

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO CLASSE 1^ B

DIRITTO

MODULO 0

Che cos'è il diritto?

- Il diritto come fenomeno sociale
- Regole sociali e regole giuridiche
- Diritto pubblico e diritto privato
- Diritto oggettivo e diritto soggettivo

MODULO 1 - Come funziona il diritto

L'ordinamento giuridico

- Che cos'è l'ordinamento giuridico
- Norme e atti giuridici

Le fonti del diritto

- Piramide del diritto
- La Costituzione e le leggi costituzionali
- Le fonti primarie
- Le fonti secondarie
- La consuetudine

I rapporti giuridici

- I soggetti del diritto
- Capacità giuridica e capacità di agire
- L'amministratore di sostegno

MODULO 2 – Stato e democrazia

Le origini e l'organizzazione degli Stati

- La nascita dello Stato
- Gli elementi costitutivi dello Stato
- Le forme di Stato
- Le forme di governo

Dallo Statuto Albertino alla Costituzione Repubblicana

- L'epoca dello Statuto Albertino
- L'Assemblea costituente
- La Costituzione Repubblicana

ECONOMIA POLITICA

MODULO 6 - Come funziona l'economia

I bisogni e i beni economici

- I bisogni
- I beni e i servizi
- Ricchezza, patrimonio e reddito

Il sistema economico e i suoi operatori

- Gli elementi del sistema economico
- I soggetti economici

- Il circuito economico
- I settori economici

I sistemi economici nella storia

- I sistemi economici dell'epoca preindustriale
- Il sistema capitalista
- Il sistema liberista
- Il sistema collettivista
- Il sistema a economia mista

MODULO 7 – La microeconomia

Il consumatore

- Il consumatore e le sue scelte
- La domanda

Data, 13 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. ssa Lucilla Maj

Docente	VITALI ELENA
Materiale	FISICA
Classe	PRIMA B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- La misura delle grandezze fisiche.
- Le unità di misura del SI.
- La notazione scientifica.
- Concetto di grandezza fisica, misura e convenzioni di misura.

- Significato di grandezza vettoriale e scalare.
- La forza peso.
- Equilibrio di un corpo rigido.

- La definizione di pressione, la sua unità di misura nel S.I. e in altri sistemi.
- La legge di Stevin (o Stevino).
- Il principio dei vasi comunicanti.
- Il principio di Pascal.
- La spinta di Archimede.

Data, 11/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Vitali Elena

PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE CLASSE PRIMA B

Conoscenze: dal Testo in adozione "Exploits" Cedeb e dagli appunti presi in classe durante le lezioni

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 0

Funzioni comunicative

Dire la data
Comunicare in classe

Lessico

I giorni della settimana
Le stagioni e i mesi
I numeri dallo 0 al 39
Il materiale scolastico
Gli oggetti della classe

Grammatica

Gli articoli determinativi
Gli articoli indeterminativi

Fonetica

L'alfabeto; le finali mute

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1a

Funzioni comunicative

Salutare e congedarsi
Domandare e dire il nome
Domandare e dire l'età
Domandare e dire la nazionalità

Lessico

I numeri dal 40 in poi
Le nazioni e le nazionalità
I continenti

Grammatica

I verbi *être* e *avoir*
I verbi del primo gruppo

Fonetica

Les liaisons

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1b

Lessico

Gli indirizzi di posta elettronica e il web
Gli indirizzi postali

Grammatica

La formazione del femminile (I)
La formazione del plurale (I)
Gli aggettivi interrogativi
La forma interrogativa
Le preposizioni articolate

PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE CLASSE PRIMA B

Fonetica

I suoni «u» e «ou»

Les diphtongues (oi – au – eu – ei – ai) et les triphthongues (eau)

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2a

Funzioni comunicative

Parlare della famiglia

Comunicare in modo informale

Domandare e dire la professione

Lessico

La famiglia e lo stato civile

Mestieri e professioni

Grammatica

Gli aggettivi possessivi

C'est / Il est

La formazione del plurale (2)

Fonetica

Il suono [ɛ] e [ɛ̃]: les trois accents (aigu, grave et circonflexe)

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2b

Grammatica

La forma negativa (1)

I verbi *faire, aller, venir*

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 3a

Funzioni comunicative

Domandare e dire il nome di un oggetto

Descrivere il carattere

Lessico

I colori

Grammatica

La formazione del femminile (2)

I pronomi personali forma tonica

Fonetica

Le consonanti finali mute («d» «t» «r» «p») e i suoni «en» «em» «an»

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 3b

Grammatica

Gli aggettivi beau, nouveau, vieux

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO:

ANNO SCOLASTICO 2018 /2019

CLASSE: I SEZ. B

INDIRIZZO: SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E

L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA: GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

DOCENTE: SABRINA PESCOSOLIDO

TESTO IN ADOZIONE: LA MAPPA DEL MONDO.

RICCARDO MILANO, FRANCESCA PAMPALONI

ISTITUTO GRAZIELLA FUMAGALLI Istituto Professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari, l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER U.di A.	A 21

MATERIA	GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		
CLASSE	1 B	INDIRIZZO	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

UdA	1	Titolo: IL CLIMA	
Competenze attese a livello di UdA			
Descrivere le cause delle principali emergenze climatiche ambientali. Comprendere il cambiamento e le diversità in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di clima. • I fattori che influenzano il clima. • Il rapporto tra clima e attività umane. • I cambiamenti climatici. • Il riscaldamento globale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere e analizzare un territorio utilizzando i metodi, gli strumenti e i concetti della geografia. • Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. • Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e utilizzare il lessico geografico. • Descrivere le diverse zone climatiche nel mondo, i fattori che influenzano il clima. • Spiegare come le attività umane hanno contribuito ai cambiamenti climatici. • Comprendere i rischi del riscaldamento globale. 	6 ore
Strategie didattiche	Lezione frontale, lezione interattiva, dibattito, discussione.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, schede o appunti.		
Tipo di verifiche	Test strutturati e semi-strutturati; quesiti a risposta chiusa, aperta e multipla. Interrogazioni.		
Valutazione (per certificazione competenze)	Si fa riferimento alla valutazione comune di dipartimento		

Altre discipline coinvolte (eventuali)	
Annotazioni	

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

UdA	2	Titolo: LE RISORSE	
Competenze attese a livello di UdA			
Conoscere le principali risorse energetiche del pianeta. Comprendere il cambiamento e le diversità in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
<ul style="list-style-type: none"> Le principali risorse del pianeta: La distribuzione dell'acqua sul pianeta; L'acqua come fonte di energia; Fonti energetiche rinnovabili e non rinnovabili; <ul style="list-style-type: none"> Il ciclo dell'acqua; La gestione dell'acqua. 	<ul style="list-style-type: none"> Descrivere e analizzare un territorio utilizzando i metodi, gli strumenti e i concetti della geografia. Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e utilizzare il lessico geografico. Distinguere le fonti energetiche rinnovabili da quelle non rinnovabili. Spiegare le dinamiche del ciclo dell'acqua. Comprendere il valore dell'acqua come risorsa. 	6 ore
Strategie didattiche	Lezione frontale, lezione interattiva, dibattito, discussione.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, schede o appunti.		
Tipo di verifiche	Test strutturati e semi-strutturati; quesiti a risposta chiusa, aperta e multipla. Interrogazioni.		
Valutazione (per certificazione competenze)	Si fa riferimento alla valutazione comune di dipartimento		
Altre discipline coinvolte (eventuali)			
Annotazioni			

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

UdA	3	Titolo: POPOLI E CULTURE	
Competenze attese a livello di UdA			
Descrivere le dinamiche demografiche di ieri e di oggi utilizzando i principali indicatori statistici. Comprendere il cambiamento e le diversità in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
Popolazione: <ul style="list-style-type: none"> I caratteri del popolamento della Terra; L'invecchiamento della popolazione; La distribuzione della popolazione; I fattori che influenzano l'età e la densità della popolazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo (aspetti demografici, geopolitici, energetici, risorse e sviluppo sostenibile, globalizzazione economica). 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando 	4 ore
Migrazioni: <ul style="list-style-type: none"> Le direttrici principali dei flussi migratori. I vari status di migrante. L'immigrazione come emergenza e 			4 ore

come risorsa. • Il fenomeno migratorio e l'Italia.	<ul style="list-style-type: none"> Esemplificazioni e comparazioni significative tra alcuni stati e contesti regionali. Organizzazione del territorio, sviluppo locale, patrimonio territoriale 	i metodi, gli strumenti e i concetti della geografia. <ul style="list-style-type: none"> Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo 	4 Ore
Culture <ul style="list-style-type: none"> Cultura e culture nell'epoca della globalizzazione Le lingue come fenomeno culturale La dimensione culturale dell'alimentazione Multiculturalità e diversità culturale			
Strategie didattiche	Lavoro di gruppo con il progetto "Alumni in cattedra". Lezione frontale, lezione interattiva, dibattito, discussione.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, schede o appunti.		
Tipo di verifiche	Valutazione individuale sul lavoro di gruppo. Test strutturati e semi-strutturati; quesiti a risposta chiusa, aperta e multipla. Interrogazioni.		
Valutazione (per certificazione competenze)	Si fa riferimento alla valutazione comune di dipartimento.		

DESCRIZIONE Unità di Apprendimento

UdA	4	Titolo:	LA PRODUZIONE
Competenze attese a livello di UdA			
<p>conoscere ed utilizzare i principali indicatori socioeconomici. Riconoscere il cambiamento e le diversità economiche in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
La Produzione: La produzione di beni e servizi: il Pil; <ul style="list-style-type: none"> I settori produttivi; Lo stato sociale; L'industria del turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> Descrivere e analizzare un territorio utilizzando i metodi, gli strumenti e i concetti della geografia. Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo. 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere e utilizzare il lessico geografico. Riconoscere le caratteristiche dei diversi settori produttivi. Conoscere i principali indicatori socioeconomici: Pil e Isu. Conoscere la classificazione degli stati in base al grado di sviluppo economico proposta dalla Banca mondiale. 	8 ore
Ricchezza e Povertà: La misurazione dello sviluppo e l'Isu; <ul style="list-style-type: none"> Pil e Isu a confronto; La crescita delle disuguaglianze; La povertà nei paesi ricchi. 			
Strategie didattiche	Lezione frontale, lezione interattiva, dibattito, discussione.		
Materiali e strumenti	Libro di testo, schede o appunti.		
Tipo di verifiche	Test strutturati e semi-strutturati; quesiti a risposta chiusa, aperta e multipla. Interrogazioni.		
Valutazione (per certificazione competenze)	Si fa riferimento alla valutazione comune di dipartimento		
Altre discipline coinvolte (eventuali)			
Annotazioni			

Data, 22/06/2019

IL DOCENTE
Sabrina Pescosolido

UNITS	GRAMMAR AND FUNCTIONS	COMPETENCES
Starter A introductions	Present simple di be What? Where? who?how? how old?when? My, your, his, her Nationalities	Understanding and completing ID cards CONTENUTI TESTO: Mark Understanding personal information
Starter B A new student?	Spelling Exchanging personal information	Asking or personal information Writing about your partner
Starter C Famous people Starter D In the class- room	a/an/the plurai talking about celebrities there is there are any this these that those preposizioni di luogo talking about things and where they are	Los Angeles celebrity city Describing photos of a celebrity Asking and answering about your favourite celebrities Writing about a celebrity
Starter E Describing people	Have got Posizione degli aggettivi Describing people	The young Royals Describing other young Royals Asking and answering personal questions An email for a pen pal
Starter F My family	Have got negativo e interrogativo e risposte brevi Genitivo sassone Its, our, your, their Talking about your family	

Unit 1 My music	Present simple Object pronouns	Top of th epops? Favourite types of music Music magazine interview
Free time	Likes and dislikes Agreeing and disagreeing	A music article about your partner A social network profile
Unit 2 Daily routine	Present simple Talking the time Talking about daily routine	Sport facts! Tom Daley-British champions Radio interview with aa famous sportsperson
Sports	Adverbs and expressions of frequency Prepositions of tima at, in, on Talking about sport	An article about a famous sportsperson's routine A social network message

Unit 3 Abilities	Can Both, neither Adverbs and qualifiers	James Bond-an icon of British fiction and film Sherlock Holmes James Bond and Sherlock Holmes
Describing people (2)	Talking about ability Adjective order Be like, look like Describing people	A profile of someone you know/a famous person A description of a person

Unit 4 Everyday activities	Present continuous Time expressions with present continuous Talking about actions happening around now	Work experience-a taste of real life! Two students talking about work experience Work experience interview Work experience report A work placement email
Dream jobs	Present simple vs present continuous Dynamic and stative verbs Talking about permanent and temporary activities	
Unit 6 My room	Some, any There is, there are Prepositions: directions Talking about your house, rooms and where things are	Tourist attractions in York Welcome to Liverpool-a capital of culture A tour of your area, town or city
Getting around	Imperatives Prepositions and adverbs of movement Asking for and giving information	A tourist pamphlet Giving instructions in a note

Unit 7 Food and drink	Countables and uncountables Quantifiers Talking about food, drink and diet	Wimbledon-a food lover's paradise! Describing foods at different events a special event and what you eat there
Eating out	Whose...? and possessive pronouns Requesting and offering prices	An article about your special event A restaurant review
Unit 8 What's on?	So, such Adjectives in -ing and -ed Talking about films and TV programmes	Master of suspense Teenagers talking about films Talking about an interesting film
Famous stars	Giving opinions Past simple: be, be born Past time expressions Talking about the past	A report on your partner's film A film review
Unit 9 A spooky story	Past simple affirmative and negative Regular verb spelling Describing events in the past	Quirky British festivals An American festival Talking about a festival you went to

Party time!	Past simple interrogative and short answers Verbs and prepositions in questions Showing interest	Describing a festival and its history A biography
-------------	--	--

Docente	MATTEO PAOLA
Materia	ITALIANO
Classe	I B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

TECNICHE NARRATIVE

- Definizione testo letterario
- Gli elementi di base della narrazione
- I personaggi
- La storia
- L'ambientazione
- La voce che narra la storia
- Le tecniche narrative
- Scrivere per riassumere
- Il testo descrittivo
- Il testo narrativo
- Il testo informativo - espositivo
- Il mito e l'epica
- La favola
- La fiaba
- Novella, racconto e romanzo
- La narrazione fantastica
- Il romanzo di formazione
- La narrazione storica
- Temi del presente: "Noi e gli altri"

• LETTURA INTEGRALE DEL SEGUENTI LIBRO:

G. Festa "Cento passi per volare"

LETTURA ED ANALISI DEI SEGUENTI BRANI:

- Thuram: "L'uomo che osò alzare il guanto"
- Guareschi: "Cinquecento lire"
- Graves: "Eco e Narciso"
- Piccolo: "Il regalo di Natale"
- Calvino: "Marcovaldo al supermarket"
- Manzoni: "Le provocazioni del signor Veneranda"
- Lucarelli: "L'ispettore Coliandro"
- Cortazar: "Discorso dell'orso"
- Kafka: "La partenza"
- Calvino: "La ragazza mela"
- Arslan: "Lo zucchero di nonna Virginia"
- Collodi: "Il naso di Pinocchio"
- Esopo: "Il lupo e l'agnello"
- Verga: "La roba"
- Pirandello: "La patente"
- Buzzati: "Il mantello"
- Manganelli: "Cinquantotto"
- Calvino: "La resistenza vista dallo sguardo di un bambino"

RIFLESSIONE SULLA LINGUA

- FONOLOGIA
- ORTOGRAFIA
- MORFOLOGIA: articolo, nome, aggettivo, pronome, verbo, avverbio, preposizione, congiunzione, interiezione.

MANUALI IN ADOZIONE

- Biglia, Manfredi, Terrile *“Lecture in un respiro”*, Paravia
- Sensini, *“Datemi le parole”*, A. Mondadori Scuola

Data, 08/06/2019

IL DOCENTE
Prof. ssa Matteo Paola

Docente	Annagrazia Recinelli
Materia/e	Laboratorio di Accoglienza Turistica
Classe	PRIMA B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGETTAZIONE PER MODULI

MODULO 1 - IL SISTEMA TURISTICO

UNITA' DIDATTICA 1 – Il turismo

- 1. Definizione di turismo
- 2. L'evoluzione storica del turismo
- 3. Le tipologie di "turismi"
- 4. Gli effetti del turismo
- 5. I flussi turistici
- 6. I documenti del viaggiatore
- 7. L'organizzazione turistica

UNITA' DIDATTICA 2 - Il prodotto turistico

- 1. Il mercato turistico: la domanda e l'offerta turistica
- 2. Caratteristiche e tipologie
- 3. Gli elementi del prodotto turistico

UNITA' DIDATTICA 3 - Le imprese turistiche

- 1. Le imprese ricettive
- 2. Le imprese ristorative
- 3. Le imprese di viaggi
- 4. Le figure professionali del settore turistico

MODULO 2 - LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE

UNITA' DIDATTICA 1 - L'arte della comunicazione

- 1. La comunicazione
- 2. Gli elementi della comunicazione
- 3. Le tipologie di comunicazione

UNITA' DIDATTICA 2 - La comunicazione in hotel

- 1. La comunicazione verbale
- 2. La comunicazione scritta

MODULO 3 - L'ALBERGO

UNITA' DIDATTICA 1 - La struttura dell'albergo

- 1. Le aree operative
- 2. Le tipologie di gestione dell'albergo

UNITA' DIDATTICA 2 - L'organizzazione dell'albergo

- 1. I reparti
- 2. Le funzioni del front office back office
- 3. Il personale del front office

20/06/2019

IL DOCENTE
Prof.
Annagrazia Recinelli

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO DELLA MATERIA : SALA E VENDITA.

La professione:

- Introduzione al mondo F&B;
- da esecutore operativo a guest manager;
- la dignità del lavoro, la dignità del servire;
- Diventare un professionista; requisiti della persona e del professionista; le soft skills; il valore della divisa.

La sala, sicurezza e igiene sul lavoro:

- Sicurezza sul lavoro; pericoli sul lavoro;
- Ergonomia;
- HACCP; sicurezza alimentare; lavorare in modo igienicamente corretto.

Comportamento e galateo:

- Educazione, stile di vita vincente; il comportamento corretto;
- Come rivolgersi al cliente;
- Precedenze nel servizio; il galateo a tavola.

Pianeta ristorazione:

- Breve storia del servizio a tavola;
- Forme di ristorazione;
- Staff nella ristorazione.

Aree e attrezzature di lavoro:

- Le aree operative;
- Pulizia e manutenzione;
- Attrezzatura di sala.

Organizzazione del lavoro:

- I momenti di servizio; menù di servizio;
- Sequenza di servizio delle pietanze; le fasi operative; le fasi del servizio;
- Disposizione di mobili e coperti; attrezzature per aumentare i coperti; le distanze dei tavoli.

Abilità di base nel ristorante:

- Stesura di tovaglia e coprimalta; uso del tovagliolo di servizio; uso delle clips; come si portano i piatti, vassoi, bicchieri;
- Lo sbarazzo; pulizia del tavolo; caduta di cibo o attrezzatura durante il servizio; aggiunta e rimozione di coperti;
- Come si dispongono i cibi nei piatti; il ripasso; servizio della fingerbowl; cambio del posacenere; cambio del tovagliolo durante il servizio; introduzione all'uso della comanda.

La mise en place:

- Le fasi della mise en place;
- Preparazione dei coperti;
- Metodi diversi di mise en place;
- Mènage e altri elementi in tavola;
- composizioni con i tovaglioli.

Stili di servizio:

- Presentazione degli stili di servizio;
- Servizio all'italiana; servizio all'italiana con vassoio;
- Servizio all'inglese; servizio alla francese diretto e indiretto; servizio alla russa; servizio self-service.

Pianeta bar:

- Lavorare in bar; i momenti di servizio;
- Il bar: un nome per tante imprese; le zone di lavoro del bar; lo staff di bar;
- Attrezzature di bar; classificazione delle bevande; alcol: educazione al consumo e alla vendita.

Abilità di base in bar:

- Dosi delle bevande; tecniche di miscita;
- Prelevare e servire;
- Guarnizioni semplici; guarnizioni complesse.

Caffè ed espresso - Montare il latte:

- Produzione e lavorazione del caffè; principali metodi per ottenere il caffè; la macchina espresso; pulizia e controlli della macchina espresso;
- Il macinadosatore; piccola attrezzatura; come si prepara e si serve l'espresso;
- Principali ricette con l'espresso; trattamento dell'acqua; fattori qualitativi; controlli di qualità;
- gli strumenti per montare il latte; manutenzione della lancia a vapore; tecnica di montaggio e tecnica di versata.

16/06/19

Il Prof. Paravati Roberto

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e Sociali

“Graziella Fumagalli”

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2018/2019

Docente	VERGANI BENEDETTA
Materia	MATEMATICA
Classe	1B

COMPETENZE	ABILITA'
UDA n.1 GLI STRUMENTI PER CONTARE Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per risolvere espressioni numeriche	I NUMERI INTERI E RAZIONALI, LE FRAZIONI, LE PERCENTUALI <ul style="list-style-type: none">▪ Sa ordinare le frazioni e collocarle sulla retta dei numeri▪ Calcola il M.C.D. ed il m.c.m. tra più numeri▪ Esegue le operazioni con i numeri interi, razionali assoluti e razionali relativi▪ Applica le proprietà delle potenze▪ Calcola la percentuale▪ Utilizza le proporzioni e le loro proprietà per risolvere problemi
UDA N.3 DAI NUMERI ALLE LETTERE Utilizzare tecniche e procedure di calcolo e codici formali per risolvere espressioni letterali	MONOMI, POLINOMI ED ESPRESSIONI ALGEBRICHE <ul style="list-style-type: none">▪ Distingue un monomio da un polinomio▪ Riconosce monomi simili▪ Calcola il grado relativo ad una lettera ed il grado assoluto di un monomio▪ Calcola il grado relativo ad una lettera ed il grado assoluto di un polinomio▪ Esegue le operazioni con i monomi▪ Esegue le operazioni con i polinomi▪ Applica le formule dei prodotti notevoli▪ Costruisce un messaggio passando dal linguaggio comune al linguaggio dell'algebra

<p>UDA N.2</p> <p>LA MATEMATICA DELLA REALTA'</p> <p>Utilizzare tecniche e procedure di calcolo e codici formali per risolvere equazioni e problemi di primo grado</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico</p>	<p>EQUAZIONI DI PRIMO GRADO INTERE E PROBLEMI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applica i principi di equivalenza delle equazioni e le loro conseguenze ▪ Risolve equazioni di primo grado intere ▪ Distingue equazioni impossibili da equazioni indeterminate ▪ Individua i dati utili e gli eventuali dati inutili e/o mancanti di un problema ▪ Traduce il problema dal linguaggio comune al linguaggio algebrico (anche problemi di geometria piana) ▪ Risolve il problema dopo aver individuato l'algoritmo risolutivo <p>SCOMPOSIZIONE DI POLINOMI ED EQUAZIONI FRATTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Scompone i polinomi in fattori, riconoscendo il metodo di scomposizione da applicare ▪ Calcola il M.C.D. ed il m.c.m. di polinomi ▪ Risolve equazioni fratte di primo grado
--	--

Casatenovo, _____

Prof.ssa VERGANI BENEDETTA _____

Docente	Tagliaferri Giovanni
Materia/e	Religione
Classe	1^B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

1. **Introduzione:** lettura e spiegazione del libro alle pagine 22-23

2. **L'io: la conoscenza di sè**

- Nome, cognome, soprannome: le prime tracce dell'identità
- La corporeità: io ho un corpo o io sono un corpo? Realizzazione della rappresentazione del proprio corpo e del proprio aspetto. Approfondimento sul tema della cura del proprio corpo
- La mia storia: come è cambiata la mia identità, fatti significativi della vita. Costruzione della propria linea del tempo passato
- Un'identità orientata al futuro: io sono i miei sogni e i miei progetti: costruzione della linea del tempo futuro
- Il confronto con i propri limiti e con le proprie capacità. Costruzione del "termometro" dei pregi e dei difetti
- Il carattere: presentazione del proprio carattere
- Gli altri attorno all'io: costruzione della propria mappa delle relazioni
- La relazione di amicizia
- Io e Dio: il rapporto personale con Dio. Lavoro scritto
- Realizzazione scritta della propria "carta d'identità"
- Le dimensioni dell'uomo: lettura del libro alle pagine 57-59

3. **Dio e religioni**

- Dagli altri all'Altro: Dio
- La fede come relazione tra sè e l'Altro (Dio)
- Classificazioni delle religioni: lettura e spiegazione del libro alla pagina 80
- Il mondo delle religioni: lettura e spiegazione del libro alle pagine 81-82 ed esercizio di lettura delle tabelle
- I tratti comuni dell'esperienza religiosa: divinità, miti, simboli, riti, norme di comportamento, luoghi religiosi, figure religiose

Data, 17 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Tagliaferri Giovanni

Testo adottato: Scienza degli Alimenti 1° Biennio A. Machado Poseidonia

Materiale fornito dal docente: slide

UDA 1 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Pericoli biologici, fisici e chimici

Alimenti.

I microrganismi: aspetti generali. Classificazione dei microrganismi. Virus. Batteri (struttura, riproduzione, spore, tossine, classificazione). Muffe e lieviti. Crescita dei microrganismi: temperatura, tempo, ossigeno, umidità, pH, luce.

Tossinfezioni alimentari: generalità e modalità di trasmissione dei patogeni.

Principali batteri responsabili delle tossinfezioni: Salmonella, Stafilococchi, *C. Botulinum*, *C. Perfringens*, *Listeria Monocytogenes*.

Igiene nella ristorazione

Igiene del personale: generalità e igiene delle mani e degli indumenti.

Igiene dei locali: cucina, dispensa, sala da pranzo, servizi igienici, eliminazione dei rifiuti.

Igiene delle attrezzature.

Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

Il sistema di controllo HACCP: le fasi preliminari, i 7 principi.

UDA interdisciplinare: La sicurezza a scuola

UDA 2 LE BASI DELLA NUTRIZIONE

Concetti fondamentali di chimica.

La materia e le sue trasformazioni: la massa, il volume, l'energia, i fenomeni chimici e fisici.

Stati di aggregazione della materia: passaggi di stato. Sostanze pure: elementi e composti. La tavola periodica degli elementi.

Atomi e molecole. Numero e peso atomico. Legami chimici. Formule chimiche. Reazione chimiche.

Soluzioni. Acidi, basi e sali. Il pH.

La chimica organica. Il gruppo funzionale. L'atomo di carbonio.

Introduzione ai macronutrienti glucidi, lipidi e protidi.

Glucidi: struttura e classificazione, funzioni e apporti.

Lipidi: caratteristiche e classificazione, funzioni e apporti.

Proteine: proteine e AA, la struttura, la classificazione, la denaturazione, le funzioni e gli apporti.

UDA 3 CONSERVAZIONE E COTTURA: PRINCIPALI METODI DI CONSERVAZIONE E COTTURA

La conservazione degli alimenti nella storia.

Principali metodi di conservazione.

Cottura: principali tecniche di cottura.

Docente	Daziano Alessandra
Materia/e	Scienze integrate
Classe	1B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane.

Gli elementi necessari alla definizione di un fenomeno

Composizione dell'atmosfera

I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine

L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO₂ e l'effetto serra

Riduzione dello strato di ozono (reazioni di formazione dell'ozono e reazioni di distruzione dell'ozono)

Le piogge acide

Degradazione meteorica delle rocce

I venti

Le precipitazioni

Ciclo dell'acqua

Diversi tipi di serbatoi di acqua (mari, laghi, fiumi, falde idriche)

Temperatura delle acque marine

Concetto di salinità

Pressione idrostatica

I ghiacciai (scioglimento e principali spostamenti)

Le maree

Formazione e classificazione delle morene

Forme di inquinamento dell'acqua

I materiali che costituiscono la litosfera.

I principali minerali e le loro proprietà.

Il ciclo delle rocce.

Vari tipi di rocce.

Aspetti basilari della dinamica endogena della Terra.

Accenni su vulcani e terremoti.

Data,08/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Daziano Alessandra

Docente	Giambattista Sabatino
Materia/e	Scienze Motorie e Sportive
Classe	1 B– Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:	SECONDO QUADRIMESTRE:
<p>1. TEST MOTORI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori • Resistenza • Velocità • Mobilità articolare <p>2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento) • Lavoro aerobico lattacido (intervallato) • Lavoro anaerobico • Circuit-training <p>3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondamentali individuali e di squadra • Regolamento • Gioco <p>4. ARGOMENTO TEORICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare 	<p>5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il concetto di forza in educazione fisica • Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella. <p>6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • I principali elementi artistici • Regolamento • Realizzazione di una sequenza artistica <p>7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: IL TOUCHBALL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondamentali individuali e di squadra • Regolamento • Gioco: attacco e difesa <p>8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT ALL'ARIA APERTA: L'ORIENTEERING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta • Regolamento • Gara <p>9. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: FLOORBALL / ULTIMATE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondamentali individuali e di squadra • Regolamento • Gioco: attacco e difesa <p>10. ARGOMENTO TEORICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il sistema scheletrico • La sicurezza in palestra

Data, 08-06-2019

IL DOCENTE
Prof. Giambattista Sabatino

Docente	MATTEO PAOLA
Materia	STORIA
Classe	I B

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- La Preistoria e l'evoluzione della specie umana
- Le antiche civiltà mesopotamiche
- L'Egitto: la sintesi di una storia millenaria
- Le antiche civiltà mediterranee
- Creta, Micene e il Medioevo ellenico
- La nuova forma politica della Polis
- Due polis a confronto: Sparta e Atene (caratteri generali)
- L'Italia preromana e gli Etruschi
- Le origini di Roma
-

MANUALE IN ADOZIONE

Rizzo, Parisi, "Storia, per un apprendimento permanente. Dalla Preistoria a Roma Repubblicana".
A. Mondadori Scuola

Data, 08/06/2019

IL DOCENTE
Prof. ssa Matteo Paola

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2018 /2019

“Istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo”

Materia: TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE - TIC

Docente: Stefano Montanelli

Classi: 1 A-B-C-D-E-F

LIBRO DI TESTO: Rif. Paolo Camagni Riccardo Nikolassy “INFOG@AME - Tecnologie dell'informazione e della comunicazione” Hoepli ISBN 978-88-203-8341-1

PROGRAMMA:

1. Elementi Hardware

- 1.1. *Information technology*
- 1.2. *Architettura dei sistemi di elaborazione*
 - 1.2.1. I tipi di computer
 - 1.2.2. Architettura di un sistema di elaborazione

2. Il sistema binario

- 2.1. *I sistemi di numerazione posizionali*
 - 2.1.1. Sistema di numerazione binario
 - 2.1.2. Byte e suoi multipli
 - 2.1.3. Il sistema esadecimale
- 2.2. *La conversione tra le basi posizionali*
 - 2.2.1. Conversione binario decimale
 - 2.2.2. Conversione decimale binario
 - 2.2.3. Conversione esadecimale binario
 - 2.2.4. Conversione binario esadecimale
- 2.3. *La codifica dei caratteri alfanumerici*
 - 2.3.1. Il codice ASCII
 - 2.3.2. UNICODE
- 2.4. *La multimedialità in binario*
 - 2.4.1. Immagini digitali, bitmap, B/N, scala di grigi, colori
 - 2.4.2. Tecniche di compressione immagini digitali
 - 2.4.3. Immagini vettoriali
 - 2.4.4. Filmati digitali
 - 2.4.5. Audio digitale, Wave, mp3, Midi

3. Il Sistema Operativo

- 3.1. *Struttura e ruolo del sistema operativo*
 - 3.1.1. Funzionalità di base
 - 3.1.2. Struttura di un sistema operativo
 - 3.1.2.1. Nucleo
 - 3.1.2.2. Il gestore della memoria centrale
 - 3.1.2.3. Il gestore delle periferiche
 - 3.1.2.4. IL file System
 - 3.1.2.5. L'interfaccia utente
- 3.2. *Sistemi operativi in commercio*
 - 3.2.1. Windows 10
 - 3.2.2. Mac OS

3.3. Sistemi operativi per dispositivi mobili

3.3.1. Android

3.3.2. iOS

3.4. La gestione dei file

3.4.1. La rappresentazione dei file

3.4.2. La gestione delle cartelle e dei file

3.5. Le caratteristiche del computer

3.5.1. Caratteristiche generali del computer

3.5.2. Verifica dello spazio libero, specifiche scheda grafica, processore, versione SO, stampanti

4. Le reti informatiche

4.1. Le reti internet

4.1.1. Le reti

4.1.2. Internet

4.1.3. L'ISP

4.1.4. La connessione internet con ADSL

4.2. Il modello client server e il cloud computing

4.3. I servizi internet

4.3.1. Motori di ricerca

4.3.2. La posta elettronica/certificata

4.3.3. Servizi Voip, chat e il trasferimento dei file

4.4. Il web 2.0

4.4.1. Wiki, blog, forum

4.4.2. I social network

4.5. Sicurezza in rete

4.5.1. Internet e sicurezza, modalità di protezione, navigazione sicura

4.5.2. Certificato digitale

4.5.3. Il principio delle chiavi asimmetriche

4.5.4. Pop up e cookies

5. Office automation – Elaborazione testi Word processor

5.1. Elaboratore testi

5.1.1. Interfaccia grafica

5.1.2. Formattazione del testo

5.1.3. Rientri dx e sx , prima linea

5.1.4. Inserimento e formattazione immagini

5.1.5. Intestazione e piè di pagina

5.1.6. Inserimento filigrana

Casatenovo, 8 giugno 2019

Il docente:

Prof. Stefano Montanelli

