato il giorno 03/06/22 L'insegnante Marilena Lucarelli

Gli studenti

Marilena Lucarelli

Marilena Lucarelli
Molmi Leri



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

Classe: 1 sez. L

Anno Scolastico: 2022/2023

Materia: Diritto ed Economia Politica

Docente: Luciana Petti

Testo adottato: "Diritto ed Economia", Maria Rita Cattani, Paravia.

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO

• UDA 1 - I PRINCIPI GENERALI DI DIRITTO

• Le norme giuridiche:

- L'obbligatorietà delle norme giuridiche;
- Le tipologie di sanzioni;
- I caratteri delle norme giuridiche;
- Distinzioni delle norme giuridiche.

• Efficacia e interpretazione delle norme:

- L'efficacia nel tempo;
- Annullamento e abrogazione;
- Il referendum abrogativo;
- L'efficacia nello spazio;
- L'interpretazione delle norme giuridiche.

• L'evoluzione storica del diritto:

- Il diritto consuetudinario;
- Dalle norme orali alle norme scritte: il Codice di Hammurabi, la legislazione di Dracone, la Costituzione di Clistene;

- Il diritto romano: le XII Tavole, il Corpus Iuris Civilis;
 - Il Medioevo: l'Editto di Rotari, la Magna Charta Libertatum;
 - Le codificazioni: la Costituzione americana, la Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino, i codici;
 - Le costituzioni: le costituzioni liberali e le costituzioni democratiche.
- I rami del diritto e il rapporto giuridico:
 - Il diritto in senso oggettivo e in senso soggettivo;
 - Il diritto privato e il diritto pubblico;
 - Il diritto positivo e il diritto naturale;
 - I rami del diritto;
 - Il rapporto giuridico;
 - I diritti personali e i diritti patrimoniali;
 - I diritti reali e i diritti di obbligazione.
 - Le fonti del diritto e la loro gerarchia:
 - Le fonti di produzione;
 - Le fonti nazionali e sopranazionali;
 - Le fonti di cognizione;
 - Le fonti costituzionali;
 - Le fonti primarie;
 - Le fonti secondarie.

• UDA 2 - SOGGETTI E OGGETTI DEL DIRITTO

- Le persone fisiche e la loro capacità:
 - La capacità giuridica;
 - La capacità di agire;
 - I minorenni;
 - Il minore emancipato;
 - La capacità di intendere e di volere.
- Gli incapaci di agire e la loro tutela:
 - L'amministrazione di sostegno;
 - L'interdizione;
 - La rappresentanza;
 - L'inabilitazione;
 - L'incapacità naturale di agire.

- Le organizzazioni collettive:
 - Gli enti privati e gli enti pubblici;
 - Le associazioni;
 - Le fondazioni;
 - I comitati;
 - Le persone giuridiche.

- Gli oggetti del diritto:
 - Il concetto di "bene";
 - Beni privati e beni pubblici;
 - Beni immobili e beni mobili;
 - I beni mobili registrati.

PROGRAMMA SVOLTO DI ECONOMIA POLITICA

• UDA 1 - IL SISTEMA ECONOMICO

- L'economia politica e i bisogni umani:
 - Microeconomia e macroeconomia;
 - I grafici e le tabelle;
 - I bisogni economici;
 - I caratteri dei bisogni economici;
 - Le tipologie di bisogni economici.
- Beni economici e servizi:
 - I caratteri dei beni economici;
 - La classificazione dei beni economici;
 - I servizi;
 - L'utilità marginale e l'utilità totale.

PROGRAMMA SVOLTO DI EDUCAZIONE CIVICA

- La Costituzione italiana;
- I caratteri della Costituzione;
- I principi fondamentali:
 - L'articolo 1: il principio democratico e il principio lavorista;
 - L'articolo 2: la tutela dei diritti inviolabili;
 - L'articolo 3: il principio di uguaglianza;
 - L'articolo 4: il diritto al lavoro;
 - L'articolo 5: il decentramento amministrativo;
 - L'articolo 6: la tutela delle minoranze linguistiche;
 - L'articolo 7: il principio di laicità dello Stato;
 - L'articolo 8: il principio di libertà religiosa;
 - L'articolo 9: la tutela culturale, scientifica e ambientale;
 - L'articolo 10: la condizione giuridica dello straniero;
 - L'articolo 11: il ripudio della guerra;
 - L'articolo 12: il tricolore italiano.

PROGRAMMA SVOLTO DI IeFP

- L'impresa e l'attività di produzione;
- I settori produttivi;
- L'attività dell'imprenditore;
- L'imprenditore commerciale, l'imprenditore agricolo e i piccoli imprenditori.

Letto e condiviso in classe in data 03.06.2023.

Gli studenti

Alessandro Colonna
Muhammed Jorji

Il docente

Luca...



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



PROGRAMMA SVOLTO.

Docente: **ANTONIO ANTONINO**

Classe: **1I 1L ENOGASTRONOMIA**

A.S. 2022/2023

Libro di testo: CHEF e PASTRY CHEF A1 PLAN EDITORE.

Chef e Pastry chef , Tecniche di cucina e pasticceria

Ore settimanali: 3 TOT. ORE SVOLTE 74 PER OGNUNO DEI GRUPPI

Numero alunni **1I**: 26

Numero alunni **1L**: 28

Riepilogo tipologia prove per la valutazione delle competenze, conoscenze e abilità.

VALUTAZIONE LABORATORIO "osservativo" (70%-30%) (5)

VALUTAZIONE LABORATORIO "oggettivo" I&FP: UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature e utensili (CON che. P. Lucisano) (2)

UDA: REGOLE IN CUCINA –

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



PREMESSA SU IDENTITA' DELL'INDIRIZZO e Finalità della disciplina

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storicosociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro e degli studi. Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.

Competenze trasversali (con particolare attenzione a Cittadinanza e Costituzione) coinvolte:

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscere il regolamento di accesso ai laboratori, organizzare il proprio lavoro individuale in modo corretto e coerente con un buon metodo di studio, partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale il rispetto per sé e per gli altri, reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito promuovendo lo sviluppo personale, padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio la cittadinanza e l'inclusione sociale, imparare a imparare.

Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ): [LIVELLO Q.N.Q: 2](#)

Conoscenze livello 2:

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

Abilità Livello 2:

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

Autonomia e responsabilità Livello 2:

Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato

Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO

Autonomia e responsabilità Livello 2:

Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

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: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it





ARGOMENTI TRATTATI.

1°quad.

Argomenti valutati con Prove Scritte

(Semi strutturate con utilizzo sistema Google Moduli) nei giorni:

- LA brigata PAG. 3-8; La salute e la sicurezza su lavoro PAG. 133-139
- LA batteria di cucina pag. 43-60;

19 ottobre 2022 gruppo C-C 26 ottobre 2022 gruppo B-A 02 novembre 2022 gruppo A-B

30 novembre 2022 gruppo C-C 07 dicembre 2022 gruppo A-B 14 dicembre 2022 gruppo A-

Argomenti valutati con Prove pratiche in laboratorio

- INDOSSARE LA DIVISA ADOTTARE COMPORTAMENTI COERENTI ALLE REGOLE DI SICUREZZA (lavaggio mani – non giocare con attrezzature e con i compagni- accensione e spegnimento fiamme e forni; procedure SANIFICAZIONE)
- ALLESTIRE LA MISE EN PLACE DELLA POSTAZIONE FISSA E QUELLA DELLA RICETTA;
- TECNICHE TAGLI PRINCIPALI (**TRITARE - JULIENNE- MIREPOIX- CUBETTI**)
- TECNICHE REALIZZAZIONE: IMPASTO PER PIZZA; TECNICA COTTURA RISOTTO-PASTA; FONDO BIANCO VEGETALE;

dettagli (LABORATORIO)

Ricette realizzate	Collegamenti alle pagine del libro
01- Impasto pizza (schiacciata)	01- TECNICHE DI TAGLIO Volume A1 Pag. 157-165 Volume A2 Pag. 90-126
02- Fondo vegetale	02- TECNICHE COTTURA Volume A1 Pag. 175-194
03- Tecnica risotto (risotto alla parmigiana)	03- I fondi di cucina e le salse di base Volume A1 Pag. 207-225
04- Minestrone	04- La pasta ed il riso Volume A2 Pag.16-20,26
05- Pasta al pomodoro concassè e salsa	05- Salsa Besciamella
06- PASTA CON VERDURE BRASATE (ORTIOLANA)	06- Le basi di Pasticceria pag. 29-52 + 228-230 (vol.a2)
07- FINOCCHI GRATINATI (S. BESCIAPELLA)	07- LINK COLLEGATI A: tagli principali;
08- CREMA PASTICCERA	
09- IMPASTO PER BIGNE	

UDA trasversale

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



CAI



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



condivisa con colleghi della disciplina:

https://docs.google.com/document/d/1ZcuxxxqYidE7KD3bVIKvBwDFNqcbHTD/edit?usp=share_link&oid=116045952239661663587&rtpof=true&sd=true

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.1.1 ISTRUZIONI PER L'USO.

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

a.s. 2022-23 Classi 1I-L RIF. libro di testo pag. 77-87 HACCP E IGIENE

indicatori valutazione CON LIVELLI 1:iniziale-2:base-3:intermedio-4:avanzato:

COMPLETEZZA E PERTINENZA; RISPETTO TEMPI; RICERCA INFORMAZIONI; LINGUAGGIO SETTORIALE; CONSAPEVOLEZZA RIFLESSIVA E CRITICA.

SOMMINISTRAZIONE QUESTIONARIO CARTACEO (DIGITALIZZATO E INSERITO IN DRIVE)

VALUTATO NEL PRIMO QUADRIMESTRE (tranne che per l'allievo Bini che ha cominciato a frequentare a partire da febbraio 2023)

SOMMINISTRATO IL 18-25 E 30 GENNAIO

PERIODO: 1° QUADRIMESTRE

- **CLASSE: PRIMA**
- **"Laboratorio: istruzione per l'uso"**

MATERIA	ARGOMENTO	PERIODO
Accoglienza	Regole in reception	Primo Quadrimestre
Enogastronomia	Regole in cucina	Primo Quadrimestre
Sala Vendita	Regole in sala	Primo Quadrimestre
Scienza degli Alimenti	HACCP	Primo Quadrimestre
TIC	Lavoro multimediale Primo Quad	Primo Quadrimestre

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

ARGOMENTI TRATTATI.

2°quad.

Argomenti valutati con Prove Scritte

(Semi strutturate con utilizzo sistema Google Moduli) nei giorni:

Macro area 2: UNIT. 3 **i fondi di cucina e salse.** Pag. PAG. 207- 208-209-215-216-217

+ ripasso argomento 1°quad.

Macro area 1: UNIT. 2 **la brigata di cucina.** Pag. PAG. 3-7

LE RICETTE DEL LUNEDÌ (BESCIAMELLA (PAG. 219)- S. POMODORO(PAG. 220)- MAIONESE (PAG. 224-225)CREMA PASTICCIERA - FROLLA-BIGNE- RISOTTO-PROCEDURA SANIFICAZIONE- LAVAGGIO PENTOLE) \

gruppo A-B 08 marzo 2023 - gruppo C-C 15 marzo 2023 - gruppo B-A- 22 marzo 2023

UNIT. 2 **Le tecniche di cottura** PAG.175-178 + 181,184, 186. 190-191 + 195-198

+ ripasso argomento 1°quad.

Macro area 1: UNIT. 3 **La batteria di cucina.** + UC 1707 **attrezzature e utensili (IEFP)** (valevole per IEFP 1° anno)

PAG. 43,47+ 50(AFFETTATRICE E GRATTUGIA) 53 (MESTOLI, CUCCHIAIONI, SCHIMAROLA) 54 (TUTTE LE ATTREZZATURE PRESENTI) 56 (CUCINA-) 57 (FORNI TERMOCONVENZIONE- VAPORE- MICROONDE) 60 (ABBATTITORE)

gruppo A-B 08 marzo 2023 - gruppo C-C 15 marzo 2023 - gruppo B-A- 22 marzo 2023

Indicatori utilizzati per la valutazione delle prove pratiche di laboratorio

Osservazione delle abilità relative all'applicazione delle regole e delle indicazioni condivise nella fase del briefing iniziale e sulla capacità di pianificazione, gestione e del controllo DEI COMPITI E SPAZI ASSEGNATI. ... MISE EN PLACE- TAGLI PRINCIPALI- PICCOLA ATTREZZATURA- SICUREZZA- BRIGATA (tutte le volte che siamo in laboratorio) (70%)

Assegnazione scheda tecnica ricetta in classroom(30%)

Argomenti valutati per la valutazione I&FP

UC 1707 Cura degli ambienti delle attrezzature e utensili

Ca 1 adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti macchine e attrezzature.

voto pratico(70%) in cucina con lo chef P. Lucisano:

utilizzo e caratteristiche delle principali attrezzature e macchinari- pulizia e igiene + ripasso 1° quadrimestre: approccio professionale ai compiti assegnati (atteggiamento) -divisa-mise en place- tagli-

voto scritto con (30%) La batteria di cucina. + UC 1707 **attrezzature e utensili (IEFP)** (valevole per IEFP 1° anno)

Argomenti valutati con Prove pratiche in laboratorio

- INDOSSARE LA DIVISA ADOTTARE COMPORTAMENTI COERENTI ALLE REGOLE DI SICUREZZA (lavaggio mani – non giocare con attrezzature e con i compagni- accensione e spegnimento fiamme e forni; procedure SANIFICAZIONE)
- ALLESTIRE LA MISE EN PLACE DELLA POSTAZIONE FISSA E QUELLA DELLA RICETTA;
- TECNICHE TAGLI PRINCIPALI (TRITARE - JULIENNE- MIREPOIX- CUBETTI)
- TECNICHE REALIZZAZIONE DEL RICETTARIO

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: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it



AICA



Cambridge Assessment
English



ECDL



CAI



Ricette REALIZZATE (LABORATORIO)

1° QUAD.	2° QUAD.	Per approfondire	Dove
Fondo vegetale	Pasta all'uovo	tecniche di taglio	LIBRO Volume A1 Pag. 157-163 volume A2 Pag. 90-126
Tecnica Risotto	Minestra di legumi	fondi e salse base	LIBRO Volume A1 Pag. 207-225
Tecnica cottura pasta	Salsa maionese	Pasta e riso	Volume A2 Pag. 16-20-26
Minestrone	Salsa citronette -vinaigrette	Le basi di pasticceria	Vol. A2 pag. 29-52 - 220-230
Salsa pomodoro		Alimento	Link in utility di classroom
Salsa besciamella			
Impasto per focacce			
Pasta frolla	Genoise		
Pasta per bigné	Crema chiboust		
Crema pasticcera			

Letto e approvato dagli studenti

Gruppo	Studenti	Firma	Data
A-B	CORI - TER KU	<i>Cori Ter Ku</i>	24.05.2023
B-A	GIUSTELLI - GENOISE	<i>Giustelli Genoise</i>	5.06.23
C-C	VERINILC - RUFFINO	<i>Verinilc Ruffino</i>	31/05/2023

DATA CONSEGNA:

prof. Antonio Antonino.

Antonio Antonino

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: p1rh01000c@istruzione.it PEC: p1rh01000c@pec.istruzione.it



ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI

DOCENTE: Rita Morandi

Anno scolastico 2022-2023

Classi 1L

PROGRAMMA FINALE DI GEOGRAFIA/EDUCAZIONE CIVICA

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

Capacità di orientarsi su una carta geografica.

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

CONOSCENZE

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

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

Sapere cosa sono i fusi orari e a cosa servono.

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

UdA n. 2 - Cap 1 IL PIANETA AZZURRO

Competenze attese a livello di UdA.

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

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

CONOSCENZE

Saper individuare i continenti e gli oceani sul planisfero.

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate per la spiegazione e condivise su Classroom.

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Sapersi orientare sul proprio territorio.

Competenza digitale.

CONOSCENZE

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

Conoscere gli stati dell'Europa e le rispettive capitali.

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

OBIETTIVI MINIMI

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

Riconoscere la significatività dei fenomeni.

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

CONOSCENZE

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

OBIETTIVI MINIMI

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

Conoscere le risorse energetiche rinnovabili e non rinnovabili

Sapere cosa significa sviluppo sostenibile

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

https://asvis.it/public/asvis2/files/Programmi_eventi/170Actions-3rd_version_.FV_IT_.pdf

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Cartelloni preparati in classe

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche.

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

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

CONOSCENZE

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

Le risorse naturali ambientali e minerarie.

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

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

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

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

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

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

Impronta ecologica e economia circolare.

OBIETTIVI MINIMI

Mappe concettuali utilizzate in classe

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

(Video inchieste, documentari e realizzazione di cartelloni)

COMPETENZE attese a livello di UdA

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

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

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

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

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

CONOSCENZE

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

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

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

COMPETENZE attese a livello di UdA

Competenze sociali e civiche; consapevolezza ed espressione culturale.

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

CONOSCENZE

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

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

OBIETTIVI MINIMI

Partecipare attivamente alla visione del film

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

Prof.ssa Rita Morandi





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

PROGRAMMA SVOLTO

MATEMATICA

Classe 1L

Anno scolastico 2022/2023

Prof.ssa Anna Somma

Unità Didattica	OBIETTIVI	
	Conoscenze	Abilità
Gli Insiemi (competenze 1-3)	<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 Interi Relativi (competenze 1-3)	<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	<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

	- Il concetto di somma algebrica	
<p>Numeri Razionali e</p> <p>introduzione ai numeri Reali</p> <p>(competenze 1-3)</p>	<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 - Trasformare una frazione in numero decimale e viceversa - Esprimere frazioni mediante percentuali - Applicare le proprietà delle proporzioni - Risolvere problemi con proporzioni e percentuali
<p>Statistica descrittiva</p> <p>(competenze 4)</p>	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare i dati statistici in tabelle - Raggruppare i dati in classi di frequenza - Determinare frequenze assolute, frequenze relative frequenze percentuali - Rappresentare distribuzioni di frequenze mediante tabelle e diversi tipi di grafici (il diagramma a barre) - Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati: media, moda e mediana

<p>Introduzione al calcolo letterale</p> <p>Monomi</p> <p>(competenze 1-3)</p>	<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
<p>Polinomi</p> <p>(competenze 1-3)</p>	<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: somma per differenza, quadrato del binomio, cubo del binomio.
<p>Equazioni di primo grado numeriche intere</p> <p>(competenze 1-3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di equazione e le relative definizioni - I principi di equivalenza delle equazioni - Il metodo di risoluzione delle equazioni intere di primo grado 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare i principi di equivalenza delle equazioni - 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

		<p>problema in equazioni</p> <p>- Risolvere problemi utilizzando le equazioni</p>
<p>Funzioni e Grafici (competenze 1-3)</p>	<p>- Il piano cartesiano</p>	<p>- Utilizzare il piano cartesiano: coordinate di un punto, punto medio di un segmento, distanza tra due punti</p>

- **Gli Insiemi**

- 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

- **Insiemi Numerici**

- Insiemi numerici N, Z, e Q; rappresentazioni, operazioni, ordinamento
- Rappresentare i numeri naturali, razionali, interi sulla retta numerica
- Espressioni numeriche; principali operazioni nei diversi insiemi numerici (N, Z, e Q) • m.c.m e M.C.D
- Significato di elevamento a potenza e proprietà delle potenze con esponente positivo
- Comprendere il significato di potenza; calcolare potenze e applicarne le proprietà
- Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici (N, Z, e Q)

- **Statistica descrittiva**

- Organizzare i dati statistici in tabelle
- Raggruppare i dati in classi di frequenza
- Determinare frequenze assolute, frequenze relative frequenze percentuali
- Rappresentare distribuzioni di frequenze mediante tabelle e diversi tipi di grafici (il diagramma a barre)
- Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati: media, moda e mediana

- **Calcolo letterale**

- 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
 - Eseguire addizione, sottrazione e moltiplicazione di polinomi
 - Semplificare espressioni con operazioni e potenze di polinomi
 - Riconoscere i prodotti notevoli e saperli calcolare: somma per differenza, quadrato del binomio, cubo del binomio.
- **Equazioni di primo grado numeriche intere**
 - Il concetto di equazione e le relative definizioni
 - Applicare i principi di equivalenza delle equazioni
 - 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**
 - Il piano cartesiano: coordinate di un punto, punto medio di un segmento, distanza tra due punti

Testi usati

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

Gli studenti

L'insegnante

Anna Somma

Approvato dopo lettura e condivisione con la classe in data 30 maggio 2023.



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

CLASSE: 1 SEZIONE: L

CONTENUTI DELLA PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Libro di testo: Oscar Galeazzi Salabar smart - primo biennio – Hoepli

Con la classe in questione, essendo docente di compresenza, in accordo col titolare Professore Alessandro Trinci, ho svolto esercitazione pratica di caffetteria per l'intero anno scolastico, elaborando i seguenti articoli:

- Caffè espresso
- Caffè macchiato
- Cappuccino
- Latte Macchiato
- Caffè Marocchino
- Montatura corretta del latte

IL DOCENTE : GABRIELE MARIANI

VISTO E APPROVATO DAGLI ALUNNI IN CLASSE IN DATA 09/06/2023

PROGRAMMAZIONE FINALE LINGUA SPAGNOLA
Anno Scolastico 2022 – 2023

Prof.ssa Sara Ciapetti

Classe: 1^L

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

I QUADRIMESTRE

<p>Unità 0</p>	<p>LESSICO L'alfabeto Gli oggetti dell'aula</p> <p>FUNZIONI COMUNICATIVE Fare lo spelling Formulare domande di cortesia, ringraziare Comunicare in classe</p>
<p>Unità 1</p> <p>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</p>	<p>LESSICO I giorni della settimana; le parti del giorno; i numeri da 0 a 100; le nazioni e le nazionalità</p> <p>FUNZIONI COMUNICATIVE Salutare e congedarsi; identificare le persone; presentare e presentarsi; chiedere e dire l'età; chiedere e dare informazioni personali</p>
<p>Unità 2</p> <p>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</p>	<p>LESSICO La famiglia; le parti del viso; descrizione del carattere; gli animali domestici; i colori; le attività del tempo libero</p> <p>FUNZIONI COMUNICATIVE Descrivere le persone; chiedere gusti e interessi; esprimere accordo e disaccordo; chiedere circa le preferenze e rispondere</p>

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: 1/06/23

Firme

Lori Noemi (rappresentante)

Noemi Lori

Colella Alessandro (rappresentante)

Alessandro Colella

Prof.ssa Sara Ciapetti

Sara Ciapetti



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 L

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione

Prof.ssa Angela Crisopulli

Compresenza laboratorio informatica

Prof.ssa Valentina Donvito

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

Autore: Pantieri Lorenzo

Casa editrice: Zanichelli

1° QUADRIMESTRE

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

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

U.D. 2 -IL SISTEMA OPERATIVO

- Il Desktop: barra delle applicazioni, pulsante start, area di notifica
- Il pannello di controllo
- Le Icone
- Le Finestre
- I File e le Cartelle
- Le funzioni di stampa
- Sbloccare e spegnere il computer

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

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA: CYBERBULLISMO

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

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

Realizzazione di una presentazione multimediale.

2° QUADRIMESTRE

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

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

U.D.6 – LA POSTA ELETTRONICA

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

U.D.7 -IL SOFTWARE DI PRODUTTIVITÀ: FOGLIO DI CALCOLO-EXCEL/ FOGLI DI GOOGLE

- Com'è fatta l'interfaccia di Excel
- Inserire i dati

- Ordinare i dati
- Le formule aritmetiche: sommare, sottrarre, moltiplicare, dividere ed elevamento a potenza
- Le funzioni matematiche
- Le funzioni logiche
- Riferimenti assoluti e relativi
- Formattare dati e celle
- Grafici

U.D. 8 – GOOGLE MODULI

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

U.D.9–IL DIRITTO D’AUTORE

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

U.D.10–GLI ALGORITMI

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

EDUCAZIONE CIVICA: EDUCAZIONE DIGITALE

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

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

I Docenti:

Angela Crisopulli *Angela Crisopulli*

Valentina Donvito *Valentina Donvito*

Gli Alunni:

Noemi Lotti

Almendra Colella



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 L

Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione

Prof.ssa Angela Crisopulli

Compresenza laboratorio informatica

Prof.ssa Valentina Donvito

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

Autore: Pantieri Lorenzo

Casa editrice: Zanichelli

1° QUADRIMESTRE

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

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

U.D. 2 -IL SISTEMA OPERATIVO

- Il Desktop: barra delle applicazioni, pulsante start, area di notifica
- Il pannello di controllo
- Le Icone
- Le Finestre
- I File e le Cartelle
- Le funzioni di stampa
- Sbloccare e spegnere il computer

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

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA: CYBERBULLISMO

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

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

Realizzazione di una presentazione multimediale.

2° QUADRIMESTRE

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

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

U.D.6 – LA POSTA ELETTRONICA

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

U.D.7 -IL SOFTWARE DI PRODUTTIVITÀ: FOGLIO DI CALCOLO-EXCEL/ FOGLI DI GOOGLE

- Com'è fatta l'interfaccia di Excel
- Inserire i dati

- Ordinare i dati
- Le formule aritmetiche: sommare, sottrarre, moltiplicare, dividere ed elevamento a potenza
- Le funzioni matematiche
- Le funzioni logiche
- Riferimenti assoluti e relativi
- Formattare dati e celle
- Grafici

U.D. 8 – GOOGLE MODULI

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

U.D.9–IL DIRITTO D’AUTORE

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

U.D.10–GLI ALGORITMI

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

EDUCAZIONE CIVICA: EDUCAZIONE DIGITALE

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

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

I Docenti:

Angela Crisopulli *Angela Crisopulli*

Valentina Donvito *Valentina Donvito*

Gli Alunni:

Noemi Lotti

Almendra Colella



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



www.alberghieromontecatini.edu.it

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE

CLASSE 1L

DOCENTE: ELISA VIZZOTTO

A.S. 2022-2023

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

UDA: "Starter"

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

Area lessicali

Paesi e nazionalità

L'alfabeto

Numeri cardinali

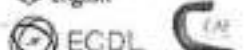
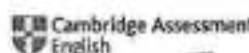
Colori

Numeri ordinali

Giorni, mesi e stagioni

Agenzia Formativa Accreditata

Casella La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 771170
Via G. Galilei 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770283
Via Garibaldi 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 101000
E-mail: enr.romano@iisoxg.org info@iisoxg.org ca@iisoxg.org
Email: 01101000@comune.mt.pd 0110101000@comune.mt.pd





Date

Oggetti della classe

Aggettivi comuni

Espressioni utilizzate in classe

UDA: All about me!

Units 1-2

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!

UNITS 3-4

Strutture grammaticali

can per esprimere abilità

Avverbi di modo

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 781170
 Via G. Galilei, 11 - 51019 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 770283
 Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 1010401
 E-mail: esib@montecatini.alberghieromontecatini.edu.it | RIP@montecatini.alberghieromontecatini.edu.it
 E-mail: 004011000@comune.montecatini.pt.it | 004011000@comune.montecatini.pt.it





like/love/enjoy/hate + -ing

Presente progressivo

Presente semplice vs Presente progressivo

Verbi statici e dinamici

Aree lessicali

Attività nel tempo libero

play, do e go

Aggettivi che descrivono la personalità

Abbigliamento e accessori

Aggettivi che descrivono abbigliamento

UDA:FOOD & FAMILY

UNITS 5-6

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

Espressioni per parlare al passato

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Quercia - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 741110
Via G. Galilei, 1 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 52 83
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 101980
E-mail: istruzione@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 81230571000
Fornitura di servizi di istruzione - P.F.C. n.00100000000000000000



ATCA



Cambridge Assessment
English



EQUIS



AACSB



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

www.alberghieromontecatini.edu.it



APPROFONDIMENTI:

English in music: alcuni argomenti sono stati trattati con l'ausilio della musica (video YouTube), come ad esempio Present continuous, oggettiivi etc..

Letto e approvato in data 8 giugno 2023

GLI STUDENTI:

Alessandro Cobelli
Naemi Lotti

IL DOCENTE

Adriano

Agenzia Formativa Accreditata

Castello La Querceta - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 181170
Via G. Galilei 11 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 771284
Via Garibaldi 15 - 51018 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 101160
E-mail: istituto@alberghieromontecatini.edu.it C.F. 9100579470
E-mail: alberghieromontecatini@pec.it PEC: 04801006000@pec.it

