



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità  
Alberghiera "S. Savioli" - Riccione**

## **PROGRAMMAZIONE**

### **PER OBIETTIVI MINIMI CLASSI SECONDE**

*a.s. 2020/2021*

### **PROGRAMMA MINIMO ITALIANO STORIA PRIMO BIENNIO**

#### **INSEGNAMENTO DI ITALIANO**

#### **FINALITA' GENERALI**

- Sviluppare la capacità di comprendere e produrre in modo adeguato testi orali e scritti.
- Acquisire la capacità di fruire del piacere della lettura.
- Acquisire una conoscenza sufficiente dei processi comunicativi.
- Acquisire un metodo di analisi dei testi.
- Acquisire una conoscenza sufficiente delle tipologie testuali.
- Acquisire la capacità di comprendere un testo letterario.

#### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

##### ***RIFLESSIONE SULLA LINGUA***

##### ***CONOSCENZE***

Riconoscere le parti fondamentali del discorso.

Conoscere i tempi e i modi verbali.

Conoscere il lessico di base della lingua italiana.

Riconoscere, analizzare, usare i nessi logici fondamentali della proposizione.

Avere consapevolezza delle varietà della lingua

##### ***ABILITA'***

Saper analizzare gli elementi principali di una frase semplice (nome, aggettivo, verbo).

Riconoscere nel periodo l'ordine gerarchico tra le proposizioni.

Saper collegare con connettivi adeguati le frasi di un testo semplice.

Scrivere un testo semplice in una forma ortograficamente corretta.

Saper usare il dizionario.

##### ***ABILITA' LINGUISTICHE***

##### ***ASCOLTARE***

##### ***ABILITA'***

Mantenere un comportamento corretto, senza distrarsi, interrompere, disturbare chi parla.

Saper ascoltare e comprendere i punti essenziali di un testo orale.

Rispondere se sollecitato.  
Saper riconoscere lo scopo del testo ascoltato.  
Chiedere spiegazioni mirate.

## ***PARLARE***

### ***ABILITA'***

Pronunciare con sufficiente chiarezza, in modo da essere udito e facendo delle pause, se necessario.  
Produrre testi orali corretti nella forma e sintatticamente ben organizzati.  
Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione  
Essere in grado di pianificare un intervento minimo su un argomento specifico, cioè:  
- organizzare e rispettare un ordine espositivo  
- usare un lessico adeguato all'argomento  
- non divagare né discostarsi troppo dall'argomento  
Saper enunciare il tema centrale di un testo

### ***CONOSCENZE***

Conoscere la differenza fra registro formale ed informale.

## ***LEGGERE***

### ***ABILITA'***

Leggere in modo corretto e sufficientemente scorrevole  
Saper leggere e comprendere i caratteri essenziali di testi scritti di vario tipo  
Leggere con voce chiara  
Saper cogliere le caratteristiche e le informazioni principali di un testo espositivo e narrativo, cioè:  
- Saper riconoscere le diverse tipologie testuali  
- Saper comprendere il rapporto tra titolo e testo  
- saper stabilire semplici relazioni temporali e consequenziali tra gli eventi  
In particolare per il testo narrativo:  
- saper individuare le sequenze in un testo semplice e cogliere i nessi logici  
- saper collocare fatti e personaggi nello spazio e nel tempo

### ***CONOSCENZE***

Conoscere le diverse tipologie testuali (testo narrativo, saggio e articolo di giornale) e gli elementi che le caratterizzano

## ***SCRIVERE***

### ***ABILITÀ***

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma, coerenti e coesi  
Scrivere con grafia chiara e sufficientemente ordinata  
Evitare gravi errori ortografici  
Ideare e pianificare un testo espositivo semplice  
Scrivere rispettando un ordine logico, funzionale allo scopo che si è prefissato  
Utilizzare correttamente la punteggiatura  
Utilizzare il lessico adeguato agli argomenti trattati  
Produrre testi semplici (riassunto, testo argomentativo)

### ***CONOSCENZE***

Conoscere le differenze tra scritto e parlato  
Conoscere la punteggiatura  
Conoscere le norme grammaticali fondamentali  
Conoscere i concetti di coerenza e coesione testuali

## **INSEGNAMENTO DI STORIA PRIMO BIENNIO**

### **OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO**

#### *ABILITÀ*

- Individuare gli elementi essenziali di un evento storico:
  1. Collocare i fatti storici nella dimensione spaziale e temporale opportuna
  2. Riconoscere caratteristiche dei periodi storici
  3. Riconoscere rapporti fra una serie di eventi
  4. Riconoscere ed usare termini specifici del linguaggio disciplinare

#### **CONOSCENZE**

Alla fine del primo biennio l'alunno sa:

- Individuare gli elementi essenziali di un evento storico
- Orientare gli accadimenti storici nello spazio geografico e sulla linea del tempo
- Riconoscere i rapporti di causa-effetto fra una serie di eventi
- Cogliere le correlazioni fra eventi ed aree geografiche
- Utilizzare il lessico fondamentale delle scienze storico-sociali
- Orientarsi nella lettura della Costituzione italiana

**MATEMATICA**  
**PROGRAMMAZIONE MINIMA**

**OBIETTIVI MINIMI**

**Classe seconda**

- Scomporre un polinomio in fattori mediante i metodi:
  - raccoglimento totale
  - riconoscimento dei prodotti notevoli  $(a + b)(a - b)$ ;  $(a + b)^2$
- Operare con i radicali numerici quadratici
- Risolvere equazioni di secondo grado numeriche intere, e frazionarie con bassa difficoltà di calcolo
- Risolvere un sistema lineare di due equazioni in due incognite, in forma normale, con metodo a scelta
- Saper applicare il teorema di Pitagora.
- Conoscere il metodo delle coordinate: individuare punti nel piano cartesiano note le coordinate e viceversa

## Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA

### PROGRAMMAZIONE MINIMA

#### CLASSI SECONDE: anno scolastico 2020-2021

TESTO IN USO: “Benvenuti da noi plus” + Super eserciziario,

autori: Lucia Evangelisti – Paola Malandra

Casa Editrice: Paramond

**UDA 7** - La prenotazione – Le tariffe e il listino prezzi- L’iter della prenotazione- la prenotazione diretta e indiretta- registrare e archiviare le prenotazioni.

**UDA 8** - Il check – in: l’accoglienza del cliente con prenotazione e senza prenotazione. L’accoglienza di un gruppo. Le registrazioni di legge.

**UDA 9** -Il live - in: l’assistenza all’ospite – La custodia valori – Il conto d’albergo la gestione dei reclami.

**UDA 10** – Il check – out: La partenza del cliente e il pagamento del conto. L’emissione del documento fiscale. Il back office e la gestione dei sospesi.

#### LABORATORIO DI INFORMATICA-ACCOGLIENZA TURISTICA

##### OBIETTIVI MINIMI CLASSI SECONDE

**Posta elettronica:** utilizzo

**Foglio elettronico:** inserimento di dati e semplici formule nelle celle; calcoli percentuali. Creazione di semplici grafici. Completamento delle esercitazioni allegate al libro di testo a supporto e integrazione delle lezioni teoriche.

**Desktop publishing:** creazione di menù semplici con formattazione del documento, della pagina, del testo e delle immagini.

**Word processor:** consolidamento e utilizzo delle basilari funzionalità di Word connesse all’attività, alla documentazione e alla modulistica del reparto di Accoglienza.

**Presentazioni multimediali:** consolidamento nella creazione di presentazioni sequenziali, principali formattazioni del testo e delle immagini.

**Utilizzo di file di tipo PDF** compilabili per l’esecuzione di esercitazioni allegate al libro di testo.

**Internet:** ricerca di base in rete e dell’utilizzo del web.

**G-Suite:** uso della G-Suite per fare lezione a distanza (Meet), Google Drive, GMail, Classroom, Documenti, Fogli e YouTube.

## LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI

### SETTORE CUCINA

#### PROGRAMMAZIONE MINIMA

#### PROGRAMMA E COMPETENZE CLASSE 2°

<p>Approfondimento e consolidamento igiene e sicurezza. Approfondimento conoscenza attrezzature e relative utilizzo. Le materie prime (conoscenza dei prodotti). Conoscenza degli elementi di base di enogastronomia a base regionale. I prodotti tipici del territorio. Tecniche di base di trasformazione e cottura delle materie prime. La Pasticceria: preparazioni di base(cenni). La panificazione (cenni).</p>	<p>Metodi di cottura (Classificazione) Minestre, farinacei e legumi (le nozioni base, cenni). Elementi di cucina territoriale. Le carni (cenni) Tecniche di base di trasformazione e cottura delle materie prime. La Pasticceria: preparazioni di base (cenni). La panificazione (cenni).</p>
---	---

#### COMPETENZE

Conoscenza della brigata di cucina (figure essenziali).La divisa di cucina.

- Conoscenza dei fondamenti di igiene e sicurezza.
- Conoscenza dell'ambiente e delle attrezzature di cucina (elementi essenziali).
- Conoscenza delle materie prime (riconoscerle, saperle pulire e trattare).
- Conoscenza delle tecniche di base di cucina, panificazione e pasticceria (passaggi elementari nella trasformazione delle derrate).
- Conoscenza minima dei principali metodi di cottura.
- Conoscenza elementi fondamentali delle basi di cucina relative a salse e fondi (ripasso programma classe prima), minestre, farinacei, ortaggi e legumi, le carni.
- Conoscenza di alcune ricette della cucina locale (nome del piatto e elementi caratterizzanti).
- Conoscenza degli ingredienti di base di pasticceria (nomi dei prodotti di base).
- La panificazione (cenni).
- Uso di un linguaggio tecnico di settore.
- Consapevolezza di sé e capacità di rapportarsi agli altri.
- Rispetto delle regole.
- Capacità di tenere ordinato il proprio spazio di lavoro.
- Saper ripristinare la pulizia alla fine del lavoro.
- Saper riprodurre preparazioni elementari (cucina e pasticceria) con guida del docente.

## LINGUE STRANIERE : INGLESE

### PROGRAMMA MINIMO PER IL BIENNIO

<b>COMPRESIONE ORALE E SCRITTA</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>-Comprendere espressioni e parole di uso frequente relative alla propria quotidianità e a quella di altre persone.</li><li>- Comprendere il contenuto globale di brevi e semplici messaggi, dialoghi, testi, conversazioni, istruzioni su argomenti di vita quotidiana.</li></ul>
<b>PRODUZIONE ORALE</b>	Interazione	<ul style="list-style-type: none"><li>-Comunicare utilizzando il lessico di uso quotidiano inerente agli argomenti trattati, affrontando compiti essenziali di routine che richiedano uno scambio di semplici informazioni su argomenti e attività consuete.</li><li>-Partecipare a brevi conversazioni e interagire prendendo parte a brevi dialoghi relativi alla quotidianità, utilizzando un linguaggio semplice ma coerente.</li><li>- Rispondere utilizzando frasi semplici a domande relative ai contenuti trattati.</li></ul>
	Produzione	Utilizzare semplici espressioni e frasi per descrivere situazioni di vita quotidiana ed esperienze concrete.
<b>PRODUZIONE SCRITTA</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>-Scrivere brevi messaggi relativi ad argomenti quotidiani.</li><li>-Scrivere una semplice lettera personale.</li><li>- Rispondere in maniera concisa a domande relative ai contenuti trattati</li><li>- Descrivere con semplici frasi situazioni di vita quotidiana.</li></ul>

## LINGUE STRANIERE : FRANCESE

I docenti di lingua straniera concorrono nel far conseguire alle studentesse e agli studenti risultati di apprendimento (competenze), riferiti all'area generale, che li mettano in grado di:

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 4)
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (competenza di riferimento n. 5)
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete (competenza di riferimento n. 7)

Le competenze individuate nello specifico per le Lingue straniere saranno declinate in base all'indirizzo nel triennio conclusivo.

Le competenze trasversali (imparare ad imparare, individuare e risolvere problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) saranno acquisite attraverso strategie condivise, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale.

# **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

## **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

#### **OBIETTIVI ESSENZIALI**

#### **CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 2<sup>^</sup>**

#### **PROGRAMMA MINIMO SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

- Generalità, apporto calorico, funzioni e ruolo nutrizionale dei diversi nutrienti: vitamine, Sali minerali, acqua, glucidi, lipidi, protidi
- Cenni di Anatomia dell’apparato digerente e fisiologia della digestione dei nutrienti.
- Merceologia e caratteristiche nutrizionali di alcuni alimenti: vegetali, carni bianche, pesce.
- Caratteristiche principali della dieta mediterranea e piramide alimentare.
- Caratteristiche delle principali malattie legate alla dieta e prevenzione delle malattie attraverso l’alimentazione

# **TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DI SALA-BAR**

## **Classi seconde Programma minimo**

### **UNITA' A**

Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.

L'importanza dell'igiene personale, l'igiene degli ambienti e delle attrezzature. La sicurezza nell'ambiente di lavoro.

### **UNITA' B**

Gli ambienti e il personale.

Le aree di lavoro, la sala ristorante, la brigata di sala, la divisa, la nostra professione, norme di comportamento.

### **UNITA' C**

L'arredo e l'attrezzatura di sala.

### **UNITA' D**

La piccola attrezzatura.

### **UNITA' E**

L'organizzazione del lavoro.

### **UNITA' F**

I servizi della giornata.

### **UNITA' G**

Il servizio delle bevande: il vino, il sommelier.

### **UNITA' H**

Il bar.

### **UNITA' I**

Il caffè e la macchina per l'espresso, la regola delle 4 M.

### **UNITA' L**

Altre preparazioni di caffetteria: Il cappuccino, la cioccolata, la produzione del tè.

### **UNITA' M**

Le bevande analcoliche

### **SCHEDARIO**

La mise-en place

Gli stili di servizio, il servizio all'italiana, il servizio all'inglese, il servizio alla francese, il servizio al gueridon, buffet. Le abilità di base per il servizio, come portare i piatti e i bicchieri. Lo sbarazzo.

# **DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE**

## **PROGRAMMAZIONE MINIMA PER ASSI**

### **CLASSI SECONDE**

#### **Obiettivi formativi e didattici per le classi del biennio comune**

- Acquisire familiarità con il linguaggio giuridico;
- Imparare a concettualizzare ed astrarre;
- Acquisire competenze logico-formali;
- Conoscere la funzione fondamentale dello Stato rispetto agli equilibri economici e sociali;
- Comprendere che principi e regole vanno relativizzati in rapporto ai diversi momenti e al mutamento degli assetti sociali;
- Maturare ulteriori competenze in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro, approfondendo la legislazione in tema;
- Sviluppare competenze nell'interazione a distanza (graduate nelle dimensioni: partecipativa, sociale, interattiva, cognitiva, metacognitiva) come esito dell'esperienza di DAD a partire dal 24/02/2020, data di sospensione delle attività didattiche in presenza.

#### **Programma minimo condiviso dai docenti**

##### **Classi seconde**

- composizione e funzioni del Parlamento
- composizione e funzioni del Governo
- modalità di elezione e attività del Presidente della Repubblica
- principali funzioni di Regioni, Province, Città Metropolitane, Comuni;
- la legislazione inerente alla sicurezza sui luoghi di lavoro
- definizione di attività produttiva
- domanda e offerta di beni, servizi e moneta
- inflazione

**SCIENZE MOTORIE**  
**PROGRAMMA MINIMO**

**OBIETTIVI MINIMI** (conoscenze, capacità e competenze)

**CONOSCENZE:**

- Saper individuare le capacità richieste all'interno di un'azione motoria;
- Saper utilizzare una terminologia specifica appropriata;
- Partecipare al gioco in modo attivo, ed eseguire i fondamentali individuali dei giochi sportivi;
- Gestire il movimento, in relazione a piccoli e grandi attrezzi;
- Adattare i movimenti a fattori temporali, spaziali e di carico (intensità, gradualità, variabilità);
- Conoscere i principi nutritivi alla base dell'alimentazione;
- Conoscere correttamente l'apparato muscolo-scheletrico e articolare;
- Conoscere i piani, posizioni del corpo e ordinativi;
- Conoscere e applicare le tecniche per la sicurezza a scuola, in palestra e le regole comportamentali;

**CAPACITÀ:**

- Saper applicare uno schema di gioco;
- Saper risolvere semplici compiti motori coordinando uno o più schemi d'azione in un contesto preordinato;
- Svolgere esercizi che richiedono variazione della velocità e rapidità di esecuzione;
- Saper eseguire esercizi, di mobilità articolare, di forza e di resistenza;

**COMPETENZE:**

Raggiunge il livello minimo per ogni standard di competenza:

1. Esegue azioni motorie e giochi sportivi attraverso le indicazioni fornite dal docente adeguate al contesto e alle proprie possibilità
2. Sollecitato, pratica le attività sportive con semplici tattiche e strategie di gioco, in sicurezza e Fair Play.
3. Guidato, assume comportamenti attivi e utili a migliorare la propria salute e il proprio benessere psico-fisico e sociale;
4. Svolge l'attività sportiva in ambiente naturale rispettando le consegne.
5. Uda 1° e 2° Quadrimestre

## RELIGIONE CATTOLICA

### PROGRAMMA MINIMO

#### Obiettivi generali del biennio

Nel biennio gli alunni sono stimolati e accompagnati a maturare in modo progressivo la loro identità personale e culturale, misurandosi:

- A. con se stessi, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;
- B. con la religione cattolica, nella quale trovano concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a segnare la storia della nostra cultura italiana e ed europea;
- C. con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e occorre confrontarsi.

#### Obiettivi specifici del biennio

- I. Ricerca ed elaborazione personale dei significati dell'esistenza nell'incontro con l'esperienza religiosa.
- II. Progettualità, responsabilità, apertura agli altri secondo la concezione cristiana della vita.
- III. Gesù di Nazaret e la sua centralità nella storia della salvezza.
- IV. Riconoscimento e corretta comprensione dei valori del cristianesimo.

#### Competenze

- Capacità di elaborare un progetto di vita, sulla base di una obiettiva conoscenza della propria identità personale e culturale, delle proprie aspirazioni e attitudini.
- Capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare e dell'esperienza religiosa in genere nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità.
- Consapevolezza della centralità di Cristo nella storia della salvezza e del valore del suo insegnamento di amore per i credenti e per tutti gli uomini.
- Corretta comprensione della Chiesa e del suo contributo alla vita della società, della cultura e della storia italiana, europea e dell'umanità.
- Maturazione di una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con il cristianesimo e con altre religioni e sistemi di significato presenti nella società italiana.

## Metodologie

L'insegnante muoverà dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi fondamentali dell'uomo. Avrà inoltre cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione.

## Strumenti

Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente dal libro di testo. Si utilizzeranno inoltre audiovisivi, computer, materiale multimediale, quaderno dell'allievo, quotidiani, ecc.

## Valutazione

Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:

- Conoscenza dei contenuti essenziali della religione.
- Capacità di riconoscere e apprezzare i valori.
- Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.
- Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

## Verifica

Il raggiungimento degli obiettivi sarà verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimenti