

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>	<p>-La comunicazione</p> <p>Gli elementi della comunicazione</p> <p>Le funzioni della lingua</p> <p>I registri della comunicazione</p> <p>I linguaggi settoriali</p> <p>-Elementi di grammatica</p> <p>L'ortografia</p> <p>L'uso della punteggiatura</p> <p>L'articolo</p> <p>Il nome</p> <p>L'aggettivo</p> <p>-Saper scrivere</p> <p>Mappe concettuali; schemi; appunti</p> <p>Testo descrittivo; narrativo; regolativo</p> <p>I Testi: i requisiti della testualità; le tipologie testuali</p> <p>- Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari</p>
	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><u>WELCOME TO ENGLAND</u> <u>WOULD YOU LIKE A SANDWICH?</u></p> <p>A1 domandare e rispondere a semplici quesiti</p> <p>A1 domandare, rispondere e descrivere l'aspetto fisico di una persona</p> <p>A1 comprendere una conversazione tra ragazzi</p> <p>A1 comprendere istruzioni per realizzare semplici ricette</p> <p>A2 chiedere e dare informazioni personali</p> <p>A2 dare e chiedere indicazioni su un luogo</p> <p>A2 presentare una semplice ricetta</p> <p>A2 descrivere se stesso ed altre persone e descrivere un luogo</p> <p>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>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>	<ul style="list-style-type: none"> - Insiemi numerici e calcolo: - Operazioni, ordinamento e proprietà negli insiemi dei numeri naturali, interi; razionali. - Valori approssimati e loro uso nei calcoli elementari. Intro- duzione intuitiva dei numeri reali. - equivalenze (in particolare misure di peso e capacità, con cenni anche ai sistemi non MKS) - utilizzo della calcolatrice. Proporzioni e percentuali: - problemi in contesto professionale o quotidiano (calcolo del- le dosi nelle ricette, calcolo dei costi , ...) - capitalizzazione semplice (problemi diretti per il calcolo dell'interesse o del montante.) - Grafici e tabelle: - Costruzione e lettura - Piano cartesiano
	SCIENZE INTE-GRATE	<p style="text-align: center;"><i>Ossevare, 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. Clas- sificazione 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 continen- tali: 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>

<p>PRO-FES-SIO-NALE</p>	<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>I P E R I O D O</p>	<p><i>Osservare, descrivere, analizzare e rappresentare fenomeni appartenenti alla realtà naturale</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere nei microrganismi gli agenti responsabili delle più comuni malattie a trasmissione alimentare. 2. Saper riconoscere le modalità di contaminazione alimentare e i comportamenti da seguire per prevenirla. 3. Adottare norme di igiene personale e degli ambienti di lavoro appropriate per la prevenzione della contaminazione. 4. Utilizzare la terminologia scientifica specifica. 	<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>
--------------------------------	--------------------------------------	--	--	--

	<p>ATTIVITÀ DI LABORATORIO</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa 2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente 3. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso 4. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria 	<p><u>Etica professionale- strutture e normative</u></p> <p>A) Direttive e normative sulla qualità di settore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi ed elementi di base di un sistema qualità • Procedure attinenti al sistema qualità • Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti • Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità <p>B) D.Lsg. 81/2008</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispositivi di protezione individuale e collettiva • Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio • Normativa ambientale e fattori di inquinamento • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate <p><u>Le attrezzature, il loro utilizzo, la loro manutenzione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi • Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo • Principali terminologie tecniche di settore • Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Procedure e tecniche di monitoraggio • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
--	---------------------------------------	---	--



BASE	ITALIANO	I I P	<p>Acquisire la correttezza ortografica e sintattica Sviluppare la capacità di produrre testi di vario genere in base alle diverse richieste Abituare alla lettura consapevole di testi letterari e non letterari Sviluppare capacità di comprensione, analisi e confronto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di grammatica Il pronome, il verbo, l'avverbio, la congiunzione -Saper scrivere Il riassunto La ricerca -I generi letterari -Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari
	INGLESE	E R I O D O	<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><u>LET'S GO SHOPPING HAVE A GOOD TRIP</u> 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. A2 chiedere e dare informazioni personali. A1 domandare e rispondere a semplici quesiti. A1 domandare, rispondere e descrivere l'aspetto fisico di una persona. A2 dare e chiedere indicazioni su un luogo A1 comprendere istruzioni per realizzare semplici ricette. A2 presentare una semplice ricetta. 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 cooperare in equipe utilizzando le attitudini individuali 2. Saper assumere comportamenti funzionali all'igiene e alla sicurezza. 	<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	<p>Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali</p>	<p>Riconoscere le forme della religiosità umana di tutti i tempi</p>
	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

	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>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) Identità ed equazioni: - concetto di soluzione di un’equazione e di accettabilità di una soluzione - algoritmo risolutivo delle equazioni di primo grado intere - semplici problemi di primo grado. <p>Geometri del piano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - figure e loro proprietà - problemi con calcolo di perimetri e aree ed applicazione del teorema di Pitagora.
	SCIENZE DELLA TERRA		<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>Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti • Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo