

A.S.2021/2022

Programma di lingua e civiltà Inglese 3ska

Libro di testo Morris, Mastering Cooking, ELI publishing

Gatti, Stone, Grammar Log, Mondadori Education

Grammar

Ripasso delle principali strutture morfosintattiche:

Simple Present

Present Continuous

Simple Past

Present Perfect

Comparative and superlative adjectives

Future with Present Continuous, Simple Present, be going to, will

can, could, must, should

Giving and responding to orders and instructions p.57 di Mastering Cooking

Theory

Food and drink p.90 di Grammar Log

What's catering?

Different types of restaurants

The kitchen brigade pp.50/51

Kitchen stations p.52

A chef's uniform p.54

10 golden rules for kitchen hygiene p.55

Organising your kitchen brigade p.56

Equipment p.64

Food preparation appliances p.65

Cooking appliances p.66

Refrigerating appliances p.67

Cookware p.68

Kitchen utensils p.69

Knives pp.70/71

Myths about Organic and GMO food + questions p.95

Food ingredients da p.96 a p.105 + word bank p.323

The Art of Sushi p.105

Pulses p.106

Fats p.107

Herbs and spices p.108-109

Cooking techniques da p.120 a p.125

Plating and presenting food p.128

Recipes: Grilled peach, burrata and basil salad p.77

Scotch eggs p.133

Civilization

The UK: countries, form of government, the role of the monarchy, religion, main political parties, elections the Prime Minister, UK currency (appunti alla lavagna).

A.S 2021/2022

PROGRAMMA DI STUDIO DI LINGUA FRANCESE

Classe: 3SKA

Docente: LINDA LUCCHESI

Titolo del modulo	Argomenti e attività svolte
1.REMISE À NIVEAU	<u>Funzioni comunicative:</u> -Saluer et se présenter de façon informelle et formelle -Prendre congé -Demander et dire son nom, son âge, sa nationalité, son adresse, son adresse e-mail, sa date de naissance, son numéro de téléphone -Présenter quelqu'un <u>Grammatica :</u> -Impératif affirmatif et négatif -Il faut -Verbes 1 ^{er} , 2 ^{ème} et 3 ^{ème} groupe -Situer dans l'espace -Verbes : devoir, vouloir, pouvoir, savoir, faire -Exprimer la nécessité : il est nécessaire de + inf <u>Lessico:</u>
2. EN CUISINE	<u>Funzioni comunicative :</u> -La brigade de cuisine -La tenue du cuisinier professionnel -L'équipement de cuisine et de pâtisserie -Les techniques de cuisson : les cuissons à l'eau ; les cuissons aux corps gras <u>Grammatica :</u> -Passé composé -Articles partitifs -Forme négative -Adverbes de quantité <u>Lessico :</u> -les ustensiles de cuisine -les actions en cuisine -La cuisson
3. AU RESTAURANT	<u>Funzioni comunicative :</u> -parler des repas de la journée -le petit-déjeuner traditionnel -la différence entre carte et menu -Prendre une commande -Commander au restaurant -Donner son appréciation sur un plat -Payer au restaurant
4. LES ALIMENTS	<u>Funzioni comunicative :</u> - les pâtes de base - les céréales - les légumineuses - les condiments et les aromates - les viandes et la volaille - les poissons

	- les légumes - les herbes et les épices - les fruits - les oeufs - le cacao et le chocolat - le chocolat dans les recettes salées - le pain - le foie gras - les viennoiseries
5. RECETTES	-Soupe de légumes aux pâtes -Braisé au Barolo -Risotto aux champignons et speck -Crème caramel -Pizza Margherita -Loup de mer au gros sel -Chocolats Gianduia au cœur de noisette -Far Breton aux raisins -Les macarons -Tarte aux légumes
7.CIVILISATION	-Noël en France -La Chandeleur -La France administrative et Paris

Viareggio, lì 18/05/2022

Il docente

Prof.ssa Linda Lucchesi

PROGRAMMA SVOLTO

Materia: ENOGASTRONOMIA – ARTICOLAZIONE CUCINA

Classe: 3 SKA

Docente : COVELLUZZI FAUSTO

Moduli	Argomenti	Periodo
<u>Modulo 1</u> LA GASTRONOMIA	Gastronomia e storia; Evoluzione della cucina	Ottobre
<u>Modulo 2</u> GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE	Gli alimenti : definizione; la classificazione degli alimenti	Novembre
<u>Modulo 3</u> REPARTO ECONOMATO	Organizzazione di un ristorante ; Ricevimento e stoccaggio delle merci; il prezzo di vendita e il food cost.	Dicembre
<u>Modulo 4</u> GLI ANTIPASTI	La classificazione degli antipasti	Gennaio
<u>Modulo 5</u> I PRIMI PIATTI	La classificazione dei primi piatti ; i farinacei e il riso	Febbraio
<u>Modulo 6</u> I PRODOTTI ITTICI	Classificazione dei pesci; Le specie più utilizzate in cucina .	Marzo
<u>Modulo 7</u> LE CARNI DA MACELLO	Classificazione della carne ; i principali tagli .	Aprile
<u>Modulo 8</u> LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	I principali piatti della cucina regionale italiana .	Maggio
ESERCITAZIONE PRATICHE DI CUCINA DA OTTOBRE A FEBBRAIO SULLA CUCINA REGIONALE ITALIANA		

Il docente Covelluzzi Fausto

SERAVEZZA 8-06-2022

PROGRAMMI SVOLTI

A.S. 2021/2022

MATERIA: Scienze Motorie

DOCENTE: Castelletti Saverio

CLASSE: III SKA-SPA

Durante l'anno sono state effettuate 2 ore separate di lezioni settimanali, una parte dedicata allo sviluppo delle tecniche individuali e di squadra, riguardanti esercizi specifici e tecnica base di attività sportive, seguiti dai relativi test di verifica. Una parte delle ore dedicata alla pratica di esercitazioni con piccoli attrezzi indirizzate al potenziamento generale.

La programmazione pratica comprende: esercizi di coordinazione generale tramite esercitazioni e percorsi composti da più attrezzi, esecuzione di esercizi di preatletica, esercitazioni con elastici, palle mediche e manubri per il potenziamento degli arti superiori, inferiori e dorso: Esercizi ai tappetini per la muscolatura addominale, salto con la corda per coordinazione e esercizi di stretching,

Tecnica base atletica leggera: partenze, corsa e andature.

Tecnica e tattica pallavolo: fondamentali di squadra.

Tecnica base basket.

Tecnica base calcio-tennis.

Tecnica del badminton.

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

Esercizi di preatletica (andature e balzi).

Percorso tecnico-coordinativo.

test forza balzo in lungo e in alto.

tecnica: fondamentali di pallavolo e pallacanestro.

tattica di squadra della pallavolo.

Durante l'anno scolastico sono stati svolti i seguenti programmi di teoria:

Cenni di alimentazione sportiva, igiene e traumatologia.

Il Prof. Castelletti Saverio

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2021-22

CLASSE 3SKA

Materia: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE

Docente: Marica Gonfiantini

MODULO 1: GLI STRUMENTI DI LAVORO

- LE PROPORZIONI
- IL CALCOLO PERCENTUALE
- LO SCONTO

MODULO 2: LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA

- L'ATTIVITA' ECONOMICA E L'AZIENDA
 1. Elementi costitutivi dell'azienda
 2. Definizione di attività economica
 3. Classificazione delle aziende

MODULO 3: LA NASCITA DELL'IMPRESA

- LA FORMA GIURIDICA DELL'IMPRESA
 1. Le varie tipologie di forma giuridica
 2. Soggetto economico soggetto giuridico
 3. Criteri per la scelta della forma giuridica
 4. Localizzazione dell'impresa
- LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA
 1. Adempimenti per la nascita giuridica e fiscale dell'impresa
 2. Le tipologie di impresa e società

MODULO 4: LA GESTIONE DELL'IMPRESA

- LA GESTIONE PATRIMONIALE E FINANZIARIA
 1. Definizione di gestione , di gestione monetaria, patrimoniale ed economica
 2. Equilibrio monetario: entrate e uscite
 3. La Situazione Patrimoniale: costruzione e calcolo del Patrimonio Netto
 4. Equilibrio economico: Costi e ricavi d'esercizio
 5. La Situazione Economica: calcolo del Reddito d'esercizio.

MODULO 5 : I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE

- LA CONTABILITA' DELLE IMPRESE
 1. Il contratto di compravendita
 2. La fattura e la fatturazione elettronica
 3. Il documento di trasporto



Istituto Statale di Istruzione Superiore
"G. MARCONI"
VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI E SOCIO SANITARIO
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

A. S.	2021-2022
CLASSE	3 SKA/PA
MATERIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
PROF.	SCOLOZZI COSIMA

1. SITUAZIONE IN INGRESSO

N. ALUNNI: _____ 15__

1.1 Test o griglie di osservazione utilizzate per la rilevazione della situazione di partenza

- Test prodotti dalla scuola
- Test presi da libri
- Prove scritte con esercizi o domande X
- Brevi interrogazioni X
- Altro

1.2 Livelli rilevati

Informazioni desunte dall'esito dei test.

Livello alto (voti 8 – 9 – 10)	10%
Livello medio (voti 6 – 7)	60%
Livello basso (voti 5 - 4)	30%
Livello molto basso (voti dal 4 al 3)	
Livello bassissimo inesistente (2)	

1.3 Attività di recupero e sostegno sulle carenze evidenziate in ingresso

L'attività verrà attuata:

- ritornando sugli stessi argomenti per tutta la classe X
- ritornando sugli stessi argomenti solo per gruppi di alunni
- assegnando esercizi individualizzati a scuola o per casa
- in altro modo specificare _____ IN ITINERE _____

2. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

1. Imparare ad imparare: sviluppare un adeguato metodo di studio/apprendimento in relazione a varie modalità e fonti informative e conoscitive.
2. Progettare: analizzare obiettivamente il reale nei suoi limiti e nelle sue opportunità, pianificare progetti formativi e di lavoro, stabilire obiettivi concreti in base alle premesse e definire i tempi di realizzazione.
3. Comunicare: comprendere messaggi di vario genere espressi con linguaggi e mezzi differenziati, utilizzare e integrare diverse conoscenze disciplinari, possedere più codici linguistici per esprimersi in diversi contesti e situazioni, avvalendosi anche di supporti alternativi e innovativi
4. Collaborare e partecipare: acquisire la capacità di interagire in modo proficuo nel gruppo, affermando coerentemente il proprio punto di vista e rispettando nel contempo l'opinione altrui; contenere la conflittualità.
5. Agire in modo autonomo e responsabile: integrarsi spontaneamente nel proprio contesto sociale e nel suo sistema di diritti, doveri e regole.
6. Risolvere problemi: trovare ipotesi risolutive alle situazioni problematiche, raccogliendo dati, individuando strategie, risorse e utilizzando all'occorrenza le proprie conoscenze curricolari.
7. Individuare collegamenti e relazioni: intuire la natura sistemica di determinati fenomeni attraverso l'individuazione tra gli stessi di analogie e contrasti, causa ed effetti, coefficienti comuni.
8. Acquisire ed interpretare informazioni: recepire in maniera critica l'informazione proveniente da vari canali ed espressa in diversificate modalità, interrogandosi sulla sua attendibilità, utilità e oggettività.
9. Dimostrare di saper costruire collegamenti all'interno della disciplina, tra discipline affini e/o diverse.

Per quanto concerne, invece, gli obiettivi formativi disciplinari:

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare le bevande e gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. • Correlare la conoscenza generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nel campo dell'enogastronomia	• Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. • Individuare i prodotti tipici di un territorio. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. • Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari	• Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande; • Risorse enogastronomiche del territorio. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. • Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale

3. OBIETTIVI MINIMI e CONTENUTI

Obiettivi minimi

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
------------	----------	------------

- Conoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle singole classi di alimenti e bevande

- Conoscere le norme di comportamento e di igiene da adottare, riguardo la persona, gli ambienti e le attrezzature, nella manipolazione degli alimenti
- Saper collegare tali conoscenze con l'attività di laboratorio

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA (per nuclei tematici)

MODULO	PERIODO
MOD. 1: L'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI • Concetto di Nutriente e Nutrizione • Corretta alimentazione: la Piramide Alimentare Mediterranea • I LARN e il Fabbisogno energetico • Calcolo del fabbisogno individuale FE= MBXLAF	SETTEMBRE OTTOBRE
• Metabolismo basale , termoregolazione e TID • Calcolo delle Kilocalorie di un pasto • La doppia piramide alimentare, lo sviluppo sostenibile, l'agenda 2030 (ED, CIVICA)	OTTOBRE NOVEMBRE
• IL LATTE • LA CASEIFICAZIONE • I FORMAGGI TOSCANI	DICEMBRE GENNAIO
• IL VINO • VINIFICAZIONE ED ENOLOGIA • IL TITOLO ALCOLOMETRICO • I VINI REGIONALI CERTIFICATI	GENNAIO FEBBRAIO
• L'OLIO DI OLIVA EVO (Quercetano) • I PRINCIPI NUTRACEUTICI • RIPASSO DEI LIPIDI • RIPASSO DELLE ALLERGIE E INTOLLERANZE	FEBBRAIO MARZO
• GLI ALIMENTI VEGETALI E I FITOCOMPOSTI • I COLORI DELLA SALUTE (Flipped classroom)	MARZO APRILE

• LA CARNE • LA CARNE SEPARATA MECCANICAMENTE (Super size me) CORRETTA ALIMENTAZIONE	MAGGIO GIUGNO
---	----------------------

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Tipo di attività - modalità di lavoro

X	Lezione frontale	X	Lezione seguita da esercizi
X	Lavoro individuale		Insegnamento per problemi
X	Lavoro di gruppo		Progetti
X	Discussione	X	Ricerche
X	Verifiche	X	Brainstorming
	Lezione euristica		ALTRO

5. MEZZI E SPAZI

	Sempre	Spesso	Qualche volta	Mai
Libri di testo		X		
Altri libri			X	
Fotocopie			X	
Registratore				X
Video registratore/ DVD			X	
Laboratori				X
Aule speciali				X
Visite guidate				X
Incontri con esperti				X

Software		X		
----------	--	---	--	--

6. VERIFICHE E VALUTAZIONE

6.1 Strumenti per la verifica (crocettare le voci che interessano)

Formativa		Sommativa
	Interrogazione approfondita	X
X	Interrogazione breve	
	Tema	
	Prova strutturata	X
X	Prova semistrutturata	
X	Questionario	
	Relazione	X
X	Esercizi	
	ALTRO	

6.2 Numero di verifiche sommative orali e/o scritte previste per ogni periodo

	n. verifiche orali	n. v. scritte
TRIMESTRE	Giornaliere dal posto	2
PENTAMESTRE	idem	3

6.3 Tabella di valutazione

La tabella di valutazione adottata è quella deliberata dal Collegio dei docenti.

7. ATTIVITA' EXTRASCOLASTICHE

NO

8. ATTIVITA' DI RECUPERO

L'attività verrà attuata:

- ritornando sugli stessi argomenti per tutta la classe X
- ritornando sugli stessi argomenti solo per gruppi di alunni
- assegnando esercizi individualizzati a scuola o per casa
- in altro modo (specificare): _____IN ITINERE_____

Viareggio, li _____

Firma del Docente

F.to _____COSIMA SCOLOZZI_____

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del d.lgs. n. 39/1993)



**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 CATTOLICA
Classe:	3 SKA-PA
Insegnante/i:	MARIA CRISTINA TOGNETTI
Libri di testo:	

27/10/2021 Conoscenza della classe

03/11/2021 Il G20. Cos'è, a che serve. Agricoltura e multinazionali. Lo sfruttamento del suolo e dell'acqua. Riflessioni.
Da dove viene il grano del pane e della pasta che mangiamo?

10/11/2021 "Il diario di Anna Frank" film sulla storia di un adolescente perseguitata durante la Shoah. Prima parte

15/12/2021 L'Avvento: significato cristiano. L'origine e il significato del Presepe e dell'Albero di Natale. (video). I presepi nel mondo.

22/12/2021 i vangeli del Natale e dell'Epifania. significato cristiano e tradizioni. la Befana e Babbo Natale. i canti del Natale.
l'appellativo Cristo.

12/01/2022 continuazione del film "il diario di Anna Frank" (1.33)

19/01/2022 la storia di Andra e Tatiana Bucci, bambine ad Auschwitz, attraverso un film di animazione. visione e commento

26/01/2022 "anne Frank: vite parallele", documentario sulla Shoah vista cogli occhi di alcune sopravvissute coetanee di Anne. (0.23)

02/02/2022 conclusione del film e riflessioni. l'antisemitismo e il razzismo

oggi.

09/02/2022 la Shoah. il nazifascismo e l'idea di razza superiore. la condizione del deportato nei lager. razzismo e pregiudizio ieri e oggi.

23/02/2022 Il Carnevale: origini, significato, origine della parola. i dolci di Carnevale in giro per l'Italia.

02/03/2022 la situazione in Ucraina. URSS e USA. la guerra fredda. la fine del comunismo e la disgregazione. la Nato. le posizioni in campo oggi.

09/03/2022 8 marzo: giornata internazionale della donna. origini, significato oggi. gli stereotipi e i pregiudizi sessisti.

16/03/2022 Riflessioni sul caro benzina, sui prezzi dei prodotti agricoli e sui soggetti che stabiliscono i prezzi nel mondo.

23/03/2022 21 marzo, giornata in ricordo delle vittime innocenti delle mafie
Le organizzazioni mafiose: struttura, campi di azione, metodi.

06/04/2022 La pace: cosa è, come si costruisce in famiglia, a scuola, nell'ambiente di lavoro, tra le nazioni.

13/04/2022 Pasqua ebraica e Pasqua cristiana.
I riti della settimana santa.

27/04/2022 Il 25 aprile: significato della festa.
Fascismo e antifascismo. La Resistenza. Chi è il partigiano?
Resistenza armata e resistenza non violenta. Gli esempi di Gandhi, M.L. King, Nelson Mandela.

04/05/2022 L'Islam. I 5 pilastri. Il digiuno. La moschea e il minareto.
L'imam e il muezzin. Maometto e il Corano.
Le norme sul cibo e sull'alcol.

11/05/2022 Valutazione finale. Chiusura dell'anno scolastico.
Auguri e raccomandazioni per lo stage e buone vacanze.

Viareggio, li: 18/5/22

F.to il Docente Prof.
Maria Cristina Tognetti



Istituto Statale di Istruzione Superiore
"G. MARCONI"
VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Viareggio, 26/05/2022

Programma svolto 3SKA anno scolastico 2021-22

testo: Brancati, Pagliarani, *La storia in 100 lezioni*, dal Mille al Seicento

Storia

UNITA' 1

Poteri universali e monarchie feudali nel Basso Medioevo

L'impero e il sistema feudale

- L'impero dalle origini all'XI secolo
- Il feudalesimo

Le monarchie feudali

- La Francia dei Capetingi
- L'Inghilterra e la Magna Charta

La Chiesa e lo scontro tra papato e impero

- La Chiesa tra decadenza e riforme
- Lo scontro tra Papato e Impero e la lotta per le investiture

UNITA' 2

Economia, società e politica dopo l'anno mille

La rinascita dell'Occidente

- La crescita demografica e il progresso agricolo

Via Trieste, ang. Via Virgilio, 25 - 55049 VIAREGGIO

Tel. 0584.389.486 - Fax. 0584.389.646 C.F. 82011870464

E-mail: luis02100d@istruzione.it - PEC luis02100d@pec.istruzione.it

Sede Succursale: c/o Collegio Colombo Via Petrarca, 1 – Tel. 0584.389.659 – Fax 0584.389.003

Sede Associata: Via XXIV Maggio 23 - 55047 SERAVEZZA Tel. 0584.756.458 - Fax 0584.756.155

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana n° 001221_1 - Certificazione Qualità ISO 9001:2008 (n° cert. 16970-2006-AQ_FLR_SINCERT)



Istituto Statale di Istruzione Superiore
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

- Lo sviluppo delle città
- L'organizzazione della vita cittadina
- Il risveglio della cultura

Il Mediterraneo e le Crociate

L'Occidente si espande

- L'ampliamento dei commerci e lo sviluppo della finanza
- Le repubbliche marinare
- Nuove rotte verso l'Asia

I Comuni

- I comuni in Europa
- I Comuni in Italia
- Lo scontro fra i Comuni italiani e l'Impero
- La monarchia normanna nell'Italia meridionale

UNITA' 3

Crisi e trasformazioni alla fine del Medioevo

Chiesa e Impero tra Innocenzo III e Federico II

- Il pontificato di Innocenzo III
- La politica imperiale di Federico II
- Bonifacio VIII e lo Scisma della Chiesa d'Occidente

La Crisi del Trecento

- Le difficoltà economiche europee
- La peste
- Guerre, rivolte e trasformazioni sociali

■
Via Trieste, ang. Via Virgilio, 25 - 55049 VIAREGGIO

Tel. 0584.389.486 - Fax. 0584.389.646 C.F. 82011870464

E-mail: luis02100d@istruzione.it - PEC luis02100d@pec.istruzione.it

Sede Succursale: c/o Collegio Colombo Via Petrarca, 1 – Tel. 0584.389.659 – Fax 0584.389.003

Sede Associata: Via XXIV Maggio 23 - 55047 SERAVEZZA Tel. 0584.756.458 - Fax 0584.756.155

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana n° 001221_1 - Certificazione Qualità ISO 9001:2008 (n° cert. 16970-2006-AQ_FLR_SINCERT)



Istituto Statale di Istruzione Superiore
"G. MARCONI"

VIAREGGIO

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA - SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

L'ascesa delle monarchie nazionali

- La guerra dei Cent'anni (in sintesi)

UNITA' 4

La nascita degli stati regionali

- L'evoluzione dai comuni agli stati regionali
- Signorie e repubbliche nell'Italia settentrionale
- Firenze dal Comune alla Signoria
- Lo stato della Chiesa

Gli Stati regionali e la politica dell'equilibrio

- La politica dell'equilibrio
- Umanesimo e Rinascimento

UNITA' 5

La scoperta dei nuovi mondi

La formazione dei primi imperi coloniali

Ed. civica

La libertà personale

La libertà di iniziativa economica

La libertà di riunione e associazione

La libertà di pensiero e stampa

La libertà di comunicazione

La libertà di movimento

■
Via Trieste, ang. Via Virgilio, 25 - 55049 VIAREGGIO

Tel. 0584.389.486 - Fax. 0584.389.646 C.F. 82011870464

E-mail: luis02100d@istruzione.it - PEC luis02100d@pec.istruzione.it

Sede Succursale: c/o Collegio Colombo Via Petrarca, 1 – Tel. 0584.389.659 – Fax 0584.389.003

Sede Associata: Via XXIV Maggio 23 - 55047 SERAVEZZA Tel. 0584.756.458 - Fax 0584.756.155

Agenzia formativa accreditata dalla Regione Toscana n° 001221_1 - Certificazione Qualità ISO 9001:2008 (n° cert. 16970-2006-AQ_FLR_SINCERT)

INSEGNANTE: TERESA MANGINI

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1° MODULO: Essgewohnheiten	PERIODO
Abitudini alimentari degli italiani Abitudini alimentari dei tedeschi	Settembre - Novembre
2° MODULO: Perfekt	
Raccontare attività svolte nel passato prossimo (Cosa ho fatto nel week-end, chi ho incontrato, cosa ho mangiato, dove sono andato, etc)	Dicembre
3° MODULO: Mise en place	
Saper descrivere la mise en place utilizzando i verbi di posizione, differenziando fra verbi di movimento e verbi di stato in luogo	Gennaio - Febbraio
4° MODULO: Hotel	
Saper descrivere un albergo: - la posizione - i servizi offerti - le caratteristiche delle camere	Marzo - Aprile
5° MODULO: Consolidamento competenze di base	
Consolidamento delle strutture di base della grammatica e della comprensione del testo scritto e orale. In particolare: - la costruzione della frase / inversione - il Perfekt (verbi deboli e forti) - i verbi separabili (es. anbieten) - i verbi modali - verbi di posizione e relative preposizioni - casi (NOM, AKK, DAT)	Settembre – Maggio

Per lo studio degli argomenti è stato utilizzato il testo *Kochkunst Neu*, integrato da materiali forniti dall'insegnante in fotocopia, materiali audio e video disponibili nella rete o allegati al testo.

Seravezza 11/06/2022

L'insegnante
Teresa Mangini

Programma di Lingua e Civiltà Spagnola

Classe 3SKA a.s. 2021-2022

Prof.ssa Federica Della Casa Marchi

Lingua (periodo: settembre-maggio)

Repaso y aprendizaje de:

uso de por y para, ser y estar, traer y llevar, ir y venir, de/en/a

tiempo presente indicativo (verbos regulares e irregulares);

pronombres directos e indirectos;

formación del participio pasado;

formación y uso del pretérito definido e indefinido (verbos regulares e irregulares);

formación y uso del imperfecto;

reglas de acentuación del español;

nociones de gramática contrastiva;

formación y uso del futuro simple (verbos regulares e irregulares);

formación y uso del condicional simple (verbos regulares e irregulares);

el imperativo afirmativo (sólo 2º persona sing.)

expresiones y léxico útiles para la descripción personal

Microlingua

(periodo: ottobre-dicembre)

Qué comen los italianos:

habitos alimenticios;

pirámide de la dieta mediterránea;

las recomendaciones básicas de la dieta mediterránea;

designaciones de productos de calidad (DOP/IGP/ETG);

algunos productos italianos DOP/IGP/ETG;

el radicchio de Treviso;

historia de la pizza.

Qué comen los españoles:

desayuno, almuerzo y cena;

tipo de alimentación y los productos más apreciados;

embutidos y quesos;

frutas, verduras y hortalizas;

la costumbre de la siesta.

La dieta alimentaria en los diferentes países del mundo.

Aficionados al chocolate.

(periodo: gennaio-aprile)

Léxico técnico de cocina, alimentos y relativo a los restaurantes.

Restaurantes y Clasificación:

las estrellas en cocina;

cómo se clasifican los restaurantes;

la experiencia de un chef;

la comida rápida;

la comida para llevar.

(periodo: maggio)

Gastomapa de España: platos típicos regionales. Receta: Almejas a la marinera. Léxico para cocinar en español.

Cultura (periodo: dicembre; aprile-maggio)

La Navidad en España: dulces navideños tradicionales. Nochebuena y nochevieja.

La gastronomía española.

Geografía de España: el territorio y el clima.

Geografía política: la división administrativa.

Educazione civica (periodo: maggio)

Las comunidades autónomas y algunas de sus especialidades gastronómicas.

Materiale utilizzato:

Libri di testo: En la mesa / Al gusto, M. Cervi, ed. Loescher

altri testi: Un paso más compacto, D. Rigamonti, M. Morretta, L. Lara Fanego, ed. Mondadori Education; Una vuelta por la cultura ispana, L. Pierozzi, ed. Zanichelli; Comprensión lectora, L.F.Rodríguez, ed. enClave-ELE; Spagnolo esercizi, N. Tognolini, ed. Vallardi.

Fotocopie/esercizi on line/youtube/schemi/altro materiale fornito e/o caricato su Classroom.

Nota: causa due prolungate assenze della sottoscritta, titolare di cattedra, (dal 22/10/21 al 19/11/22 e dal 10/01/22 al 13/04/22), per lo studio della disciplina si sono alternati sulla classe complessivamente tre docenti.

Viareggio, 09/06/22

La docente

Prof.ssa Federica Della Casa Marchi

ISTITUTO: ISI MARCONI
 ANNO SCOLASTICO: 2021/22
 MATERIA: MATEMATICA
 DOCENTE: PROF. ING. PAOLO CICALI
 CLASSE: 3 SKA
 TESTI ADOTTATI: EDIZIONI PETRINI - COLORI DELLA MATEMATICA EDIZIONE BIANCA PER IL SECONDO BIENNIO VOLUME A
 ALTRO MATERIALE DIDATTICO: FOTOCOPIE CON ESEMPI DA SVOLGERE

PROGRAMMA

- Richiami su operazioni elementari e ricerca del minimo comune multiplo tra monomi, prodotti notevoli, equazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.
- **IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA:** il piano cartesiano; simmetrie rispetto agli assi e all'origine; distanza tra due punti avente la stessa ascissa; distanza tra due punti aventi la stessa ordinata; distanza tra due punti generale; punto medio di un segmento; metodo per la rappresentazione grafica di una retta (funzione lineare); metodo per determinare i punti di intersezione tra retta e assi cartesiani; il significato dei termini "m" coefficiente angolare e "q" termine noto; rette parallele agli assi cartesiani; rette passanti per l'origine; retta in posizione generica; equazione della retta in forma implicita ed esplicita e passaggio da una forma all'altra; condizione di parallelismo tra due rette; posizione reciproca tra due rette; condizione di perpendicolarità tra due rette; metodo per determinare l'equazione di una retta passante per un punto e direzione assegnata (coefficiente angolare dato, parallela ad una retta data, perpendicolare ad una retta data); coefficiente angolare della retta passante per due punti assegnati; determinazione del perimetro e dell'area di un triangolo note le coordinate dei vertici; determinazione delle coordinate del simmetrico di un punto rispetto ad un altro; condizione di appartenenza di due punti ad una retta data; verifica se un quadrilatero è un trapezio rettangolo note le coordinate dei vertici; verifica se tre punti sono allineati note le loro coordinate; problemi di realtà che hanno come modello un modello lineare.
- **LA PARABOLA:** la parabola come luogo geometrico; definizione degli elementi caratteristici di una parabola: vertice, fuoco, asse e direttrice; equazione della parabola nel piano cartesiano; tracciamento del grafico di una parabola con asse parallelo all'asse y nel piano cartesiano, determinando vertice e punti di intersezione con gli assi cartesiani; legami tra i coefficienti della parabola ed il suo grafico; ricerca dell'equazione di una parabola dati 3 punti di appartenenza.
- **LA PARABOLA E LE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO:** studio grafico del segno del trinomio di secondo grado; segno del trinomio di secondo grado con $a > 0$ e $\Delta > 0$; segno del trinomio di secondo grado con $a > 0$ e $\Delta = 0$; segno del trinomio di secondo grado con $a > 0$ e $\Delta < 0$; risoluzione di una disequazione di secondo grado in forma normale; risoluzione di una disequazione di secondo grado in forma non normale, con prodotti notevoli, operazioni tra monomi con termini interi e frazionari.
- **LA PARABOLA E LA RETTA:** posizioni reciproche tra una retta ed una parabola; rette tangenti esterne e secanti ad una parabola; ricerca delle coordinate dei punti di intersezione tra una parabola ed una retta secante; ricerca delle coordinate del punto di contatto tra una parabola ed una retta tangente.
- **DISEQUAZIONI FRAZIONARIE:** richiami su: disequazioni di primo grado numeriche intere, intervalli e lettura delle soluzioni di una disequazione su un grafico; disequazioni frazionarie che conducono a disequazioni di primo grado, disequazioni frazionarie che conducono a disequazioni di secondo grado; disequazioni frazionarie con termini di primo e secondo grado; disequazioni frazionarie in forma normale e non in forma normale.
- **DISEQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO (intere e frazionarie):** Risoluzione tramite la scomposizione in fattori (raccoglimento totale e parziale, prodotti notevoli, metodo di Ruffini), interpretazione del grafico dei segni e determinazione della soluzione finale.
- **SISTEMI DI DISEQUAZIONI:** Schema di risoluzione e metodo per la ricerca della soluzione del sistema.

FIRMA STUDENTI		
NOME	COGNOME	FIRMA
NOME	COGNOME	FIRMA
FIRMA DOCENTE		
NOME	COGNOME	FIRMA

Programma di MATERIA ALTERNATIVA
A.S: 2021/22
Classe 3SKA
Ins. ROBERTA LANDI

MODULO	CONTENUTO	TEMPI DI REALIZZAZIONE
1. I Diritti Umani	Presentazione della Carta sui Diritti Umani. Visione di filmati sugli articoli della carta. Ricerca, attraverso la rete, di siti e organizzazioni che si occupano di diritti umani. Riflessione sulle tematiche incontrate.	Novembre
2. Tema dell'immigrazione clandestina	Visione del film "Welcome". Ricerca di articoli inerenti. Le politiche sull'immigrazione in Italia e Francia. Riflessione sul tema proposto. Elaborazione di una relazione scritta	Dicembre
3. Diritto alla salute e al lavoro.	Visione del film "I Daniel Blake" Ricerca in rete di articoli e recensioni sul film di K. Loach. Analisi degli argomenti affrontati. Parallelo tra la legislazione italiana e quella inglese. Produzione di un elaborato scritto.	Gennaio/Febbraio
4. Il valore della vita umana: Il valore intrinseco e il valore economico dettato dal mercato odierno.	Visione del film "Il Capitale umano". Riflessioni sul tema ed elaborazione di una relazione scritta.	Marzo
5. Violenza contro le donne. La violenza in famiglia.	Visione del film "Una vita possibile" Ricerca su siti istituzionali sui dati riguardanti la violenza sulle donne e in famiglia. Redazione di un elaborato scritto sul tema.	Aprile
6. La disabilità : le problematiche legate all'autismo.	Visione del film "The Specilas – fuori dal comune." ". Riflessioni sul tema ed elaborazione di una relazione scritta.	Aprile/Maggio



**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

A.S.: 2021/22

Materia:	ITALIANO
Classe:	3SKA
Insegnante/i:	Prof.ssa Elena Foffa
Libri di testo:	Baldi, Giusso, Razzetti, Zaccaria, <i>Le occasioni della letteratura</i> (con Antologia della Divina Commedia), Pearson

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1. Il Medioevo Latino e L'età cortese	Latino e volgare L'amore cortese Le forme della letteratura cortese: le canzoni di gesta e il romanzo cavalleresco La lirica provenzale
2. L'età comunale in Italia	La situazione linguistica in Italia e il ruolo egemone della Toscana La letteratura religiosa in età comunale San Francesco d'Assisi: Il cantico di Frate Sole
3. La poesia in età comunale	La scuola siciliana: Iacopo da Lentini Il "dolce stil novo": Guido Guinizzelli e Guido Cavalcanti La poesia comico parodica: Cecco Angiolieri (S'i' fosse foco, arderei 'l mondo)
4. Dante Alighieri	La vita La Vita nuova (caratteristiche dell'opera e rappresentazione della donna angelo) "Tanto gentile e tanto onesta pare"
5. La Divina commedia	Caratteri generali dell'opera (Appunti e sintesi) Lettura del I Canto, del III, del V e del XXVI (vv.85-142) La figura di Ulisse Lettura di Primo Levi, Il canto di Ulisse nell'Inferno del Lager

6.Francesco Petrarca	La vita La nuova figura dell'intellettuale L'anima divisa di petrarca L'amore per Laura (Lettura di un passo del Secretum) Il Canzoniere: temi e struttura lettura e commento di: Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono, Erano i capei d'oro a l'aura sparsi, La vita fugge, e non si arresta un'ora
7. Giovanni Boccaccio	La vita Il Decameron: Struttura e temi Boccaccio: tra valori borghesi e mondo mercantile Lettura e commento di: Andreuccio da Perugia, Federigo degli ALberighi, Chichibio cuoco
8. L'età umanistica e rinascimentale	I centri dell'umanesimo La nuova visione dell'uomo Caratteristiche principali della poesia umanistica Le corti. luoghi di potere e di cultura

Viareggio, li: 20 maggio 2022

F.to il Docente Prof. Elena Foffa