

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MATERIA</b>	SALA/BAR
<b>DOCENTE</b>	VINCENZO AGLIANO
<b>CLASSE</b>	1SA

<b>MODULO</b>	<b>CONTENUTO</b>	<b>PERIODO</b>
<b>1</b>	IGIENE E SICUREZZA IN AMBITO SALA/BAR	SETTEMBRE-OTTOBRE
<b>2</b>	LE FIGURE PROFESSIONALI e L'ACCOGLIENZA IN SALA BAR	NOVEMBRE
<b>3</b>	L'AZIENDA RISTORATIVA	DICEMBRE
<b>4</b>	IL REPARTO DI SALA/BAR ED I LOCALI ANNESSI	GENNAIO
<b>5</b>	I METODI DI SERVIZIO e L'APPARECCHIATURA	FEBBRAIO
<b>6</b>	IL MENÙ	MARZO
<b>7</b>	IL BAR E LE BEVANDE NERVINE	APRILE
<b>8</b>	LA PRIMA COLAZIONE E LE BEVANDE	MAGGIO
-----	ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO	TUTTO L'ANNO SCOLASTICO

DATA 06/06/2022

FIRMA

Vincenzo Agliano



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

**PROGRAMMA DI STUDIO**

**A.S.: 2021-22**

Materia:	Religione
Classe:	1 SA
Insegnante/i:	Maria Cristina Tognetti
Libri di testo:	

Argomenti e attività svolte
<p><b>25/10/2021</b> Conoscenza della classe</p> <p><b>08/11/2021</b> Presentazione del programma e dei criteri di valutazione. La religione. Cos'è, com'è nata?</p> <p><b>13/12/2021</b> L'Avvento: significato cristiano. L' origine e il significato del Presepe e dell'Albero di Natale. (video). I presepi nel mondo.</p> <p><b>10/01/2022</b> i Vangeli della Natività: Luca e Matteo. IMagi e i pastori. Gesù Messia uomo e figlio di Dio. La nascita a Betlemme. Significato teologico del Natale e dell'Epifania.</p> <p><b>17/01/2022</b> "il diario di Anna Frank" : la storia di un'adolescente durante la Shoah. prima parte del film.</p> <p><b>24/01/2022</b> continuazione del film</p> <p><b>31/01/2022</b> conclusione del film e riflessioni sulla Shoah. visione di materiali sui veri protagonisti della vicenda.</p>

**07/02/2022** riflessioni a partire dal film: Shoah, nazismo, adolescenza e scontro generazionale, diversità, amore, pregiudizio, solidarietà.

**21/02/2022** Il Carnevale:origini, significato, origine della parola.  
La Pasqua e la Quaresima. La data della Pasqua.

**07/03/2022** le guerre: perché? gli attori in campo, le motivazioni.  
la guerra in Ucraina. le guerre degli ultimi 30 anni.  
la Costituzione italiana e la guerra.

**14/03/2022** La condizione femminile in Italia. Storia dell'emancipazione femminile in Italia.

**21/03/2022** il 21 marzo, giornata in ricordo delle vittime innocenti delle mafie  
Le organizzazioni mafiose: struttura, campi di azione, metodi.

**28/03/2022** La pace, definizione. Pace e giustizia. Come si costruisce la pace. Perché manifestare le proprie idee?

**04/04/2022** Pasqua ebraica e Pasqua cristiana: origine, significato, cibi, riti.

**11/04/2022** I riti della settimana santa. Pasqua ebraica e Pasqua cristiana.  
La morte e resurrezione di Gesù.

**02/05/2022** L'Islam. I cinque pilastri. Il Ramadan. La Mecca. La moschea e il minareto. L'imam e il muezzin. La Kaaba.

**09/05/2022** Il cibo nella cultura islamica. La moderazione. Le spezie.  
L'ospitalità'. Usi e costumi.

**16/05/2022** Il cerchio. Come mi vedono i miei compagni di classe.

**23/05/2022** Il cerchio. Continuazione  
Le relazioni a scuola.

**06/06/2022** conclusione dell'anno scolastico. valutazione finale. bilancio di un anno scolastico. saluti e auguri per le vacanze.


Viareggio, li: 6 giugno 2022

F.to il Docente Prof.sa Maria Cristina Tognetti

## Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 1SA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA ALBERGHIERO SERAVEZZA  
(IP17)

**Anno:** 2021/2022

**Docente:** BATTAGLIERI FABIO

**Materia:** CUCINA

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
22/09/2021	La figura professionale del cuoco. Lavorare nella ristorazione. Diventare cuoco. L'organizzazione del personale delle strutture ristorative. I requisiti per diventare un buon cuoco. Doti personali ed etica professionale. Da pag 1 a pag 6.	
29/09/2021	La cucina e il personale di cucina. La brigata di cucina. Le varie figure della brigata da pag 7 a pag 13.	
13/10/2021	Le attrezzature, la coltelleria. Pag 40. La normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, pag da pag 58 a pag 61. L'igiene in cucina e personale, pag 55 e 56.	
13/10/2021	I tagli delle verdure, la cucina e l'area di produzione, la mise en place in cucina. La coltelleria, tecniche di taglio. La pulizia della cucina. Le fasi della pulizia.	
20/10/2021	Lezione 8 Organizzare il lavoro in cucina. La mise en place in cucina, La postazione di lavoro. Pag 7-73-74-75. Igiene personale, pag 53, abbigliamento pag 54, la corretta gestione delle mani. Pag 55. L'igiene dei locali e delle attrezzature. Pag 56.	
20/10/2021	I tagli delle verdure, la cucina e l'area di produzione, la mise en place in cucina. La coltelleria, tecniche di taglio. La pulizia della cucina. Le fasi della pulizia.	
27/10/2021	L'igiene in cucina, Le buone pratiche di fabbricazione. Come avviene la contaminazione, Come si moltiplicano i batteri. Pag 46-47. La sicurezza in cucina, La sicurezza sul lavoro e la prevenzione, Gli obblighi del datore di lavoro. Gli obblighi dei lavoratori, La sicurezza dei lavoratori, La segnaletica di sicurezza. I DPI, Gli infortuni in cucina, Le attrezzature per la cottura, La prevenzione degli infortuni in cucina, Il primo soccorso. Da pag 58 a 66.	
03/11/2021	Compito in classe di cucina. Verifica su tutti gli argomenti trattati.	
03/11/2021	I fondi di cucina, fondo bianco e fondo bruno. Il taglio delle verdure. I risotti, il risotto allo zafferano.	
17/11/2021	La cucina e le aree della cucina. Le attrezzature. Consegnate le verifiche.	
17/11/2021	I reparti e le attrezzature di cucina. Da pag 16 a pag22.	
17/11/2021	Le creme, le vellutate, il minestrone. I tagli, le cotture, il servizio e la degustazione.	
24/11/2021	Le attrezzature dinamiche e statiche. Pag 23, 24, 25.	
24/11/2021	Le creme, le vellutate, il minestrone. I tagli, le cotture, il servizio e la degustazione.	
24/11/2021	Le salse madri bianche e rosse, le cotture al forno. La degustazione, il riassetto della cucina.	
01/12/2021	Le salse madri, le cotture, la degustazione. La pulizia.	
15/12/2021	Verifica scritta di recupero, argomento: la sicurezza dlgs81.	
15/12/2021	Le salse madri, le cotture, la degustazione. La pulizia.	
22/12/2021	Consegnate le verifiche di cucina sulla Sicurezza. Dlgs 81	
22/12/2021	Le uova, la classificazione, le cotture. Le paste saltate, i secondi e i contorni. La degustazione e il riassetto.	
12/01/2022	La ricetta, la scheda piatto. Gli allergeni. Da pag 76 a pag 80.	
12/01/2022	La pasticceria classica. Le creme, gli impasti, le cotture. La degustazione e la pulizia.	
19/01/2022	Le attrezzature, da pag 32 a 38	

## Riepilogo Attività Registro del Professore

**Classe:** 1SA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA ALBERGHIERO SERAVEZZA  
(IP17)

**Anno:** 2021/2022

**Docente:** BATTAGLIERI FABIO

**Materia:** CUCINA

Data	Attività svolta	Compiti Assegnati
19/01/2022	La pasticceria classica. Le creme, gli impasti, le cotture. La degustazione e la pulizia.	
26/01/2022	La cucina classica. Le crespelle e gli gnocchi. Le salse madri rosse e bianche. Le cotture, i ripieni. La degustazione. Il riordino e la pulizia della cucina.	
02/02/2022	La cucina classica. Le crespelle e gli gnocchi. Le salse madri rosse e bianche. Le cotture, le farce. La degustazione. Il riordino e la pulizia della cucina.	
09/02/2022	I dolci al cucchiaio, il Cream caramel, la torta mimosa. Le creme classiche e gli impasti montati.	
16/02/2022	Consegnata verifica uda sulle attrezzature del 09/02/2022.	
16/02/2022	I dolci al cucchiaio, la torta mimosa. Le creme classiche e gli impasti montati.	
23/02/2022	Verifica orale di recupero Uda attrezzature da pag 21 a 41, per Lucchesi, Pardini Samuel, Pardini Daniel, Pardini Sara, Marcucci, Ratti e Stefanini.	
23/02/2022	Il riso, le cotture del riso, le salse, il servizio e la degustazione.	
02/03/2022	Le tecniche di cottura pag 94	
02/03/2022	Verifica orale di recupero Uda attrezzature da pag 21 a 41, per Lucchesi, Pardini Samuel, Pardini Daniel, Pardini Sara, Marcucci, Ratti e Stefanini, Baldini.	
02/03/2022	Il riso, le cotture del riso, le salse, il servizio e la degustazione.	
30/03/2022	Le uova, la classificazione, tutto il capitolo.	
30/03/2022	Le uova in cucina, alcune cotture con le uova uova.	
06/04/2022	Le uova in cucina, alcune cotture con le uova uova.	
13/04/2022	Verifica scritta uda: le uova, i grassi animale e vegetali.	
13/04/2022	Gli impasti di base, la pasta sfoglia, i ripieni per le torte salate. Le cotture, la degustazione.	
20/04/2022	Verifica di recupero, scritta e orale.	
20/04/2022	Frutta ortaggi e legumi. La frutta e la sua classificazione. Ortaggi e legumi. La freschezza dei vegetali. La stagionalità. Pag 146-147-148.	
20/04/2022	Gli impasti di base, la pasta sfoglia, i ripieni per le torte salate. Le cotture, la degustazione.	
27/04/2022	Verifiche di recupero. Galleni: la sicurezza in cucina. Marcucci: le attrezzature. Pighini: le attrezzature. Pardini Sara: le attrezzature e la sicurezza.	
27/04/2022	impasti di base di pasticceria. La pasta sfoglia, imrustici. Il riordino della cucina, la degustazione.	
04/05/2022	Consegnate le verifiche scritte. Gli ortaggi. La qualità degli ortaggi. Leggere da pag 149 a 156.	
04/05/2022	impasti di base di pasticceria. La pasta sfoglia, i rustici. Le salse emulsionate. I crostacei.. Il riordino della cucina, la degustazione.	
11/05/2022	La pasta fresca, i ripieni, le salse madri, le cotture il servizio.	
18/05/2022	La pasta fresca, i ripieni, le salse madri, le cotture il servizio.	
25/05/2022	Verifica orale di recupero: Marcucci, Galleni, Pardini S.	



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

**PROGRAMMA DI STUDIO**

**A.S.: 2021-2022**

Materia:	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
Classe:	<b>1^SA</b>
Insegnante/i:	DI BELLO DOMENICA/BONIFATI ANGELAMARIA
Libri di testo:	Scienza degli alimenti 1° Biennio. A.Machado, 2017 Poseidonia Scuola, Mondadori Ed.

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1. CENNI DI CHIMICA	Le sostanze inorganiche ed organiche. L'acqua. Il cloruro di sodio. pH. La reazione della fotosintesi clorofilliana. I fitocomposti come antiossidanti verso radicali liberi e reazioni a catena. La composizione chimica del corpo umano.
2. ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE	I vantaggi che derivano dallo studio dell'alimentazione. Definizione di alimento. Classificazioni degli alimenti. I 5 gruppi di alimenti primari, caratteristiche e funzioni. Gli alimenti accessori. Le varie tipologie di bevande. L'acqua del rubinetto e le acque minerali ( classificazione per RF). Le criticità di alcune bevande. I principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali, acqua) nelle linee generali. Macronutrienti e micronutrienti. Le molecole colorate antiossidanti degli alimenti. Il calendario della stagionalità di frutta e verdura. Il metabolismo. Concetti di digestione, assorbimento, assimilazione. L'ATP. Concetto di kcal.

<p><b>3. EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p>	<p>Il concetto di salute.          Il corpo umano e le misure antropometriche; il peso ideale; curve di Tanner, normogramma per adolescenti con esercitazione; IMC, metodo del tipo morfologico, esercitazione.          Definizione di dieta; le fasi per costruire una dieta personale.          Bilancio energetico.  <math>FE = MB * LAF</math>. Ripartizione % dell'energia quotidiana nei 5 pasti e nei 3 macronutrienti, secondo i LARN 2014. Trasformazione kcal/g.          Esercitazioni.          Tabelle di composizione degli alimenti come strumento utile per ragionare sulla dieta personale.          Nuove Linee guida per una sana alimentazione (CREA), commento su ciascuna e confronto con le abitudini personali. Approfondimento sui vegetali, sulla cellula vegetale, sulla fibra e le sue funzioni.          Piramide giornaliera italiana della dieta media (2000kcal) come base per ragionare sulla dieta personale. Esempi di diete (fonte del Toma).          Le porzioni standard.          I 5 pasti, l'importanza della prima colazione, confronto con le abitudini personali.          Il pasto completo di tutti i nutrienti.          Cenni sulla dieta mediterranea.          Cenni sulla nutrigenomica          Dieta e patologie: la dieta come prevenzione e cura di importanti malattie; Adolescenti ed obesità; I disturbi del comportamento alimentare; L'ipertensione, l'abuso di sale e meccanismo molecolare dell'ipertensione.</p>
<p><b>4. IGIENE DEGLI ALIMENTI</b></p>	<p>Definizione di Igiene, Pericolo e Rischio.          Pericoli fisici, chimici e biologici.          Virus (struttura, meccanismo d'azione, vaccini).          Batteri (caratteristiche ed esempi).          Funghi microscopici (lieviti e muffe).          M.T.A. (infezioni, tossinfezioni, intossicazioni).          Contaminazione diretta, indiretta, crociata.          Vermi: Anisakis; Echinococco; Tenia.          Igiene nell'ambiente ristorativo: della persona, dell'ambiente, delle attrezzature. La sanificazione.          I rifiuti e la raccolta differenziata.          Le regole OMS di igiene degli alimenti.          Metodologia HACCP, formazione e responsabilità degli OSA;          l'autocontrollo, il significato innovativo del metodo. I 7 principi con esempi.          Il controllo ufficiale degli alimenti.</p>

## EDUCAZIONE CIVICA

La sostenibilità attraverso la nuova linea guida. Il rischio legato al consumo di alcol.

## **PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2021-22**

### **Diritto ed Economia Classe 1 SA**

**Prof.Silvia Spapperi**

#### **Diritto**

Il diritto e l'ordinamento giuridico .Diritto soggettivo e diritto oggettivo.

La norma giuridica: definizione e caratteri. Precetto e sanzione.

Distinzione tra norma giuridica e norma sociale. L'interpretazione della norma giuridica: autentica, giudiziale, dottrinale. L'entrata in vigore della norma giuridica. La perdita di efficacia della norma giuridica.

Le fonti del diritto. Fonti di produzione e fonti di cognizione. La gerarchia delle fonti.

I soggetti del diritto. La persona fisica. La capacità giuridica e la capacità di agire. La capacità naturale. L'incapacità della persona fisica: incapacità assoluta e relativa. Gli interdetti e gli inabilitati. La tutela della persona fisica.

Le persone giuridiche e gli enti di fatto.

L'imprenditore: definizione e tipologie. Le società di persone e le società di capitali: cenni.

Il rapporto giuridico: dovere ed obbligo. Il diritto soggettivo. Diritti soggettivi patrimoniali e non patrimoniali.

L'oggetto del diritto: i beni giuridici. Caratteristiche e tipologie: beni mobili, immobili e beni mobili registrati, universalità e pertinenze.

Lo Stato: definizione ed elementi. Popolo, territorio e sovranità.

La cittadinanza e modi di acquisizione.

Le forme di Stato: assoluto, liberale, totalitario, socialista, democratico.

La Costituzione: definizione e tipologie. Lo Statuto Albertino e sue caratteristiche. La nascita della Costituzione Italiana. Caratteri e struttura della Costituzione Italiana.

Analisi dei primi tre articoli della Costituzione Italiana: principio democratico, principio dell'inviolabilità dei diritti, principio di uguaglianza.

Il Presidente della Repubblica: ruolo ed elezione (approfondimento in concomitanza all'elezioni presidenziali) .

#### **Economia**

Economia: definizione e oggetto.

I bisogni: definizione e caratteristiche. Tipologie dei bisogni.

I beni economici e i servizi e loro caratteristiche. Tipologie dei beni economici.

I beni liberi.

Gli operatori dell'economia: famiglie, imprese, Stato e Resto del mondo. Il circuito economico.

Circuito reale e circuito monetario.

Reddito, consumo e risparmio. Ricchezza: patrimonio e reddito.

I sistemi economici: cenni al sistema liberista o capitalista, socialista o collettivista, misto.

Le imprese: definizione.

La produzione: definizione e tipologie. I fattori della produzione: fattori diretti e indiretti, originari e derivati.

Rapporti tra i fattori della produzione.

Il mercato: concetto e definizione.

La domanda e l'offerta e relative leggi.

Materiale didattico utilizzato: libro di C.Aime-M.Pastorino, "101 lezioni di diritto ed economia", Tramontana editore. Materiale caricato in classroom ( dispense e schemi).

Prof. Silvia Spapperi



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

**PROGRAMMA SVOLTO**

**MATEMATICA**

**A.S.: 2021/22**

Materia:	Matematica
Classe:	1SA
Insegnante:	Prof. Andrea Bigicchi
Libri di testo:	EDIZIONI DeA PETRINI - COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA - VOLUME 1

<b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
<b>1. NUMERI NATURALI E NUMERI INTERI</b>	<p>Numeri naturali, le quattro operazioni in <math>N</math> (addizione, sottrazione, moltiplicazione e divisione), potenze in <math>N</math>, proprietà delle potenze, semplificazione di espressioni con numeri naturali (anche applicando le proprietà delle potenze), multipli e divisori (criteri di divisibilità, numeri primi e numeri composti, scomposizione in fattori primi, M.C.D. e m.c.m., calcolo di M.C.D. e m.c.m. con la scomposizione in fattori primi).</p> <p>Numeri interi e l'insieme <math>Z</math>, rappresentazione di numeri interi sulla retta dei numeri reali, le quattro operazioni in <math>Z</math>, potenze in <math>Z</math>, semplificazione di espressioni con numeri interi.</p>
<b>2. NUMERI RAZIONALI, FRAZIONI, PROPORZIONI E PERCENTUALI</b>	<p>Che cos'è una frazione, rappresentazione di una frazione sulla retta dei numeri reali, riduzione ai minimi termini, le operazioni tra frazioni (addizione e sottrazione con denominatori uguali e diversi, moltiplicazione e divisione), potenze di frazioni (anche con esponente negativo), semplificazione di espressioni con numeri frazionari, problemi con le frazioni.</p> <p>Che cos'è una proporzione, problemi dalla realtà da risolvere tramite l'utilizzo di proporzioni, le percentuali, problemi dalla realtà da risolvere con le percentuali.</p>

<b>3. MONOMI</b>	Introduzione al calcolo letterale, espressioni algebriche, che cos'è un monomio, forma normale di un monomio, grado di un monomio, monomi simili, uguali e opposti, operazioni tra monomi (addizione, sottrazione, moltiplicazione e divisione), potenza di un monomio, M.C.D. e m.c.m. tra monomi, semplificazione di espressioni con i monomi, problemi geometrici con i monomi.
<b>4. POLINOMI</b>	Che cos'è un polinomio, addizione e sottrazione di polinomi, moltiplicazione di un monomio per un polinomio, moltiplicazione di polinomi, i prodotti notevoli ("somma per differenza", "quadrato di un binomio", accenno allo sviluppo del cubo di un binomio), semplificazione di espressioni contenenti polinomi, anche con l'utilizzo di prodotti notevoli, problemi geometrici con polinomi.
<b>5. SCOMPOSIZIONE DI POLINOMI</b>	Che cosa significa scomporre un polinomio, raccoglimento totale, raccoglimento parziale, scomposizioni tramite i prodotti notevoli (differenza di quadrati e sviluppo del quadrato di un binomio), scomposizione con l'uso combinato di più metodi.
<b>6. EQUAZIONI DI PRIMO GRADO</b>	Che cos'è un'equazione, verifica delle soluzioni di un'equazione, equazioni determinate, indeterminate e impossibili, le cinque regole per semplificare un'equazione (trasporto, cancellazione dei termini uguali, moltiplicazione e divisione per un valore comune, cambiamento del segno), risoluzione di equazioni intere di primo grado a coefficienti interi, problemi geometrici da risolvere tramite equazioni di primo grado.

Seravezza, lì 10/06/2022

F.to il Docente  
Prof. Andrea Bigicchi



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

PROGRAMMA DI STUDIO

A.S.: 2021/22

Materia:	ITALIANO
Classe:	1SA
Insegnante/i:	LEONARDI ILARIA
Libri di testo:	<ul style="list-style-type: none"><li>● Geroni, Lanza, Nicola, <i>Mi piace leggere</i>, vol. B, vol. C,</li><li>● Sensini, <i>Porte aperte. L'italiano per tutti</i></li></ul>

	Argomenti e attività svolte
1.1. IL LINGUAGGIO DELLA NARRATIVA: la struttura del racconto	<ul style="list-style-type: none"><li>● Le tipologie testuali</li><li>● La struttura del racconto</li><li>● Le tipologie di sequenze</li><li>● La <i>fabula</i> e l'intreccio</li><li>● Il flashback e la prolessi</li><li>● Lo schema dei mutamenti</li><li>● L'inizio e la fine della narrazione</li><li>● Brown: <i>Incubo in giallo</i></li><li>● Anonimo: <i>Huang e il Genio del Tuono</i></li><li>● Calvino: <i>Funghi in città</i></li><li>● Perrault: <i>Cappuccetto Rosso</i></li></ul>
1.2. IL LINGUAGGIO DELLA NARRATIVA: i personaggi	<ul style="list-style-type: none"><li>● La presentazione dei personaggi</li><li>● Il sistema dei personaggi</li><li>● Saki: <i>La finestra aperta</i></li></ul>
1.3. IL LINGUAGGIO DELLA NARRATIVA: lo spazio e il tempo	<ul style="list-style-type: none"><li>● La descrizione dello spazio</li><li>● L'organizzazione del tempo</li></ul>
1.4. IL LINGUAGGIO DELLA NARRATIVA:	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'autore, il narratore e la focalizzazione</li></ul>

<p>lo stile, i temi e i messaggi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le scelte linguistiche e stilistiche</li> <li>● Temi, motivi e messaggi</li> <li>● Borges: <i>La casa di Asterione</i></li> <li>● Balzano: <i>Ninetto Pelleossa</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Racconti di ieri e di oggi: <i>Mancinelli, Il geranio rosso</i></li> <li>● Il racconto giallo: Brandner, <i>La pallottola vagante</i></li> </ul>
<p>2. RACCONTO E ROMANZO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lettura integrale del racconto biografico <i>Nel mare ci sono i coccodrilli</i> sulla vita di Enaiatollah Akbari, a cura di Fabio Geda</li> </ul>
<p>3. PRODUZIONE DI TESTI DI VARIO TIPO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La descrizione (attraverso immagini e uso di aggettivi e attraverso la scheda di analisi dei personaggi)</li> <li>● Il riassunto</li> <li>● Il testo argomentativo</li> </ul>
<p>4. EPICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● I caratteri generali dell'epica</li> <li>● L'epica greco-romana</li> <li>● <i>L'Iliade</i>: trama, personaggi, il Proemio, dialogo tra Achille ed Agamennone, visione del film <i>Troy</i></li> </ul>
<p>5. GRAMMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gli errori più comuni di ortografia e grammatica (elisione, accento, maiuscole, punteggiatura, ortografia)</li> <li>● Le parti variabili e invariabili del discorso. Approfondimento su articolo, congiunzioni, preposizioni, nome, aggettivo, verbo. I connettivi e loro uso</li> <li>● L'uso dell'aggettivo per descrivere le emozioni (educare alle emozioni)</li> </ul>
<p>6. EDUCAZIONE CIVICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Partecipazione al progetto '<i>Condivido e con-vivo: stare bene insieme</i>'</li> <li>● Visione della serie tv di Zerocalcare incentrata sulle problematiche adolescenziali <i>Strappare lungo i bordi</i></li> <li>● Visione della serie tv giordana <i>Al Rawabi School for girls</i> incentrata sul bullismo ambientata in una scuola femminile araba</li> <li>● Giornata internazionale contro la violenza di genere: video e riflessioni per educare al riconoscimento delle varie forme di violenza; ricerca sul <i>Landay</i>: poesia al femminile afghana</li> <li>● Educare alle emozioni: laboratorio sulla <i>Carta dei diritti emotivi</i></li> </ul>

Viareggio, li 01/06/2021

F.to il Docente Prof. Ilaria Leonardi

Programma di lingua inglese

A.S.2021/2022

Libro di testo Moore with Lewis Ready for Planet English,ed.ELI

Grammar

Present Simple

Prepositions of time

Adverbs and expressions of frequency

Present Continuous

Present Continuous Vs Present Simple

Possessive pronouns

Countable and uncountable nouns

Some,any,a lot of,much,many,a few,a little

Imperative

Verbs of preference

Simple Past di be, regular and main irregular verbs, affirmative, negative and interrogative form

Could

Comparative and superlative adjectives

Irregular forms

Be going to

Present Simple and Present Continuous for the future

Will/won't

Some,any,no, every and compounds

Vocabulary

Routine and free time activities

Parts of the day

School subjects

Food and drinks

The full English breakfast( argomento svolto mediante appunti scritti alla lavagna dall'insegnante)

Fashion:clothes and accessories

At the clothes shop pp.248/249

The kitchen pp.230/231

The Uk:government, the Queen,religion(argomento svolto mediante appunti scritti alla lavagna dall'insegnante)



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI SOCIO SANITARI  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

PROGRAMMA DI STUDIO

A.S.: 2021-22

Materia:	Geostoria
Classe:	1SA
Insegnante/i:	Leonardi Ilaria
Libri di testo:	Rizzo, Parisi: <i>Nuovo viaggio nella Geostoria. Dalla Preistoria a Roma repubblicana. La geografia umana, l'Europa, l'Italia</i>

N° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
<b>MODULO 0</b> La periodizzazione della Storia	<ul style="list-style-type: none"><li>● La linea del tempo</li><li>● La datazione e l'ordine cronologico</li><li>● I numeri romani</li><li>● Le tipologie di fonti storiche</li></ul>
<b>MODULO 1</b> La preistoria e le antiche civiltà	<p><u>La Preistoria e l'evoluzione della specie umana</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Preistoria e Storia</li><li>● Il Paleolitico</li><li>● Il Mesolitico</li><li>● Il Neolitico</li><li>● Dalla storia alla geografia: Insediamento e abitazioni</li><li>● Le fonti iconografiche: I graffiti preistorici di Lescaux</li><li>● Ricerca sulla <i>Cueva de las manos</i></li></ul>
	<p><u>Le antiche civiltà mesopotamiche</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La nascita della civiltà mesopotamica</li><li>● I Sumeri</li><li>● Babilonesi e Assiri</li><li>● Le fonti iconografiche: lo stendardo di Ur</li><li>● <i>Il rapporto tra l'uomo e la donna nel codice di Hammurabi</i></li></ul>
	<p><u>L'Egitto: la sintesi di una sorta millenaria</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● La Geografia nella storia: <i>I luoghi del Nilo bianco e del Nilo Azzurro</i></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Una storia millenaria raccontata in breve</li> <li>● I tratti culturali di un'affascinante civiltà</li> <li>● Dalla storia alla geografia: <i>Acqua, H2ORO</i></li> </ul>
	<p><u>Le antiche civiltà del Mediterraneo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Terra di Canaan</li> <li>● La geografia nella storia: I luoghi nella Terra di Canaan</li> <li>● I Fenici: un popolo di navigatori e mercanti</li> <li>● Gli Ebrei: la storia 'unica' di un popolo</li> <li>● Dalla storia alla geografia: <i>I flussi migratori</i></li> </ul>
<p><b>MODULO 2</b> Il mondo greco: dalle origini al declino</p>	<p><u>Creta, Micene e il Medioevo ellenico</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Una civiltà pacifica al centro del Mediterraneo orientale</li> <li>● La civiltà micenea</li> <li>● Il Medioevo ellenico</li> <li>● Le fonti materiali: <i>Il palazzo di Cnosso</i></li> </ul>
	<p><u>La nuova forma politica della polis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'età arcaica e la formazione delle poleis</li> <li>● La seconda colonizzazione e la Magna Grecia</li> <li>● L'identità comune del mondo ellenico</li> <li>● Sparta</li> <li>● Atene</li> <li>● La democrazia ateniese</li> <li>● <i>L'ostracismo: una punizione lieve voluta dalla maggioranza</i></li> </ul>
	<p><u>Le Guerre persiane</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La geografia nella storia: I luoghi del Golfo Persico</li> <li>● I contrasti tra le colonie greche e i Persiani</li> <li>● La prima e la seconda guerra persiana</li> <li>● <i>Le guerre persiane come argomento delle prime tragedie</i></li> </ul>
	<p><u>L'Età di Pericle e la Guerra del Peloponneso</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le conseguenze delle guerre persiane: il predominio di Atene</li> <li>● L'Età di Pericle</li> <li>● La Guerra del Peloponneso</li> <li>● La fragilità del sistema delle poleis</li> <li>● Dalla storia alla geografia: <i>Il patrimonio artistico-culturale e ambientale</i></li> </ul>
	<p><u>L'Impero di Alessandro magno e l'Ellenismo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La Macedonia dai margini al centro della Grecia</li> <li>● Alessandro Magno</li> <li>● L'età ellenistica</li> </ul>
<p><b>MODULO 3</b> La nascita di Roma e la sua espansione</p>	<p><u>L'Italia preromana e la sua espansione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'Italia preromana e gli Etruschi</li> </ul>

<p><b>MODULO 4</b> Cittadinanza e costituzione</p>	<p>Lecture</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>La democrazia ieri e oggi</i></li> <li>● <i>Nascita e sviluppo del concetto di cittadinanza</i></li> <li>● <i>Il concetto di barbaro ieri e oggi</i></li> <li>● <i>Cosmopolitismo e multiculturalismo</i></li> </ul> <p>Visione dei film/video:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>La vita è bella</i></li> <li>● <i>Le Pietre di inciampo</i></li> <li>● <i>Stelle sulla Terra</i></li> <li>● <i>La mafia uccide solo d'estate</i></li> </ul>
<p><b>MODULO 5</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Realizzazione di un dizionario etimologico con i termini storici</li> <li>● Orientarsi nel nostro territorio</li> </ul>

Viareggio, li:  
04/06/2022

F.to il Docente Prof. Leonardi Ilaria

Programma di FRANCESE  
A.S: 2021/22  
Classe 1SAAPPROCHE  
Ins. LAURA VOLTERRANI

MODULO	CONTENUTO	TEMPI DI REALIZZAZIONE
<b>1. APPROCHE À LA LANGUE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unité 0:</li> <li>- Des mots français utilisés en italien</li> <li>- Images de France</li> <li>- Presentazione geografica della Francia e di alcune città</li> <li>- L'alphabet; épeler; prendre contact, saluer, prendre congé;</li> <li>- Le lexique de la classe</li> <li>- Phonétique /Y/-/U/</li> </ul>	Settembre-ottobre
<b>2. JE ME PRÉSENTE</b>	Unité 1 <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche d'identité ; se présenter : dire son nom, l'âge, la nationalité</li> <li>- Le kit scolaire; numeri e colori; pays et nationalités</li> <li>- Identificare oggetti : qu'est-ce que c'est; presente aux. essere e avere; formazione del femminile; l'articolo indeterminativo; articles contractés; preposizioni con città e nazioni; presente dei verbi regolari del primo gruppo</li> <li>- Primo episodio film Première</li> <li>- Dialoghi 1 e 2</li> </ul>	Ottobre-novembre
<b>3. Situer dans le temps</b>	Unité 2 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demander et dire la date de naissance, l'adresse et le numéro de téléphone</li> <li>- I giorni della settimana e le parti del giorno, i mesi e le stagioni; numeri ordinali</li> <li>- Pronomi tonici; aggettivi e avverbi interrogativi; la forma negativa; il pronome ON; pres. Verbi aller, prendre</li> <li>- Civilisation: la</li> </ul>	Novembre- dicembre

	<p>francophonie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dialoghi 1 e 2</li> </ul>	
<p><b>4. Exprimer goûts et préférences</b></p>	<p>Unità 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chiedere e dire l'ora; la routine</li> <li>-les matières scolaires; les activités de la journée; sports et loisirs</li> <li>-presente verbi riflessivi; verbe Jouer à/de; l'espressione dell'ora; l'emploi du temps; aggettivi possessivi; i sostituti di PAS;</li> <li>- civilisation: le système scolaire en France; chanson "amour plastique"</li> <li>- dialoghi 1 e 2</li> </ul>	<p>Gennaio- marzo</p>
<p><b>5. EN VILLE</b></p>	<p>Unità 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Demander et donner des renseignements routiers; situer dans l'espace; esprimere obbligo e necessità; dare ordini e divieti;</li> <li>- Lessico della città : strade; monumenti, edifici; spazi</li> <li>- Avoir envie de; presente verbi VOULOIR , POUVOIR e DEVOIR; preposizioni di luogo; l'imperativo affermativo e negativo; il faut/ il est nécessaire de, il est interdit de; avverbi di frequenza; il plurale; aggettivo dimostrativo; pronomi compl. ogg. Diretto</li> <li>- Dialoghi 1 e 2</li> </ul>	<p>Marzo-maggio</p>

**ISI "G. MARCONI" Viareggio - SERAVEZZA (LU)**

**Programmazione finale anno scolastico 2021/22**

**Disciplina: Laboratorio di Accoglienza Turistica**

**Docente DANIELA GUIDO**

**Classe 1° SA**

**UDA1: Promuovere il turismo nel territorio**

- Il turismo
- Le tipologie di turismo
- La destinazione turistica
- Le attrattive naturali
- Le attrattive culturali

**UDA 2: Le strutture ricettive**

- La classificazione delle strutture ricettive
- Le tipologie di strutture ricettive
- Le strutture ricettive extralberghiere
- Le strutture ricettive semoventi

**UDA 3: I servizi dell'hotel**

- L' albergo: caratteristiche e spazi operativi
- Le camere d' albergo
- I servizi complementari
- La ristorazione

**UDA 4: L'organizzazione alberghiera**

- L'organizzazione e la room division
- Il front office e il back office
- L' housekeeping

**UDA 5: Il front office**

- L'accoglienza in hotel
- L' etica professionale
- Le norme di comportamento

**UDA 6:**

- La comunicazione
- La comunicazione al front office
- L' empatia e l'assertività
- La comunicazione telefonica

**EDUCAZIONE CIVICA:**

**Malattie rare nei bambini - Ospedale Gaslini di Genova e le Onlus - Valori educativi giovanili**



Istituto	<b>Istituto Alberghiero</b>
Classe	<b>1SA</b>
Disciplina	<b>Tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</b>
Ore settimanali	<b>1</b>
Docente	<b>Stefano Pucci</b>
Anno scolastico	<b>2021/2022</b>

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b> Descriverei contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	<b>N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento:</b> ottimo/buono/discreto/suff.
<b>Concetti di base della tecnologia informatica.</b> Il computer: concetti generali (tipi di computer, hardware e software ...) e i suoi principali componenti hardware (CPU, RAM, ROM, CACHE). I supporti di memorizzazione e le periferiche di input, output e input/output. Il software: concetti generali.	<b>1 modulo pluri-disciplinare</b>	<b>Ottimo</b>
<b>L'uso del computer e la gestione dei file.</b> Le impostazioni di base del computer, gli elementi del desktop e alcune funzioni di sistema, la gestione dei file e delle cartelle.	<b>1 modulo mono-disciplinare</b>	<b>Ottimo</b>
<b>Microsoft Office Word.</b> Generalità: la barra degli strumenti, la barra di stato, i menù applicativi. Creare un testo. Correggere e modificare un testo. Modificare l'allineamento. Impaginare un documento. Oggetti grafici ed immagini. Copiare e spostare un testo. Formattare un testo. Elenchi puntati e numerati. Scrivere una relazione con Word.	<b>1 modulo mono-disciplinare</b>	<b>Ottimo</b>
<b>Microsoft Office PowerPoint.</b> Generalità: la barra degli strumenti, la barra di stato, i menù applicativi. Creare una presentazione. Oggetti in una presentazione. Inserire animazioni e transizioni in una presentazione. Personalizzare una presentazione.	<b>1 modulo mono-disciplinare</b>	<b>Ottimo</b>
<b>Educazione Civica:</b> valori educativi giovanili.	-	<b>Ottimo</b>

**Istituto ISI G. Marconi- sede di Seravezza**

**Programma Svolto**

**A.S. 2021/22**

**Materia Scienze Integrate**

**n. 2 ore settimanali**

**Classe 1 SA**

**Docente Patrizia Giusti**

**Libro di testo:** Le scienze sono servite. Scienze Integrate: chimica, scienze della terra, biologia. Volume unico, per il primo biennio degli istituti professionali. Serra M., Delmastro A., Festa E.. Edizioni Pearson per le Scienze.

## **Unità 1**

### **Fare Scienza**

Il Metodo scientifico: osservazione, identificazione di un problema, formulazione di un'ipotesi, verifica dell'ipotesi, analisi dei risultati e possibili sviluppi (ipotesi confermata/non confermata).

Cenni alle tipologie di laboratori scientifici e alle possibili reazioni che possono essere realizzate.

Le misurazioni attraverso le grandezze fisiche fondamentali. Cenni sulle norme di sicurezza.

## **Unità 2**

### **Atomi e molecole**

La struttura dell'atomo e le particelle subatomiche: i diversi modelli. Gli elementi chimici e la tavola periodica degli elementi: esistenza di proprietà periodiche. Ioni positivi e negativi. Dagli atomi alle molecole: la disposizione degli elettroni e i legami chimici. La regola dell'ottetto. Legame ionico, legame covalente, legame metallico, i gas nobili.

## **Unità 3**

### **La struttura della materia**

Gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato. Sostanze pure e miscugli. Metodi di separazione dei miscugli. I legami intermolecolari. L'acqua e i legami idrogeno. La materia organica: gli elementi chimici che caratterizzano gli esseri viventi, cenni alle molecole biologiche.

## **Unità 4**

### **La Terra nell'Universo**

Origine struttura e teorie evolutive dell'Universo: la teoria del Big Bang, l'espansione dell'Universo; la formazione delle nebulose e delle stelle, le galassie (Via lattea); possibili evoluzioni dell'Universo (le teorie del Big Crunch e del Big Freeze). Il Sole ed il sistema solare: le reazioni nucleari nel nucleo del sole generano l'energia che alimenta il nostro pianeta. La struttura del sole (stratificazione). I pianeti del sistema solare e le loro caratteristiche (pianeti rocciosi e pianeti gassosi). Unità di misura delle distanze nel sistema solare e nell'Universo: unità astronomica e anno luce.

## **Unità 5**

### **Il Pianeta Terra**

La forma e dimensioni della Terra: l'ellissoide di rotazione e il geoide. I moti di rotazione e rivoluzione e le loro conseguenze: inclinazione dell'asse terrestre sull'orbita terrestre; forma dell'orbita e posizione del sole; afelio e perielio; alternanza di dì e notte, diversa durata delle ore di luce e buio, l'alternanza delle stagioni, solstizi ed equinozi. La misura del tempo. I fusi orari.

Il reticolato geografico per localizzare un punto sulla superficie terrestre attraverso le sue coordinate: longitudine e latitudine. Il sistema dei meridiani e dei paralleli: meridiano di Greenwich ed equatore. Le distanze angolari e come variano i valori. Le quattro direzioni per specificare le coordinate geografiche. Mappe e lettura di una carta geografica.

## **Unità 6**

### **Geosistema.**

Cenni alle conoscenze di base sulle 4 sfere del Geosistema: la litosfera (principali tipi di rocce, il ciclo litogenetico, il suolo), l'Atmosfera (la struttura dell'atmosfera, la composizione dell'aria nella troposfera; la temperatura dell'aria, la pressione atmosferica, l'umidità e i principali fenomeni meteorologici, l'effetto serra e l'andamento della temperatura allontanandoci dalla superficie terrestre, il ruolo dell'ozonosfera); l'Idrosfera e il ciclo dell'acqua, cenni alla Biosfera.

## **Unità 7**

### **Interazione tra le quattro componenti del pianeta: climi e biomi.**

Tempo meteorologico e clima. Gli elementi del clima e i fattori del clima. Costruzione di un climatogramma utilizzando temperature e precipitazioni mensili nei dodici mesi dell'anno. A cosa serve il climatogramma: esempi di climatogrammi dei tipi climatici principali. Zone climatiche e la distribuzione dei climi sul pianeta. Caratteristiche dei climi del nostro pianeta. L'influenza della latitudine. Definizione di bioma. I biomi terrestri e le loro caratteristiche: descrizione dei principali biomi presenti sul nostro pianeta, la mappa dei climi e la mappa dei biomi.

## **Unità 8**

### **Educazione civica.**

Lavoro sull'albero: a partire dalla descrizione dei servizi eco-sistemici forniti dagli alberi e dalla vegetazione in generale, si sono prese in esame e descritte le problematiche ambientali più cogenti e si sono messi a fuoco gli obiettivi dell'Agenda 2030, per lo sviluppo sostenibile che mirano a trovarne soluzioni mediante azioni condivise da tutti i Paesi del Mondo: un programma d'azione per le persone, per il pianeta, per la prosperità, per la pace e la collaborazione. Dei 17 obiettivi, ci siamo concentrati sugli obiettivi 13 (lotta al cambiamento climatico), 14 (Vita sott'acqua), 15 (Vita sulla Terra). Le ragioni dei Movimenti e Comitati locali in difesa degli alberi in città: il caso di piazza Statuto a Pietrasanta.

Seravezza, lì 10 giugno 2022

In fede  
Patrizia Giusti

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“G. MARCONI”

Via Trieste ang. Via Virgilio,25 – 55049 Viareggio

Tel 0584-389486 Fax 0584389646 Email: [luis02100d@istruzione.it](mailto:luis02100d@istruzione.it)

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Degli Innocenti Ketty

CLASSE:1SA

La programmazione pratica si riferisce all'attività eseguita in presenza. Per quanto riguarda la pratica, durante l'anno scolastico sono state effettuate 2 ore separate, dove ci si dedica alla pratica di esercitazioni a corpo libero e con piccoli attrezzi indirizzate al potenziamento generale (tappetini, manubri, elastici e palle mediche), dall'atletica leggera si prendono tecniche di coordinazione generale tramite esercitazioni di preatletica, salto con la corda, percorsi vari ed esercizi di stretching. Queste lezioni sono seguite da verifiche tramite interrogazioni individuali e/o di gruppo, mappa concettuale, ricerche.

Tecnica base atletica leggera: partenze, corsa e andature.

Tecnica pallavolo: fondamentali di squadra.

Tecnica del volano

Tecnica del calcio-tennis,

tecnica della pallacanestro

,regole degli scacchi,

trekking sul territorio

Esercizi a corpo libero(allenamento a circuito)

Durante l'anno scolastico sono stati svolti i seguenti test di valutazione motoria e tecnico sportiva:

Esercizi a corpo libero.

Test stretching arti inferiori.

Test del salto alla funicella

Test sargent

Test del plank

test terzo tempo della pallacanestro

La prof.ssa Degli Innocenti Ketty