

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - lefp classe 3^

AREA	DISCIPLINE	TEM-PI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	<p>Adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione</p> <p>Acquisire un linguaggio specialistico in relazione alle attività connesse con il profilo professionale</p> <p>Elaborare un proprio punto di vista ragionato e documentato</p> <p>Applicare modalità di redazione di testi di diversa tipologia e funzione, anche di tipo professionale e in formato digitale</p>	<p>-- Elementi di grammatica: richiamo in forma di recupero e/o consolidamento</p> <p>- Elementi fondamentali del patrimonio culturale letterario italiano in funzione della riflessione sulla lingua</p> <p>Opere e autori della letteratura italiana, dalle origini al Cinquecento (percorso breve)</p> <p>- Lettura, comprensione e analisi di testi letterari e non letterari</p> <p>- Saper scrivere</p> <p>Il testo argomentativo</p> <p>La relazione</p>
	INGLESE		<p>1. 1. Ascoltare dialoghi per ricavarne informazioni su azioni compiute e non ancora compiute 2. Ascoltare dialoghi per ricavare informazioni sul futuro e informazioni personali come proposte e promesse 3. Comprendere articoli e testi semplici contenenti informazioni, anche di carattere personale, su eventi passati e futuri 4. Comprendere istruzioni ed indicazioni nell'ambito di semplici compiti di realtà 5. Leggere un testo contenente informazioni sulle esperienze vissute. 6. Leggere un articolo in cui vengono confrontate azioni compiute in un momento determinato nel passato con azioni concluse nel passato. 7. Dare e chiedere informazioni su azioni compiute o non ancora compiute 8. Dare e chiedere informazioni sul futuro 9. Esprimere previsioni e la propria opinione su eventi futuri 10. Descrivere un problema 11. Scrivere un'e-mail o un breve testo dando informazioni personali di esperienze vissute. 12. Completare un dialogo 13. Completare un testo seguendo l'ascolto 14. Comprendere elementi essenziali della comunicazione all'interno del contesto personale e lavorativo. 15. Produrre appunti e schemi di sintesi</p>	<p>Da CEFR (Common European Framework of Reference)</p> <p>- Present perfect with ever, never, just, already and yet</p> <p>- Present perfect and past simple - Will for future predictions, decisions and promises - Will/shall</p> <p>- First conditional</p> <p>- Ricevere ed eseguire semplici frasi e/o sempre più complesse prendendo nota di informazioni specifiche</p> <p>- Descrivere un processo ed organizzare fasi e procedure stabilendo una sequenza temporale</p> <p>- Presentare semplici ricette</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - Iefp classe 3[^]

	MOTORIA		<p><i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborare risposte motorie efficaci sapendosi auto-valutare. 2. Assumere posture corrette anche in presenza di carichi. 3. Evidenziare autonomia, autocontrollo, responsabilità in tutte le attività proposte nel rispetto del regolamento. 4. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza e all'igiene. 	<p>Conoscere tempi e ritmi nell'attività motoria e/o sportiva riconoscendo i propri limiti</p> <p>Conoscere le posture corrette atte a prevenire algie vertebrali</p> <p>Conoscere le regole dell'utilizzo dell'ambiente operativo comprendendone la funzionalità</p> <p>Conoscere le norme igieniche atte a garantire uno stato di benessere generale</p>
	RELIGIONE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto col messaggio cristiano e in dialogo con le altre religioni. 	<p>Sapere distinguere negli elementi fondamentali la religione Induista e riconoscere il valore delle leggi umane positive in essa presenti.</p>
	MATEMATICA		<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><u>Ripasso:</u> Piano cartesiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • equazione 1° • rappresentazione di punti • rappresentazione grafica retta • Equazioni di secondo grado <p>Disequazioni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni di primo grado intere fratte • Disequazioni 1° frazionarie • Sistemi di disequazioni di 1° • Studio del grafico dei segni delle disequazioni <p>Disequazioni di secondo grado</p>
	DIRITTO		<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le norme e le fonti del diritto 2. Gli oggetti del diritto

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - lefp classe 3[^]

	<p>ECONOMIA AZIENDALE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Gli strumenti di lavoro: calcoli computistici <p>Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico–ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> • La costituzione e la gestione dell'impresa <p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica</p> <p>Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa</p> <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo percentuale diretto, sopra e sotto certo Interesse Riparti proporzionali diretti semplici • Attività economica Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e Situazione patrimoniale
<p>PROFES SIONA- LE</p>	<p>ATTIVITÀ DI LABORATORIO</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparazione di piatti tipici regionali. 2. Valorizzare le pietanze preparate nell'arco della giornata 3. Stabilire il tipo di presentazione gastronomica da effettuare. 	<p>Le caratteristiche della cucina regionale</p> <p>Rappresentazione gastronomica di alcune ricette regionali. Rappresentazione gastronomica di alcune ricette internazionali.</p> <p>La guarnizione al piatto e al vassoio.</p> <p>La cucina Internazionale.</p>
	<p>SCIENZA DEGLI ALI- MENTI</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguere le abitudini alimentari nei diversi periodi storici 2. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi 3. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 4. Utilizzare tabelle, leggere e interpretare grafici. 5. Applicare semplici procedure di calcolo aritmetico per risolvere esercizi di calcolo calorico. 	<p>Evoluzione delle abitudini alimentari e dei consumi nella storia dell'uomo.</p> <p>Valutazione del peso corporeo.</p> <p>Calcolo del fabbisogno energetico, ripartizione dei nutrienti, calcolo calorico e valutazione nutrizionale di un menu.</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - lefp classe 3^

BASE	ITALIANO	II P E R I O D O	<p>Potenziare le capacità critiche attraverso la lettura di vario genere Leggere, commentare e analizzare testi o parti di essi, in prosa e in versi, riferiti alla letteratura italiana Risolvere problemi pratici in contesti simulati</p> <p>Autovalutare le proprie attitudini, competenze, aspettative</p>	<p>-Elementi fondamentali del patrimonio culturale letterario italiano in funzione della riflessione sulla lingua Opere e autori della letteratura italiana, dalle origini al Cinquecento (percorso breve)</p> <p>- Lettura, comprensione e analisi di testi letterari e non letterari - Saper scrivere La relazione Il curriculum vitae La lettera d'accompagnamento La tesina - La prova d'esame e il colloquio Esercitazioni e simulazioni</p>
	INGLESE		<p>1. Ascoltare dialoghi per ricavarne informazioni personali sulla salute. 2. Ascoltare una conversazione tra cliente e commessa. 3. Ascoltare una storia per ricavare informazioni su esperienze passate. 4. Dare e chiedere informazioni personali sulla salute 5. Dare, accettare o rifiutare consigli 6. Impartire ordini, istruzioni e divieti 7. Parlare delle regole che si devono osservare in casa e sul posto di lavoro. 8. Dare e chiedere informazioni stradali. 9. parlare della propria città. 10. Leggere testi di vario tipo (menu, schede informative, inchieste, interviste, articoli) 11. Completare una tabella, una e-mail, un articolo. 12. Scrivere una semplice lettera o mail ad un amico</p>	<p>Da CEFR (Common European Framework of Reference)- Should/shouldn't -</p> <ul style="list-style-type: none"> - Must/mustn't for rules - - Have to/don't have to - - Past continuous/past continuous and past simple con while and when - - Proposizioni relative - - Too many, too much, (not) enough - - Ricevere ed eseguire semplici frasi e/o sempre più complesse prendendo nota di informazioni specifici- che - Descrivere un processo ed organizzare fasi e procedure stabilendo una sequenza temporale. - Presentare semplici ricette

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - Iefp classe 3^

	MOTORIA	<p><i>Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ideare e realizzare sequenze di movimento utilizzando differenti tecniche gestuali e di espressione corporea. 2. Cooperare in equipe rispettando le regole. 3. Applicare il regolamento in tutte le situazioni di gara (compreso l'arbitraggio). 4. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza 5. Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza e all'igiene. 	<p>Conoscere regolamento e tecnica degli sport</p> <p>Conoscere i comportamenti funzionali alla prevenzione degli infortuni</p>
	RELIGIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche. 2. Sviluppare un maturo senso critico riflettendo sulla propria identità nel confronto col messaggio cristiano e in dialogo con le altre religioni. 	<p>Conoscere le divisioni avvenute nel corso dei secoli e le loro origini all'interno del mondo Cristiano. Comprendere il valore del dialogo fra le varie religioni; e il desiderio di unità dei Cristiani con la particolare attenzione a ciò che li accomuna. Individuare le caratteristiche dei diversi movimenti cogliendone gli aspetti di criticità.</p>
	DIRITTO	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. ☐ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali 	<p>Costituzione e gestione aziendale</p> <p>Elementi di cittadinanza e costituzione</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - lefp classe 3^

	<p>ECONOMIA AZIENDALE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • I documenti delle operazioni di gestione <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico ristorative. <ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare la normativa nei contesti di riferimento 2. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa 3. turistico-ristorativa 4. Compilare i documenti della compravendita 5. Compilare i documenti relativi al regolamento della 6. Compravendita Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa 7. dell'impresa turistico-ristorativa 8. Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori 9. Applicare la normativa nei contesti di riferimento 10. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative; 11. Redigere la contabilità di settore 12. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa 13. turistico-ristorativa 	<p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa</p>
--	-------------------------------	--	--	---

MATEMATICA

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 anche per risolvere problemi
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.

- Disequazioni di secondo grado intere fratte frazionarie
- Grafico dei segni
- la parabola (rappresentazione grafica, proprietà analitiche, intersezione con gli assi cartesiani,)
- Calcolo del vertice, Fuoco Asse di simmetria, Retta direttrice
- Geometria analitica
punto medio di un segmento, distanza tra punti, distanza punto retta, perimetro e area delle figure geometriche
- Statistica: Lettura dei dati tramite grafico
- Moda media mediana
- Preparazione alla prova centralizzata: -
esercitazioni a partire dalle prove d'esame.

I.S. FALCONE- GALLARATE Preparazione Pasti - lefp classe 3[^]

PROFES SIONA- LE	ATTIVITÀ DI LABORATO- RIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Redarre il menù e proporlo al maitre di sala. 2. Scegliere lo stile di presentazione gastronomico, che meglio valorizza la pietanza preparata. 3. Organizzare un menù. 4. Scorporare le spese fisse, da quelle legate alle derrate alimentari. 5. Realizzare un proprio ricettario. 6. Acquisire le fondamentali tecniche di lavorazione a caldo e a freddo dei desserts. 	<p>Menù da richiesta ristorativa a quota forfettaria. Gestione del magazzino e funzione dell'economista. I costi fissi/ food cost /rapporto prezzo-qualità. Il ricettario personalizzato: consultazione di più ricettari: conoscenze tecniche sugli alimenti: classificazione e catalogazione in schede gastronomiche. I dolci secchi, lievitati, a cucchiaio, semifreddi, i gelati e la sorbetteria.</p>
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi 2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 3. Utilizzare opportunamente le diverse varietà merceologiche dei prodotti alimentari 4. Utilizzare tabelle, leggere e interpretare grafici. 5. Applicare semplici procedure di calcolo aritmetico per risolvere esercizi di calcolo calorico. 	<p>Caratteristiche nutrizionali e merceologiche di cereali e derivati, carne e prodotti di salumeria, prodotti ittici, latte e derivati, uova, oli e grassi.</p>

AREA	DISCIPLINA	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	BIOLOGIA	I P E R I O D O	<p>Osservare, descrivere, analizzare e rappresentare fenomeni appartenenti alla realtà naturale</p> <p>-Elencare le caratteristiche comuni a tutti i viventi.</p> <p>-Attribuire correttamente una struttura biologica al livello di organizzazione a cui appartiene.</p> <p>-Riconoscere l'evoluzione come causa della biodiversità attuale.</p> <p>-Spiegare le proprietà dell'acqua e la loro importanza per la vita.</p> <p>-Riconoscere le differenze tra carboidrati, lipidi e proteine.</p> <p>-Confrontare la struttura chimica del DNA e dell'RNA.</p> <p>- Illustrare le somiglianze e le differenze tra i diversi tipi di cellule (procariotiche, eucariotiche, animali, vegetali).</p> <p>- Collegare correttamente le diverse funzioni degli organuli nelle cellule.</p> <p>-Illustrare e confrontare le diverse modalità di attraversamento della membrana plasmatica da parte delle sostanze necessarie alla cellula per le reazioni chimiche del metabolismo.</p> <p>Descrivere i processi di approvvigionamento energetico dei diversi tipi di cellule.</p>	<p>Le caratteristiche degli esseri viventi</p> <p>1. I livelli di organizzazione della vita</p> <p>2. La comparsa della vita e la sua evoluzione</p> <p>3. Il mondo dei viventi si studia con il metodo scientifico</p> <p>Le sostanze che formano i viventi</p> <p>4. L'acqua e le sue proprietà</p> <p>5. Le biomolecole: i carboidrati</p> <p>6. Le biomolecole: i lipidi</p> <p>7. Le biomolecole: le proteine</p> <p>8. Le biomolecole: gli acidi nucleici</p> <p>9. La cellula, l'unità di base della vita</p> <p>10. La cellula procariotica</p> <p>11. La cellula eucariotica animale</p> <p>12. La cellula eucariotica vegetale</p> <p>13. cenni di metabolismo cellulare: trasporto attivo e passivo</p> <p>respirazione cellulare e fotosintesi</p>

<p style="text-align: center;">BASE</p>	<p style="text-align: center;">BIOLOGIA</p>	<p style="text-align: center;">II P E R I O D O</p>	<p>-Descrivere i processi di duplicazione del DNA, trascrizione e sintesi proteica, e comprenderne l'importanza per la vita delle cellule.</p> <p>-Confrontare mitosi e meiosi e comprenderne il diverso scopo.</p> <p>-Descrivere i cromosomi e il loro ruolo biologico</p> <p>-Individuare i criteri che guidano la classificazione degli organismi.</p> <p>- Ordinare nella corretta successione gerarchica le principali categorie tassonomiche.</p> <p>- Saper attribuire qualsiasi organismo a un dominio e a un regno.</p> <p>- Riconoscere la dinamicità delle comunità ecologiche e i fattori che la determinano.</p> <p>Individuare il tipo di relazione ecologica esistente tra due popolazioni di una comunità.</p>	<p>1 L'organizzazione e la duplicazione del DNA</p> <p>2 cenni di sintesi proteica.</p> <p>3. La divisione cellulare: mitosi e meiosi</p> <p>4. La diversità genetica dei gameti I caratteri ereditari</p> <p>5. Mendel e lo studio dell'ereditarietà</p> <p>6. La trasmissione di più caratteri ereditari</p> <p>7. Il genoma umano</p> <p>8. Le mutazioni e i loro effetti</p> <p>9. Le specie e la loro nomenclatura</p> <p>10. La moderna classificazione e la filogenesi: dagli organismi unicellulari procarioti ai mammiferi</p> <p>11. Gli ecosistemi e il flusso di energia al loro interno</p> <p>12. I cicli della materia negli ecosistemi</p> <p>13. Gli ecosistemi terrestri</p> <p>14. Gli ecosistemi acquatici</p> <p>15. Le comunità ecologiche e le interazioni delle popolazioni nelle comunità</p>
--	--	--	---	---

Per le macro competenze (in uscita) di ogni disciplina, si rimanda a quanto è indicato nell'indirizzo regionale (Iefp).
Nello specifico per le lingue straniere si rimanda al Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER 2001).

