



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.: 2022-23

Materia:	Religione
Classe:	4 ^{SS}
Insegnante/i:	Maria Cristina Tognetti
Libri di testo:	

Argomenti e attività svolte
<p>Ritrovarsi insieme. L'esperienza dello stage. Il lavoro estivo. L'impegno della studio. Proposte per il programma.</p> <p>“ perché la sirenetta nel nuovo film ha la pelle nera?”: domanda degli alunni. Riflessioni.</p> <p>La situazione della guerra in Ucraina. La leva obbligatoria. Riflessioni.</p> <p>Ed.civica. Le elezioni. La politica, cos'è, qual è la ricaduta sulla nostra vita. La destra e la sinistra. I programmi elettorali. Riflessioni.</p> <p>L'accettazione di se'. Il rapporto col proprio corpo. Riflessioni.</p> <p>Uscita sul territorio. Visita all'ufficio della Proloco.</p> <p>I rapporti interpersonali nella classe. Il self control. Riflessioni e autocritica. Piccininno racconta il viaggio a Barcellona.</p> <p>Halloween, origini, significato, tradizioni. I dolci del giorno dei morti in Italia da nord a sud. Il culto dei morti e la resurrezione finale.</p> <p>L'omofobia.</p> <p>Cibo e religioni. Introduzione.</p> <p>Gli auguri di Natale, significato. Il significato teologico del Natale. San Nicola e Santa Claus. Realizzazione dei biglietti di auguri. Il Natale, significato teologico e tradizioni. Le norme sul cibo nella religione ebraica. La proibizione del sangue. Cibi kasher e non. Il maiale.</p> <p>L'arresto di Messina Denaro. L'organizzazione mafiosa. Le intercettazioni telefoniche.</p> <p>La Shoah. Visione del film “Il cielo sopra il ghetto di Roma”. Il razzismo e l'antisemitismo in Europa.</p> <p>Il festival di San Remo, un fenomeno di costume.</p> <p>La guerra in Ucraina. A un anno dall'inizio cosa è cambiato?</p>

L'accettazione di se'. Visione del film di animazione "Roberto". Il body shaming. L'anoressia e l'ortoressia, i disturbi alimentari.

Il cammino della emancipazione femminile in Italia dall'inizio del secolo ad oggi. Visione e commento di materiale filmico dell'epoca.

Visita al centro storico di Seravezza.

Primo giorno di primavera. Si ricordano le vittime innocenti delle mafie.

L'utero in affitto. Riflessioni. Lettura di un brano e commento. Il valore della persona. I diritti del bambino .

Pasqua ebraica e Pasqua cristiana. La data della Pasqua. I riti della Pasqua ebraica e Pasqua cristiana. Le azzime (assaggio). I cibi tradizionali della Pasqua ebraica e della Pasqua cristiana.

Razzismo, omofobia, sessismo: le opinioni degli studenti.

Il significato storico e civile delle feste del 25/4 e del 1/5. Il diritto al lavoro, alla sicurezza, alla equa retribuzione.

Lo stage, una esperienza di crescita.

Chiusura dell'anno scolastico. Valutazione finale. Saluti.

Istituto Statale di Istruzione Superiore

“G. MARCONI”

VIAREGGIO, sede di Seravezza

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

SERVIZI SOCIO SANITARI

DISCIPLINA: ITALIANO

IV SSA

a.s. 2022-2023

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo in adozione, appunti, mappe concettuali, materiale condiviso sulla classroom di italiano.

Le tipologie testuali dell'Esame di Stato

- Tipologia A
- Tipologia B
- Tipologia C

Per il ripasso delle tipologie in elenco sono stati utilizzati i testi proposti durante l'anno scolastico nei rispettivi ambiti.

L'ETA' DEL BAROCCO E DELLA "NUOVA SCIENZA"

Il contesto, società e cultura. Il *Seicento*: un secolo di contraddizioni. Lettura: *L'abiura di Galileo*. La Commedia dell'Arte, pag. 27. L'età elisabettiana; La fioritura del teatro inglese e la nascita de "Il teatro elisabettiano"; Cenni alla nascita del teatro greco.

WILLIAM SHAKESPEARE

1. Vita e opere di Shakespeare.

2. Il contesto: l'età elisabettiana; la poetica teatrale.

3. L'origine del teatro antico e gli elementi della tragedia classica (appunti).

Il teatro di Shakespeare nel suo tempo (appunti).

4. *Romeo e Giulietta* (anche in fotocopia, sul libro di testo, mappe concettuali).

- Lettura e analisi del Coro (Appunti)
- Analisi dell'Atto II, 2: *Il primo incontro dei due innamorati*;

Approfondimento: La tragedia moderna, dalla passione-*intensità* del primo amore alla difficoltà dell'amore in un mondo dominato da altri valori: il peso delle convenzioni sociali e lo scontro generazionale.

GALILEO GALILEI

1. Vita e opere 2. Il metodo scientifico e la nascita della scienza moderna.

L'ILLUMINISMO FRANCESE E L'ILLUMINISMO ITALIANO

DIDEROT, VOLTAIRE, MONTESQUIEU e ROUSSEAU.

La trattatistica e il giornalismo.

Approfondimento: Cesare Beccaria “*Dei delitti e delle pene*”.

La pena: genesi ed evoluzione nella storia. Pene d'amore e pene per amore: il reato legato all'amore-ossessione.

Violenza di genere: il femminicidio esiste?

GOLDONI E LA “SUA” MIRANDOLINA, LA DONNA CHE SEDUCE

1. Vita e opere di Carlo Goldoni.

2. La riforma del teatro comico.

3. La poetica: realismo e critica sociale.

4. *La locandiera*

Approfondimento: Il monologo di Mirandolina (analisi del personaggio).

La donna nel Settecento e la donna oggi, riflessioni, argomentazioni e commenti.

IL NEOCLASSICISMO E IL PREROMANTICISMO IN EUROPA E IN ITALIA (tutto il capitolo 1)

La teoria del *bello ideale*, *il romanzo epistolare*.

Elementi neoclassici e preromantici.

UGO FOSCOLO

Patriottismo e “romanticismo classico”: un'età in bilico tra morte e rinascita.

1. Vita e opere

2. Panoramica sintetica dei principali temi delle opere.

3. La personalità di Foscolo.

4. La poetica tra Classicismo e Romanticismo.

5. Illuminismo e Romanticismo a confronto.

6. *Ultime lettere di Jacopo Ortis*, la trama dell'opera, i temi, lo stile, il genere del romanzo epistolare:

- Il sacrificio della patria nostra è consumato

7. *Sonetti*, la struttura, i temi e lo stile:

- *Alla sera*
- *A Zacinto*

- *In morte del fratello Giovanni.*

Approfondimenti: Dal carme di Catullo al *Canzoniere* di Francesco Petrarca.

5. Il carme sull'esempio dei classici, la poesia cimiteriale inglese. Ippolito Pindemonte, l'Editto di S. Cloud, la poesia civile.

- *Dei Sepolcri*: vv. 1-50; vv.91-150 (solo lettura); vv.151-197

6. Riflessione sul significato del sepolcro per Foscolo.

IL ROMANTICISMO IN EUROPA

Poesia e prosa romantica nel panorama europeo.

IL ROMANTICISMO ITALIANO (tutto il capitolo 2 o appunti)

Approfondimento: il romanzo storico

LA POETICA DEL ROMANTICISMO

La poetica del romanticismo. Scrittori romantici in Europa. Scrittori romantici in Italia. La nascita del romanzo, il romanzo storico.

IL ROMANZO DELL'OTTOCENTO

L'evoluzione del romanzo. Mappa concettuale sul romanzo. Dal romanzo ottocentesco al romanzo contemporaneo.

ALESSANDRO MANZONI

1. Vita e opere.

2. La personalità.

3. La poetica e le opere.

4. Panoramica sintetica dei principali temi delle opere.

5. Il Romanticismo manzoniano.

6. Odi civili: *Il 5 maggio*

7. Lettera sul romanticismo, "*I tre fini della poesia*". Manzoni e il dibattito sul Romanticismo.

8. *I Promessi Sposi*

9. *La monaca di Monza* .

10. Approfondimento e riflessione critica su *Marianna De Leyva*, "la monaca di Monza" e la monacazione forzata.

11. Appunti sulla funzione del doppio narratore de *I Promessi Sposi*; sulla necessità di un romanzo storico italiano, sulla questione della lingua (Dante, Petrarca, Manzoni).

GIACOMO LEOPARDI

1. Vita e opere di Leopardi; Il pensiero filosofico e la posizione culturale; La poetica del Classicismo romantico; le fasi della poesia leopardiana e lo stile. Filmato -classroom- “ In viaggio con Leopardi”. Biografia e geografia. Lettere e scritti autobiografici).

2. Panoramica sintetica dei principali temi delle opere.

3. Dall'erudizione al bello. La teoria del piacere; La poetica del vago e dell'indefinito; Pessimismo storico e pessimismo cosmico; la Natura per Leopardi (appunti, mappe e video lezione). *Lo Zibaldone* (i temi principali e lettura dei brani in antologia).

4. La struttura e la genesi de *I Canti: L'infinito* (l'idillio classico, l'idillio leopardiano, confronto con *Alla sera* di Foscolo - appunti), *A Silvia* (la canzone libera leopardiana).

5. Riflessione filosofica sul tema dell'INFINITO.

7. Operette morali (sintesi contenutistica)

8. La Ginestra (i temi e la forma).

Seravezza, 26 maggio 2022

Docente: Elena Paradisi

Istituto Statale di Istruzione Superiore

“G. MARCONI”

VIAREGGIO, sede di Seravezza

Settori:

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

INDUSTRIA E ARTIGIANATO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

SERVIZI SOCIO SANITARI

DISCIPLINA: **STORIA**

IV SSA

a.s. 2022-2023

PROGRAMMA SVOLTO:

Libro di testo: *STORIA IN 100 LEZIONI* (volumi 1 e 2)

Ad integrazione del libro di testo, si dovrà utilizzare anche il materiale pubblicato sulla classroom di storia e quello distribuito in fotocopia durante le lezioni perché è parte integrante del programma.

VOLUME 1

IL SEICENTO: UN SECOLO CONTRADDITTORIO

- ECONOMIA E CULTURA TRA CRISI E INNOVAZIONI (lezione 24)
- LA GUERRA DEI TRENT'ANNI (lezione 25)
- TRA DECLINO E SVILUPPO (lezione 26)
- LA FRANCIA VERSO L'ASSOLUTISMO (lezione 27)
- L'INGHILTERRA VERSO LA SVOLTA LIBERALE (lezione 28)

Approfondimento: *Bill of Rights ed Habeas Corpus Act*. La Monarchia Parlamentare.

VOLUME 2

LA SOCIETÀ DI ANTICO REGIME

1. La popolazione
2. Una società rurale
3. Le gerarchie sociali
4. Lo Stato

Approfondimento storiografico: Lo Stato Assoluto e la Dittatura, pagg. 22-23.

DUE EUROPE TRA SEICENTO E SETTECENTO

LE RIVOLUZIONI, con approfondimenti di Storia e Cittadinanza

1. Le rivoluzioni inglesi
2. La Francia del re Sole, Analisi storiografica di *Buongiorno, Maestà!*, pag. 48
3. La rivoluzione americana. Focus: *La dichiarazione di indipendenza americana*. Quando un popolo ha il diritto di ribellarsi a chi lo governa?
4. La rivoluzione francese, *La dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino*, pagg. 120-121; *La dichiarazione dei diritti della donna e della cittadina*.
5. La guerra dei sette anni fu una guerra mondiale.
6. *Luigi XIV, il mestiere di re*, pag. 38-39

Approfondimento: L'arte di ricevere a Versailles all'epoca del Re Sole, Luigi XIV. (Ricerca)

ILLUMINISMO

1. Principi fondamentali: pensiero politico ed economico illuminista.

2. Cesare Beccaria: Il diritto di punire. Il Granducato di Toscana: la pena di morte.

Approfondimento: Eutanasia e suicidio assistito, il diritto di morire. (Ricerca)

3. IL SECOLO D'ORO DELL'OLANDA, IMPORTANTE CENTRO DI PRODUZIONE AGROALIMENTARE: BIRRA E DISTILLATI. Approfondimento: birra e gin. (Ricerca)

LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE (lezione 34)

Approfondimento: La tutela del lavoratore. Piantagioni e schiavi, pag. 81

LA RIVOLUZIONE AMERICANA (lezione 35)

Approfondimento: La Costituzione degli USA del 1878, gli emendamenti, la divisione dei poteri

LA RIVOLUZIONE FRANCESE (lezioni 36-37)

Approfondimento: Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino.

La rivoluzione delle misure e dei pesi.

Storiografia: L'ascesa del Terrore, Prosperi, Viola, pag. 112 (Tipologia B, Esame di Stato)

L'ETÀ DI NAPOLEONE E DELLA RESTAURAZIONE (tutta l'unità 3)

Approfondimento: Le spoliazioni napoleoniche e la nascita del museo. Il codice napoleonico. Breve storia del servizio militare. Napoleone: erede o affossatore della rivoluzione francese?

Approfondimento: L'idea di nazione, pag. 146

LE RIVOLUZIONI DEL 1848 IN EUROPA (tutta l'unità 4)

L'UNIFICAZIONE DELL' ITALIA (appunti e libro di testo ad integrazione)

Il Regno di Sardegna e le tre guerre d'indipendenza.

Seravezza, 31 Maggio 2023

L'insegnante

Prof.ssa Elena Paradisi



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.: 2022/23

Materia:	Matematica
Classe:	4SS
Insegnante:	Prof. Andrea Bigicchi
Libri di testo:	EDIZIONI DeA PETRINI - COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA PER IL SECONDO BIENNIO - VOLUME A

n° e titolo modulo o unità didattiche/formative	Argomenti e attività svolte
1. RICHIAMI GENERALI	Operazioni tra monomi, prodotti notevoli, regola di Ruffini per la scomposizione di polinomi di grado superiore al secondo, equazioni e disequazioni di primo grado, equazioni e disequazioni di secondo grado, piano cartesiano.
2. RICHIAMI E COMPLEMENTI DI DISEQUAZIONI	disequazioni frazionarie in forma normale, procedimento per la risoluzione di una disequazione di secondo grado frazionaria, sistemi di disequazioni, schema logico per la risoluzione di un sistema di disequazioni.
3. FUNZIONI, EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ESPONENZIALI	definizioni generali, le potenze ad esponente reale, la funzione esponenziale del tipo a^x con base maggiore e minore di 1, grafici delle funzioni elementari, equazioni esponenziali e metodi di risoluzione, disequazioni esponenziali e metodo di risoluzione.
4. INTRODUZIONE ALL'ANALISI MATEMATICA	Richiami sull'insieme dei numeri reali, studio del dominio per funzioni polinomiali, fratte, irrazionali, esponenziali, ricerca dei punti di intersezione con gli assi cartesiani per funzioni polinomiali, fratte, irrazionali, esponenziali, studio del segno di una funzione per funzioni polinomiali, fratte, irrazionali, esponenziali.

<p>5. LIMITI DI FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE</p>	<p>Esempi introduttivi al concetto di limite, limite finito quando x tende a un valore finito, limite finito quando x tende a infinito, limite infinito quando x tende a un valore finito, limite infinito quando x tende a infinito, limite destro e limite sinistro, limite delle funzioni elementari, algebra dei limiti, regole di calcolo nel caso in cui i due limiti siano finiti, regole di calcolo nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito, forme di indecisione infinito-infinito, infinito/infinito, zero/zero e metodi di risoluzione, limiti di funzioni polinomiali, fratte, irrazionali, esponenziali, dal grafico di una funzione all'identificazione dei limiti, rappresentazione dei limiti di funzione sul piano cartesiano.</p>
<p>6. INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONE</p>	<p>Dato il grafico di una funzione ricavare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli dove la funzione è positiva e quelli in cui è negativa, i limiti agli estremi del dominio, gli intervalli dove la funzione è crescente e quelli in cui è decrescente, alcuni grafici di realtà.</p>

Seravezza, li 16/05/2023

F.to il Docente
Prof. Andrea Bigicchi

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

MATERIA	INGLESE
DOCENTE	SCOTTO ALICE (in sostituzione di Soldati Laura)
CLASSE	4SS

LINGUA	Ripasso della grammatica di base Consolidamento della capacità di lettura, della comprensione scritta e orale	TUTTO L'ANNO
MICROLINGUA	<p><i>Unit 5: Diet and nutrition</i> <i>Healthy eating</i> <i>The Mediterranean diet</i> <i>Alternative diets</i> <i>Special diets for food allergies and intolerances</i></p> <p><i>Unit 6: Safety procedures</i> <i>Food safety and food quality</i> <i>HACCP</i> <i>HACCP principles</i> <i>Food contamination</i> <i>Risks and preventive measures</i> <i>Food preservation</i></p> <p><i>Unit 3: Food stores and supplies</i> <i>Sourcing suppliers</i> <i>Different kinds of suppliers</i> <i>Storing food</i></p> <p><i>Unit 10: At the bar</i> <i>Types of bar</i> <i>Bar, cafés and pub staff</i> <i>Bar equipment and display</i></p> <p><i>Unit 8: The art of service</i> <i>Types of service</i> <i>Flambé and flamed dishes</i> <i>Filleting and carving</i> <i>Serving wine</i> <i>The different phases of service</i></p> <p>Tour enogastronomico dell'Italia <i>Food and wine in north-west Italy</i></p>	<p>OTTOBRE / NOVEMBRE</p> <p>DICEMBRE</p> <p>GENNAIO</p> <p>FEBBRAIO</p> <p>MARZO</p> <p>APRILE / MAGGIO</p>

	<p><i>Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy</i> <i>Food and wine in central Italy</i> <i>Food and wine in southern Italy and the islands</i> <i>Most famous italian foods</i></p> <p>Dialogo con il cliente al ristorante Dialogo con il cliente al bar Traduzione e presentazione menu</p>	TUTTO L'ANNO
CULTURA	<p><i>The United Kingdom: quick facts</i> <i>UK political system</i> <i>British cuisine: traditions and festivities</i></p>	
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Prodotti DOP, IGP italiani Prodotti tipici toscani (ricerca individuale)</p> <p>Agenda 2030: <i>the 17 goals</i></p>	

Testi di riferimento: Claire Moore and Alison Smith, *Mastering Service*, Gruppo Editoriale Eli

INSEGNANTE: TERESA MANGINI
CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1° MODULO: Educazione civica	PERIODO
Visione del film “Amore cucina e curry” e redazione scheda film	Settembre
2° MODULO: Die Werbung	
L’annuncio pubblicitario di un locale <u>Grammatica:</u> Präteritum verbi deboli e forti, modali	Ottobre
3° MODULO: Florenz	
Saper descrivere una città d’arte (enogastronomia, aspetti artistici, locali tipici) Realizzazione di un PowerPoint di presentazione di Firenze	Novembre
4° MODULO: Als ich klein war...	
Saper parlare della propria infanzia utilizzando il Präteritum	Dicembre
5° MODULO: Cenni di letteratura	
Die Leiden des jungen Werther (Goethe) <u>Grammatica:</u> Passiv	Gennaio
6° MODULO: Dialogo al ristorante	
Chiedere un tavolo (con o senza prenotazione) Indicare la posizione del tavolo Saper descrivere un piatto Ordinare / chiedere consigli Chiedere il conto <u>Grammatica:</u> Imperativo lieber Risposte con <i>denn</i> e <i>weil</i> Subordinate interrogative indirette	Febbraio – Marzo

7° MODULO: Die Bar	
Lavoro su un testo scritto: comprensione + elaborazione + sprechen	Aprile - Maggio

Per lo studio degli argomenti sono stati utilizzati i testi *Reisezeit Neu, Mahlzeit e Kochkunst* (Loescher Ed.) integrato da materiali forniti dall'insegnante in fotocopia, materiali audio e video disponibili nella rete o allegati al testo.

Seravezza 11/06/2023

L'insegnante
Teresa Mangini

ISI MARCONI VIAREGGIO_ SERAVEZZA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023
LINGUA E CULTURA SPAGNOLA

PROGRAMMA CLASSE 4SS

GRAMMATICA :

- Ripasso del presente dei verbi regolari ed irregolari
- ripasso di tutti i tempi del passato
- uso contrastivo del preterito perfecto/indefinido
- ripasso uso di hay/está/están
- il futuro
- il condizionale semplice e composto

Lezione 02 : Qué es el bufé , todo cuanto pueda comer , el banqueting, el servicio de catering, el desayuno, el montaje, el brunch.

UNITA' 3

Lezione 01 : La brigada de sala , el rango y la sección , el uniforme de camarero, los cubiertos , las vajillas , la mantelería y la cristalería, la mise en place, los servicios . Las cualidades de un buen camarero .

Atención al cliente discapacitado (educación civica)

Sono state svolte le seguenti letture di cultura e civiltà :

La geografía de España

La fiesta de Las Fallas de Valencia

Dialoghi e lessico relativi al servizio nella sala di un ristorante o di un bar .

Visione del film “ Amore cucina e curry “ Analisi del film , riassunto , descrizione dei personaggi , tematiche , lessico cinematografico.

Viareggio ,

La docente :

Giovanna Sagramoni Francesconi

Istituto Statale d'Istruzione Superiore di Seravezza
"Marconi"

PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2022-2023

Classe/sez.	Docente	Materia	Ore effettive svolte
4° SS A	Claudio Giglioli	Sala e bar	100

Competenze di base valide per l'intero anno scolastico:

Saper leggere, saper trascrivere appunti sul quaderno, prendere una comanda su un taccuino, rapportarsi in modo laboratoriale con le persone, individuare al bar e nella sala la mobilia e i giusti utensili da impiegare manualmente, su mansione data dal docente, saper interpretare il proprio ruolo all'interno di una brigata, condividere conoscenze e stabilire un rapporto con il gruppo di lavoro.

MODULO N. 1 Ripasso della Mise en place e dei servizi

Contenuti

- Approfondimento dei seguenti argomenti: la mise en place e il menu e dei blocchi tematici già avviati nel primo biennio.
- Vari stili di servizio e principali abbinamenti dei vini

Conoscenze e abilità

L'allievo dovrà acquisire, in modo più approfondito e particolareggiato, le nozioni e le abilità conseguite durante il triennio.

MODULO N. 2 Il Bar

Contenuti

Ricette di Cocktail
Storia dei Cocktail
Miscelazione e preparazione dei Cocktail
Prodotti Alcolici e Analcolici nella miscelazione
Famiglie di Cocktails: Frozen, cocktail energetici, analcolici, sparkling, crusta, sour etc
La mise en place del barman

Conoscenze e abilità

Saper identificare le principali tipologie di cocktail ed individuarne le caratteristiche principali, la sua preparazione adeguata.

MODULO N.3 L'arte del flambage e trancio di preparazioni effettuate in sala davanti ai clienti.

Contenuti

- Le figure dello Chef de rang / Chef Trancheur / Il Maitre
- Tranciare grosse preparazioni come tacchini, prosciutti, porchette o grossi pesci o pezzi di carne (arrosti à la piece) in sala davanti al cliente.
- Il Flambè e la sua realizzazione.
- Le caratteristiche dei materiali usati per la lampada.
- I distillati più usati per il flambage.
- Ricette specifiche per il flambè

Conoscenze e abilità

Lo studente acquisirà le nozioni teoriche sull'esecuzione di alcune preparazioni e del Flambè nella simulazione e nello sporzionamento davanti ai clienti in una sala ristorante, (se possibile vedrà una rappresentazione pratica di quanto appreso).

MODULO N.4 Valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

Contenuti

La tipicità come elemento strategico
Prodotti stagionali
Che cos'è il prodotto tipico locale, il km 0
Il valore del prodotto tipico e della sua tradizione
Valore economico ed ereditario della tradizione
Forze e debolezze dei prodotti tipici
Il ruolo dei consumatori
I marchi di tutela dei prodotti
La promozione
Prodotti tipici della cucina e del vino, come risorsa culturale e turistica.
Panoramica sulla regione Toscana e sui prodotti del made in Italy e il suo valore.

Conoscenze e abilità

L'alunno dovrà conoscere i prodotti tipici locali e regionali, la sua importanza, quelli a marchio del made in Italy. Conoscere i punti di forza come risorsa culturale e turistica da valorizzare nel giusto modo.

MODULO N.5 Il menu e la programmazione di Eventi

Contenuti

- Stesura di un menu come successione di piatti
- Tipologia di menu e carta
- Un banchetto e la sua programmazione
- Allestimento e addobbi per buffet, banchetti e cocktail parties aperitivi ed altri eventi.
- Il mobilio, i cestini, il personale adeguato, le uscite di sicurezza.
- La disposizione dei tavoli
- I momenti della ristorazione
- Prodotti offerti a Marchio agroalimentare di qualità.
- Esempi di prodotti tipici "Made in Italy" dell' eno-gastronomia Toscana e Italiana.
- Il piatto unico e la sua importanza le pizze e le insalate.

Conoscenze e abilità

L'alunno deve saper programmare e allestire teoricamente i servizi per banchetti in base al menu, al momento del servizio della ristorazione, deve saper riconoscere i marchi dei prodotti ed individuare i prodotti tipici della gastronomia Toscana ed italiana, partecipazione ad attività di banchettistica interna ed esterna alla scuola.

MODULO N. 6 Il Mondo del Vino

Contenuti

- Cenni storici sulla storia antica del vino.
- Il lessico del vino
- La cantina
- La conservazione dei vini
- la vite e l'uva dal punto di vista botanico.
- Malattie della Vitis vinifera.
- La vendemmia.
- Il mosto e la sua fermentazione.
- Correzioni e pratiche di cantina.
- La vinificazione in rosso, in rosato e in bianco.
- I colori del vino
- Metodi di abbinamento dei vini per concordanza e per contrapposizione
- Abbinamento per tradizione e territorio
- Abbinamento stagionale.
- Abbinamento con i dolci e formaggi.
- I principali abbinamenti del vino ad una pietanza
- Spumanti e champagne
- L'effervescenza
- Il bouquet dei profumi del vino
- L'etichetta
- Il Chianti e il Vin santo
- Il tappi, tini, botti e bottiglie.
- La decantazione
- Difetti del vino.
- Enotecche/Wine Bar/Vinerie
- I bicchieri per il vino e la sua degustazione
- Attrezzature del sommelier.

Conoscenze e abilità

L'alunno acquisisce nozioni specifiche sull'enologia, apprende le caratteristiche generali sulla sua vinificazione concepisce i più semplici abbinamenti alle pietanze.

Capire la funzione del sommelier. La cantina e la sua struttura. Funzione del tappo e quella della botte.

Capire la funzione del sommelier e riconoscere a grandi linee gli abbinamenti più semplici e comuni cibo-vino. Saper decidere cosa prelevare dalla cantina o dalla cantina del giorno.

Metodi didattici

Attività laboratoriale	Si
Lezione frontale	Si

Lezione partecipata	Si
Autoapprendimento tra pari	Si

Classroom on Line	Si
Bar Didattico	Si

Fotocopie ed approfondimento	Si
Stage in azienda	Si

Obiettivi e conoscenze finali:

1. La parte dedicata agli aperitivi, al vino e alla lampada col flambè è stata sviluppata ampiamente durante tutto l'A.S.
2. Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini.
3. Aver acquisito buone capacità tecniche nel servizio a tavola del vino e dello spumante e una padronanza adeguata e generale dell'abbinamento cibo-vino.
4. Predisporre i locali e gli arredi con gusto e creatività, in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party.
5. Saper indicare le caratteristiche e le tecniche della gestione del bar, tecniche di miscelazione al bar.
6. Saper servire le principali bevande, preparare i cocktails e long-drinks.
7. Saper realizzare con professionalità e con le tecniche adeguate i vari tipi di servizio di sala.
8. Saper illustrare la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando gli ingredienti, quelli a marchio di qualità e le tecniche di lavorazione .
9. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di un gruppo di lavoro conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni suo componente.
10. Saper illustrare alla clientela la lista dei piatti e dei vini.

Seravezza 19/05/2023

Il docente:

Claudio Giglioli

A.S 2022/2023
PROGRAMMA DI STUDIO DI LINGUA FRANCESE

Classe: 4 SSA

Docente: MARIA MAGAGNINI

Libro in adozione: "Sublime, Oenogastronomie et service", Christine Duvallier, Gruppo editoriale ELI

Titolo del modulo, argomenti e attività svolte

REMISE À NIVEAU

Funzioni comunicative:

- parler de ses préférences
- parler de son expérience de stage
- parler de sa journée et des ses vacances
- parler des repas de la journée
- conseiller
- faire une proposition
- accepter refuser

Grammatica :

- Impératif affirmatif et négatif
- Il faut
- Verbes 1er, 2ème et 3ème groupe
- Situer dans l'espace
- Verbes : devoir, vouloir, pouvoir, savoir, faire
- Exprimer la nécessité : il est nécessaire de + infinitif
- Le passé composé
- Les gallicismes

1. LES RECETTES DU BONHEUR

- visionnement du film "Les recettes du bonheur"
- le guide Michelin
- la cuisine moléculaire

Pratique

"Pouvez-vous me conseiller?"

- Conseiller un établissement, argumenter son choix, situer l'établissement, décrire les lieux
- Savoir présenter un restaurant de la Versilia

2. LA RESTAURATION

Théorie

- La restauration commerciale
- Les différents types de restaurant

Pratique

"J'adore ce resto!"

- Parler de ses préférences, comparer, faire une proposition, Accepter/refuser
- Dialogue en situation

3. LE BAR ET LES BOISSONS

Théorie/Pratique

- Présenter un cocktail
- Expliquer les étapes d'une recettes
- Décrire les actions de préparation
- décrire les caractéristiques d'une boisson (aspect, gout, consistance)

4. CARTES ET MENUS

- comprendre une carte ou un menu
- Les types de menus
- Les types de cartes

Pratique

- “Conseiller sur le choix d’une boisson
- Demander et proposer une boisson

5. ÉDUCATION CIVIQUE

- L’agenda 2030 et ses objectifs
 - Objectif 12: établir des mode de consommation et de production durables
- Visionnement de la vidéo: “Les gueules cassées: une étiquette antigaspi”
- Massimo Bottura l’association Food four Soul et l’expérience du “Refettorio Paris”.

6. CIVILISATION

- La France et sa géographie
- Les institutions françaises
- Spécialité gastronomiques de la France métropolitaine
- Traditions et fêtes françaises
- La galettes du rois
- La Madeleine de Marcel Proust
- Analyse de la chanson “Santé” de Stromae
- Visionnement du court-métrage “Crise d’empathie”

Seravezza, Li 30/05/2023

La Docente:

Maria Magagnini

**PROGRAMMA DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVA PROF.SSA
ANTONELLA ROMANO
a.s. 2022/2023 classe 4SS**

MODULO 1: RIPASSO DELLE SOCIETA'

- Le società di persone (s.s., s.n.c., s.a.s.) caratteristiche generali: responsabilità, autonomia patrimoniale imperfetta. I conferimenti dei soci (in denaro e in natura) e calcolo delle percentuali di possesso.
- Le società di capitali (s.r.l., s.p.a, s.a.p.a) caratteristiche generali: responsabilità, autonomia patrimoniale perfetta. I conferimenti dei soci (in denaro e in natura) e calcolo dell'avviamento in caso di apporto di un'azienda già funzionante. Il concetto di azionista e obbligazionista e di capitale proprio e di capitale di debito (le differenze rispetto al rimborso, alla remunerazione e al rischio di tali tipologie di capitali).

MODULO 2 LE RISORSE UMANE

- La normativa sul lavoro: articoli della costituzione, la tutela del lavoro minorile e la tutela della madre lavoratrice e del padre lavoratore. (astensione obbligatoria, facoltativa, allattamento e licenziamento)
- I contratti di lavoro subordinato: le caratteristiche dei contratti a tempo indeterminato e determinato (le modalità di risoluzione di tali contratti , periodo di prova e tempo di preavviso, il licenziamento per giusta causa e giustificato motivo). Le caratteristiche dei contratti part-time e full-time.
- I servizi offerti dall'INPS (disoccupazione ASPI, cassa integrazione, assegni malattia, pensione di invalidità, di vecchiaia e di anzianità). I contributi a carico del lavoratore e calcolo in busta paga.
- Calcolo della busta paga. (retribuzione LORDA, INPS e IRPEF).
- I contratti: IL CCNL settore turismo,
- il part-time

MODULO 3 LE RISORSE TECNICHE

- Il patrimonio aziendale (lordo e netto). Il prospetto del patrimonio: la situazione patrimoniale (attività, passività e Netto). Esercitazioni pratiche sull'inserimento delle voci nella situazione patrimoniale.
- Il concetto di ammortamento delle immobilizzazioni (materiali e immateriali) ed esercitazioni pratiche.
-

MODULO 4 LE RISORSE FINANZIARIE

- Le fonti di finanziamento. (capitale proprio e di terzi)
- L'istruttoria di fido bancario

MODULO 5 LA GESTIONE ECONOMICA

- I costi e ricavi (concetto, classificazioni e tipologie)
- La situazione economica (inserimento delle voci nella situazione economica e calcolo del reddito di esercizio).
- Costi fissi e variabili
- L'analisi del punto di equilibrio, formula e rappresentazione grafica

MODULO 6 I CONTRATTI DI SETTORE

- Le principali caratteristiche dei contratti
- Il contratto di vendita
- Il contratto di deposito
- Il contratto di somministrazione
- Il contratto di franchising
- Il contratto d'albergo e di ristorazione

MODULO 7 ED CIVICA-APPROFONDIMENTO

- La divisione dei poteri
- Il Parlamento
- I sistemi elettorali
- Leggi di iniziativa popolare
- La formazione delle leggi
- La libertà di circolazione (art 16 Costituzione)
- La libertà di pensiero (art 21 Costituzione)

DATA 30/05/2023

FIRMA: Antonella Romano

ISI MARCONI, SEDE DI SERAVEZZA

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 4SSA

Prof. Angelamaria Bonifati

RIPETIZIONE PER ESAMI IeFP

Sicurezza alimentare: pericoli e rischi; classificazione dei microbi; MOCA; autocontrollo ed HACCP; esempi di diagrammi di flusso su conservazione e cottura degli alimenti. Le fasi della sanificazione. Etichetta di alimenti e bevande. Fermentazione alcolica; birra; vino.

ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

ANTROPOLOGIA ED ALIMENTAZIONE

L'alimentazione tra biologia e cultura. La funzione rituale del cibo. Cibo e status sociale. Le categorie di cibo (es. nelle religioni). Cibo e diversità culturale. Dolci e simbolismo festivo.

L'ATTO DEL MANGIARE E LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

Fame ed appetito. I gusti fondamentali

FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGERENTE

STORIA DELL'ALIMENTAZIONE OCCIDENTALE

Cenni su Massimo Montanari e le sue opere.

Il prototipo della dieta mediterranea. L'alimentazione nel Medioevo, le spezie. Ogni studente approfondisce un'erba aromatica ed una spezia. L'alimentazione postcolombiana. La rivoluzione delle industrie alimentari. La globalizzazione alimentare. Le tendenze attuali. Gli alimenti del futuro (insetti; carne sintetica; stampanti 3D).

PRINCIPI NUTRITIVI E METABOLISMO

In particolare si è posta l'attenzione sul metabolismo dei nutrienti. Sono stati stimolati i collegamenti tra chimica- nutrienti- digestione-metabolismo cellulare. Sono stati svolti molti esercizi per consolidare questi collegamenti.

Chimica: tavola periodica, composti organici ed inorganici, composizione del corpo umano, le biomolecole.

Catabolismo ed anabolismo. Digestione, assorbimento, assimilazione. Il microbiota.
Cellule: richiami su cellula vegetale ed animale. Metabolismo cellulare, la respirazione cellulare, il ruolo dell'ATP.

GLUCIDI

Aspetti generali e richiami di chimica.

Classificazione: Monosaccaridi, Disaccaridi, Polisaccaridi. La fibra.

Metabolismo: digestione, assorbimento, metabolismo cellulare (glicolisi, ciclo di Krebs, catena respiratoria, ATP)

Proprietà nutrizionali: funzioni, fabbisogno giornaliero, carenza, eccesso.

Approfondimento: la barbabietola da zucchero

PROTEINE

Aspetti generali e richiami di chimica; amminoacidi, amminoacidi essenziali.

La struttura delle proteine.

Classificazione. Il valore biologico (VB).

La denaturazione

Gli enzimi, meccanismo d'azione; gli enzimi nell'industria; il ruolo di coenzimi e cofattori.

Metabolismo: digestione, assorbimento, il metabolismo degli AA (il turnover proteico).

Proprietà nutrizionali: funzioni, fabbisogno giornaliero, carenza, eccesso

Approfondimento: le diete iperproteiche

LIPIDI

Aspetti generali e richiami di chimica.

Classificazione.

I gliceridi. Gli acidi grassi saturi ed insaturi. Acidi grassi cis e trans (formazione dei grassi trans), geometria delle molecole e ricadute sulla salute.

Steroli: il colesterolo, le lipoproteine di trasporto; tabella con il contenuto di colesterolo negli alimenti; gli ateromi. La dieta per contrastare l'eccesso di colesterolo;

I lipidi complessi: fosfolipidi, glicolipidi, lipoproteine

Metabolismo: digestione, assorbimento, assimilazione. Ossidazione degli acidi grassi.

Proprietà nutrizionali: funzioni, fabbisogno giornaliero, carenza, eccessi

Approfondimento: la chimica degli acidi grassi, esercitazione su formule per capire la relazione di un composto chimico saturo/insaturo, cis/trans con la salute.

ACQUA

L'acqua in biologia.

L'acqua nella nutrizione.

Approfondimento: realizzazione da parte degli studenti, dopo un lavoro in gruppi, di una presentazione digitale sull'acqua collegata ad altri ambiti (scienze, diritto, letteratura, storia, filosofia, astronomia, arte, sala, etc...)

SALI MINERALI

Aspetti generali e richiami di chimica.

Classificazione.

Funzioni dei principali sali minerali nel corpo umano.

VITAMINE

Aspetti generali e richiami di chimica.

Introduzione non adeguata di vitamine.

Classificazione.

Funzioni delle diverse vitamine nel corpo umano.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Alterazione degli alimenti.

Conservazione con metodi fisici: con le alte temperature; con le basse temperature; conservazione per irraggiamento; conservazione per sottrazione dell'acqua; conservazione con ambienti modificati.

Conservazione con metodi chimici (naturali ed artificiali)

Affumicamento.

Fermentazioni.

COTTURA DEGLI ALIMENTI

Le modalità di trasmissione del calore.

Aspetti positivi e negativi in cottura.

Tipologie di cottura: La cottura in acqua. La cottura nei grassi. Approfondimento sulle tipologie di oli in relazione alla cottura e consigli per una buona cottura, lettura di approfondimento sulla frittura. Cottura al calore secco. Cottura con microonde.

Modificazioni dei nutrienti in cottura: Le modificazioni dei glucidi in cottura. Le modificazioni dei protidi in cottura. La Reazione di Maillard. Le modificazioni dei lipidi in cottura. Vitamine, Sali minerali e cottura.

EDUCAZIONE CIVICA

Lo spreco alimentare. Lo Slow Food. La doppia piramide.
Studentesse e studenti hanno svolto una sistematica azione di pulizia del cortile della scuola e saltuariamente raccolto la plastica nel lungofiume di Seravezza.

Compiti delle vacanze

Lecture assegnate sulla contaminazione dei cibi.
Prendere visione nel locale delle stage del manuale HACCP

Libro di testo

Scienza e Cultura dell'alimentazione, vol. 4. A. Machado. 2021. Ed. Mondadori Education, Poseidonia Scuola

01/06/2023

Prof.ssa Angelamaria Bonifati



**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.: 2022/23

Materia:	Scienze Motorie
Classe:	4 SS
Insegnante/i:	Bevilacqua Salvatore

La programmazione pratica si riferisce sia 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 pre atletica, salto con la corda, percorsi vari ed esercizi di stretching. Sono state effettuate video lezioni sulle regole e fondamentali degli sport di squadra e individuali (come basket, atletica leggera, sport da combattimento, rugby, calcio, pallavolo); la relazione tra sport e alimentazione dello sportivo, il fair play, il doping, apparato muscolo-scheletrico, traumatologia e sport.. 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 e del padel.

Tecnica del calcio-tennis.

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 plank Test sargent. Test Cooper.

F.to il Docente Prof.
Salvatore Bevilacqua