

AREA	DISCIPLINE	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	<p>Leggere e comprendere testi di diversa tipologia</p> <p>Comunicare in maniera sufficientemente chiara e corretta in situazioni diverse</p> <p>Produrre testi coesi e coerenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La comunicazione</u> - Gli elementi della comunicazione - Le funzioni della lingua - I registri della comunicazione - I linguaggi settoriali - <u>Elementi di grammatica</u> - L'ortografia - L'uso della punteggiatura - L'articolo - Il nome - L'aggettivo - <u>Saper scrivere</u> - Mappe concettuali; schemi; appunti - Testo descrittivo; narrativo; regolativo - I Testi: i requisiti della testualità; le tipologie testuali - Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari
	INGLESE		<p><i>Utilizzare una L2 per i principali scopi comunicativi</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, la famiglia ecc. 2. Affrontare situazioni comunicative che possono verificarsi in ambito familiare e professionale (semplici situazioni operative con compiti di realtà) 3. Svolgere una semplice presentazione orale del proprio profilo personale e professionale 	<p>WELCOME TO ENGLAND <u>WOULD YOU LIKE A SANDWICH?</u></p> <p>A1 domandare e rispondere a semplici quesiti A1 domandare, rispondere e descrivere l'aspetto fisico di una persona</p> <p>A1 comprendere una conversazione tra ragazzi A1 comprendere istruzioni per realizzare semplici ricette A2 chiedere e dare informazioni personali A2 dare e chiedere indicazioni su un luogo A2 presentare una semplice ricetta</p> <p>A2 descrivere se stesso ed altre persone e descrivere un luogo A2 compilare un semplice diagramma di ingredienti e nutrienti</p>



	MOTORIA	<p>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Saper elaborare risposte motorie efficaci. 2. Saper gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. 3. Dimostrare autonomia, autocontrollo, responsabilità e rispetto. 4. Usare consapevolmente il linguaggio del corpo. 	<p>Conoscere gli effetti del movimento sui diversi apparati e sistemi</p> <p>Conoscere gli esercizi di base per allenare le capacità motorie.</p> <p>Conoscere le regole generali di convivenza civile e quelle dell'utilizzo dell'ambiente operativo.</p> <p>Conoscere il linguaggio corporeo</p>
	RELIGIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea. 	<p>Conoscere le motivazioni per le quali lo Stato Italiano inserisce l'ora di RC a scuola. Saper riconoscere e differenziare l'ora di RC da quella del catechismo.</p>
	STORIA, LEGALITÀ, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<p>Competenze</p> <p>Cogliere il cambiamento e la diversità in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche culturali</p> <p>Riconoscere gli elementi costitutivi di un fatto storico</p> <p>Distinguere in un fatto/evento i nessi di causa-effetto</p> <p>Utilizzare schemi, tabelle, grafici</p>	<p>-L'Unità d'Italia</p> <p>-L'Italia, dall'Unità a fine secolo</p> <p>-L'età giolittiana</p>

	MATEMATICA	<p>1 . Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico anche per affrontare problemi di vario tipo (in particolare legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale)</p> <p>2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni per risolvere anche problemi di natura geometrica</p> <p>3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p> <p>4. Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici.</p>	<p><u>Insiemi numerici e calcolo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Operazioni, ordinamento e proprietà negli insiemi dei numeri naturali, interi; razionali. - Valori approssimati e loro uso nei calcoli elementari. Introduzione intuitiva dei numeri reali. - equivalenze (in particolare misure di peso e capacità, con cenni anche ai sistemi non MKS) - utilizzo della calcolatrice. <p><u>Proporzioni e percentuali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - problemi in contesto professionale o quotidiano (calcolo delle dosi nelle ricette, calcolo dei costi , ...) - capitalizzazione semplice (problemi diretti per il calcolo dell'interesse o del montante.) <p><u>Grafici e tabelle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Costruzione e lettura - Piano cartesiano
	SCIENZE DELLA TERRA	<p style="text-align: center;"><i>Osservare, descrivere, analizzare e rappresentare fenomeni appartenenti alla realtà naturale</i></p> <p>1. Saper riconoscere, rappresentare e descrivere la struttura interna della Terra, la struttura di un vulcano, la classificazione dei vulcani in base alla forma e al tipo di eruzione, i prodotti dell'attività vulcanica.</p> <p>2. Saper riconoscere i fenomeni legati al vulcanismo secondario e saper spiegare il meccanismo che origina i terremoti, la differenza tra i tipi di onde sismiche, la differenza tra la scala Richter e la scala Mercalli, individuare il comportamento corretto in caso di terremoto, come difendersi dai terremoti, previsione di un terremoto.</p> <p>3. Saper descrivere le conseguenze dei movimenti delle placche litosferiche.</p>	<p>Cenni sulla struttura interna della Terra. Struttura di un vulcano. Classificazione in base alla forma e al tipo di eruzione. Eruzioni effusive ed esplosive, esempi. Vulcanismo secondario. Terremoti e rischio sismico in Italia. Distribuzione dei vulcani e delle zone sismiche. Cenni sulla teoria della tettonica delle placche.</p> <p>I movimenti del mare, le correnti e le maree. Le acque dolci continentali: fiumi, laghi e ghiacciai. Le acque sotterranee. Erosione ad opera delle acque: dinamica costiera (coste alte e basse, lagune, tomboli), il carsismo (le grotte). Cenni sull'inquinamento delle acque.</p>

PRO-FES-SIO-NALE	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	I P E R I O D O	<i>Osservare, descrivere, analizzare e rappresentare fenomeni appartenenti alla realtà naturale</i>	<p>Caratteristiche generali di virus, batteri , lieviti e muffe.</p> <p>Fattori condizionanti lo sviluppo microbico. La contaminazione alimentare .</p> <p>Le più comuni tossinfezioni alimentari.</p> <p>Norme di igiene personale.</p> <p>Igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature. Sanificazione.</p>
	ATTIVITÀ DI LABORATORIO		<p>1. Riconoscere e gestire gli spazi, le attrezzature e introduzione agli alimenti.</p> <p>2. Riconoscere il professionale e le normative vigenti</p>	<p>Le competenze richieste ad un professionista di settore cucina Brigata di cucina con particolare riferimento a prerequisiti, ruoli specifici, competenze richieste.</p> <p>Il ruolo delle associazioni di categoria nel settore.</p> <p>HACCP.</p> <p>Attrezzature minute di cucina e grandi attrezzature.</p> <p>Attrezzature in laboratorio, loro funzionamento e uso corretto</p> <p>Zona lavaggio e rifiuti.</p> <p>Attrezzature nella zona lavaggio e loro utilizzo.</p> <p>Pulizia di un laboratorio e delle sue attrezzature.</p> <p>La corretta prassi igienico sanitaria nella gestione delle derrate e della pulizia secondo le normative vigenti.</p>

BASE	ITALIANO	II P E R I O D O	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acquisire la correttezza ortografica e sintattica 2. Sviluppare la capacità di produrre testi di vario genere in base alle diverse richieste 3. Abituare alla lettura consapevole di testi letterari e non letterari 4. Sviluppare capacità di comprensione, analisi e confronto 	<p>-Elementi di grammatica Il pronome, il verbo, l'avverbio, la congiunzione</p> <p>-Saper scrivere Il riassunto La ricerca</p> <p>-I generi letterari</p> <p>-Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari</p>
	INGLESE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare una L2 per i principali scopi comunicativi 2. Comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero, la famiglia ecc. 3. Affrontare con sufficiente disinvoltura situazioni comunicative che possono verificarsi in ambito familiare e professionale (semplici situazioni operative con compiti di realtà) 4. Svolgere una semplice presentazione orale del proprio profilo personale e professionale 	<p>LET'S GO SHOPPING HAVE A GOOD TRIP</p> <p>A2 usare in compiti di realtà una serie di espressioni e frasi semplici per descrivere il tempo libero, i progetti e altri argomenti relativi a situazioni note.</p> <p>A2 chiedere e dare informazioni personali.</p> <p>A1 domandare e rispondere a semplici quesiti.</p> <p>A1 domandare, rispondere e descrivere l'aspetto fisico di una persona.</p> <p>A2 dare e chiedere indicazioni su un luogo</p> <p>A1 comprendere istruzioni per realizzare semplici ricette.</p> <p>A2 presentare una semplice ricetta.</p> <p>A2 compilare un semplice diagramma di ingredienti e nutrienti.</p>

	MOTORIA	<p>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</p> <p>1. Saper cooperare in equipe utilizzando le attitudini individuali</p> <p>2. Saper assumere comportamenti funzionali all'igiene e alla sicurezza.</p>	<p>Conoscere gli effetti del movimento sui diversi apparati e sistemi</p> <p>Conoscere gli esercizi di base per allenare le capacità motorie.</p> <p>Conoscere le regole generali di convivenza civile e quelle dell'utilizzo dell'ambiente operativo.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport.</p> <p>Conoscere l'aspetto educativo e sociale dello sport.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale e dell'igiene.</p>
	RELIGIONE	Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali	Riconoscere le forme della religiosità umana di tutti i tempi
	STORIA, LEGALITÀ, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici in diverse aree geografiche</p> <p>Riconoscere e utilizzare un lessico specifico</p> <p>Saper inserire il fatto storico nello specifico contesto sociale, politico, economico, ambientale, culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La prima guerra mondiale - L'Italia. Il primo dopoguerra, il fascismo - La Germania. Il primo dopoguerra, il Nazismo

	<p>MATEMATICA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico anche per affrontare problemi di vario tipo (in particolare legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale). 2. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni per risolvere anche problemi di natura geometrica. 3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. 4. Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici. 	<p>Calcolo letterale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - monomi, - polinomi (con prodotti notevoli “somma per differenza e “quadrato di binomio”) - frazioni algebriche (solo condizioni di esistenza) <p>Identità ed equazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - concetto di soluzione di un'equazione e di accettabilità di una soluzione - algoritmo risolutivo delle equazioni di primo grado intero - semplici problemi di primo grado. <p><u>Geometri del piano:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - figure e loro proprietà - problemi con calcolo di perimetri e aree ed applicazione del teorema di Pitagora.
	<p>SCIENZE DELLA TERRA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere in grado di riconoscere le differenti forme di nubi in base alla morfologia. 2. Saper riconoscere i principali fenomeni meteorologici e spiegarne il meccanismo di formazione. 3. Sapere riconoscere le principali fonti di inquinamento atmosferico e i danni ambientali da esse provocati. 4. Essere in grado di classificare le stelle in base a proprietà caratteristiche. 5. Saper descrivere e rappresentare le fasi dell'evoluzione di una stella. 6. Saper riconoscere le principali costellazioni. Saper spiegare il fenomeno della notte di San Lorenzo. 7. Saper distinguere le fasi lunari e saper illustrare le principali conseguenze del moto di rotazione della Terra, saper spiegare da quali fattori dipende il succedersi delle stagioni. 	<p>Composizione e struttura dell'atmosfera.</p> <p>Fenomeni meteorologici.</p> <p>Fenomeni al suolo (rugiada, brina e nebbia). Le nubi: classificazione morfologica. Le precipitazioni (pioggia, neve e grandine, i temporali).</p> <p>Le perturbazioni atmosferiche (cicloni e tornado). Cenni sull'inquinamento atmosferico.</p> <p>I corpi celesti (stelle e galassie, il Sole, i pianeti del sistema solare, asteroidi e comete). Le principali costellazioni. La notte di San Lorenzo. La Luna e le fasi lunari, le eclissi.</p> <p>I moti della Terra e le loro conseguenze (alternarsi del dì e delle notte, alternarsi delle stagioni, equinozi e solstizi).</p>

PRO-FES-SIO-NALE	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Classificare gli alimenti in base alla funzione nutrizionale prevalente. 2. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi 3. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 4. Interpretare tabelle e dati. 5. Applicare semplici procedure di calcolo aritmetico per risolvere esercizi elementari di calcolo calorico. 	<p>Funzioni degli alimenti. I carboidrati: classificazione, fabbisogno e funzioni. Le proteine: struttura, valore biologico, denaturazione, fabbisogno e funzioni. I lipidi: classificazione, gli acidi grassi e i trigliceridi, il colesterolo, fabbisogno e funzioni. I sette gruppi alimentari. Etichette nutrizionali.</p>
	ATTIVITÀ DI LABORATORIO	<p>Saper preparare tecnicamente le salse madri e le verdure</p> <p>Introduzione alla pasticceria</p>	<p>Descrizione tecnica della procedura di cottura delle salse madri: salsa pomodoro – salsa besciamella – cottura della pasta secca; Descrizione tecnica della procedura di taglio e cottura delle verdure: soffritto – saltate – vapore – stufate; Impiego e conservazione. Classificazione degli impasti di base: la pasta frolla – la pasta bigné – il pan di Spagna – la crema pasticcera – le meringhe; I metodi d'impasto; Gli ingredienti (le materie prime); Processi per una corretta esecuzione; Stoccaggio; Pulizia.</p>