

AREA	DISCIPLINE	TEMPI	COMPETENZE	CONOSCENZE
BASE	ITALIANO	I P E R I O D O	<p>Consolidare le competenze ortografiche e sintattiche</p> <p>Rafforzare la capacità di produrre testi di genere diverso</p> <p>Ampliare le conoscenze lessicali e utilizzare consapevolmente quelle acquisite</p> <p>Leggere e comprendere testi di diversa tipologia</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di grammatica - La sintassi della frase semplice - Saper scrivere - La lettera formale e informale - Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari
	INGLESE		<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparazione e classificazione ricette. 2. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in contesti familiari ed operativi. 3. Comprendere articoli. 4. Ricavare informazioni specifiche da un dossier o un depliant. 5. Comprendere istruzioni ed indicazioni nell'ambito di semplici compiti di realtà. 	<p>CEFR (common European framework of reference) L1-L2</p> <p>A2-presentare una semplice ricetta</p> <p>A2-compilare un semplice diagramma di ingredienti e nutrienti</p> <p>A1-comprendere istruzioni per realizzare semplici ricette</p> <p>La struttura essenziale della frase semplice (la funzione del verbo)</p>

	MOTORIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare il proprio corpo con consapevolezza nei diversi contesti 2. Elaborare risposte motorie efficaci. 3. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. 	<p>Conoscere gli effetti del movimento sui diversi apparati e sistemi.</p> <p>Conoscere la struttura del rachide, i paramorfismi e i dimorfismi.</p> <p>Conoscere i principi generali della teoria e della metodologia dell'allenamento: specificità, gradualità, durata.</p> <p>Conoscere le regole generali di convivenza civile e quelle dell'utilizzo dell'ambiente operativo.</p> <p>Conoscere il linguaggio corporeo.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale e dell'igiene.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport.</p> <p>Conoscere l'aspetto educativo e sociale dello sport.</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, in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali. 2. Porsi domande di senso ed impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e dei valori affermati da Gesù, cogliendo la natura del linguaggio religioso e specificamente del linguaggio Cristiano. 	<p>Conoscere le diverse espressioni della comunicazione umana.</p> <p>Riconoscere le diverse reazioni dell'uomo di fronte alla sofferenza mentre ne ricerca il senso.</p> <p>Conoscere le fondamentali tappe della storia del popolo eletto e riconoscere in esse "la mano di Dio".</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>Proporzioni e percentuali: Ripasso sulla capitalizzazione semplice (problemi diretti e inversi.) concetto di soluzione di un'equazione e di accettabilità di una soluzione</p> <p>equazione di primo grado a due incognite e loro rappresentazione grafica</p> <p>Posizioni reciproche delle rette parallelismo e perpendicolarità</p> <p>sistema di equazione a due incognite e metodi risolutivi(metodo di sostituzione).</p> <p>.</p>
	<p>Mettere in relazione i fenomeni storici cogliendo analogie e differenze</p> <p>Problematizzare le differenze di condizioni di vita, di religione, di cultura di individui e gruppi umani</p> <p>1.</p>	<p>L'Unione sovietica. Da Lenin a Stalin</p> <p>-L'Europa. Democrazie e totalitarismi</p>

PROFES- SIONALE	ATTIVITÀ LABORATO- RIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti 2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 3. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie 4. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari • Utensili per la preparazione delle bevande • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting
	SCIENZA DEGLI ALI- MENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper riconoscere le modalità di contaminazione alimentare e i comportamenti da seguire per prevenirla. 2. Adottare norme di igiene personale e degli ambienti di lavoro appropriate per la prevenzione della contaminazione. 3. Essere consapevoli degli obblighi normativi in materia di igiene in ambito ristorativo. 4. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi 5. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 6. Utilizzare la terminologia scientifica specifica. 	<p>Igiene degli ambienti di lavoro e personale.</p> <p>Sanificazione e corretto utilizzo dei prodotti richiesti.</p> <p>Il sistema HACCP. Normativa in materia d'igiene .</p> <p>I micronutrienti: vitamine e sali minerali.</p> <p>L'acqua: funzioni e fabbisogno.</p>

BASE	ITALIANO	II P E R I O D O	<ol style="list-style-type: none"> Rafforzare la capacità di produrre testi pragmatici di genere diverso Consapevolezza degli scopi comunicativi nei diversi modelli di relazione Saper descrivere le diverse fasi di un'attività laboratoriale Leggere e comprendere testi di diversa tipologia 	<p>-Elementi di grammatica La sintassi del periodo</p> <p>-Saper scrivere La relazione</p> <p>-Lettura e comprensione di testi letterari e non letterari</p>
	INGLESE		<ol style="list-style-type: none"> Comprendere elementi essenziali della comunicazione all'interno del contesto personale e lavorativo. Riconoscere codici comunicativi pertinenti. Individuare gli elementi della comunicazione. Produrre appunti e schemi di sintesi per organizzare la comunicazione. Leggere e produrre grafici, diagrammi di ingredienti e nutrienti. 	<p>Il riassunto e l'elaborazione orale sintetica</p> <p>Ricevere ed eseguire semplici e/o sempre più complesse indicazioni, prendendo nota di informazioni specifiche</p> <p>Descrivere un processo</p> <p>Organizzare fasi e procedure.</p> <p>Stabilire una sequenza temporale.</p>
	MOTORIA		<ol style="list-style-type: none"> Dimostrare autonomia, autocontrollo, responsabilità e rispetto. Cooperare in equipe utilizzando le attitudini individuali. Assumere comportamenti funzionali all'igiene e alla sicurezza. 	<p>Conoscere le regole generali di convivenza civile e quelle dell'utilizzo dell'ambiente operativo. Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport. Conoscere l'aspetto educativo e sociale dello sport. Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale e dell'igiene.</p>



	STORIA, LEGALITÀ, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale 2. Individuare nel corso della storia mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnologica 3. Riconoscere le caratteristiche della società contemporanea come il prodotto delle vicende storiche del passato 	<ul style="list-style-type: none"> - La Seconda guerra mondiale - Il secondo dopoguerra. Il mondo diviso in due blocchi - L'Italia repubblicana, la ricostruzione, il miracolo economico
	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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di secondo • Classificazione dell'equazione di secondo grado • Formule risolutive dell'equazione 2° • Semplici problemi risolvibili con l'equazione di secondo grado • Equazioni 2° frazionarie, studio del denominatore e condizioni d'esistenza • La statistica semplici problemi di scelta Statistica descrittiva media aritmetica moda e mediana • Significato di probabilità relative valutazioni
	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, in dialogo con altre religioni e saperlo confrontare con le problematiche attuali. 2. Porsi domande di senso ed impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e dei valori affermati da Gesù, cogliendo la natura del linguaggio religioso e specificamente del linguaggio Cristiano. 	<p>Conoscere i tratti essenziali della continuità e le differenze tra la religione ebraica e cristiana.</p> <p>Conoscere i fondamenti della religione ebraica, le norme rituali ed alimentari.</p>

classe 2[^]



PROFES SIONA- LE	ATTIVITÀ LABORATO- RIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme vigenti 2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo • Tecniche di preparazione flambé.
	SCIENZA DE- GLI ALIMENTI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere il principio fisico, chimico o biologico alla base delle principali tecniche di conservazione alimentare e l'impatto dei diversi metodi sulle caratteristiche sensoriali e nutritive dei cibi. 2. Individuare le tecniche di conservazione più idonee per i diversi alimenti . 3. Classificare le tecniche di cottura in base al mezzo di propagazione del calore. 4. Individuare l'effetto delle diverse tecniche di cottura sulle caratteristiche nutrizionale e sensoriali degli alimenti. 5. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 6. Utilizzare la terminologia scientifica specifica. 	<p>Metodi fisici, chimici ,fisico-chimici e biologici di conservazione alimentare.</p> <p>Effetti positivi e negativi delle cotture sugli alimenti.</p> <p>Metodi di cottura.</p> <p>Il fabbisogno energetico giornaliero.</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE SALA-BAR – lefp

AREA	DISCIPLINA	TEMP I	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 respirazione cellulare e fotosintesi</p>

I.S. FALCONE- GALLARATE SALA-BAR – lefp

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

Per le lingue straniere si rimanda al Quadro Comune Europeo di Riferimento: A2 (QCER 2001).