

PROGRAMMA DI LAVORO

Modulo 1 - Introduzione al diritto e all'economia

- Introduzione al Diritto
- Il Diritto e le sue partizioni
- Le norme giuridiche e i loro caratteri fondamentali
- L'interpretazione delle norme, le tipologie interpretative, l'efficacia delle norme giuridiche.
- Le fonti del diritto e i principi che regolano l'importanza delle norme nel nostro ordinamento giuridico.
- I soggetti del diritto.
- Il rapporto giuridico e le capacità attribuite ai soggetti del diritto
- I beni giuridici come oggetto del diritto

Modulo 2 - Lo Stato e i suoi elementi.

- Lo Stato come soggetto del Diritto
- Gli elementi costitutivi dello Stato.
- La struttura dello Stato.
- Le forme di Stato
- Le forme di governo.

Modulo 3 - La Costituzione italiana.

- La Costituzione italiana e la sua origine storica.
- Lo Statuto Albertino e il Regno d'Italia
- I caratteri della Costituzione italiana.
- La struttura della Costituzione.

Modulo 4 - L'economia politica

- L'Economia politica come scienza sociale.
- I soggetti dell'economia e il circuito economico.
- I sistemi economici nel corso della storia.
- I bisogni economici e i beni economici.
- Concetti economici: ricchezza, patrimonio, reddito, risparmio.
- Le famiglie in quanto soggetto economico
- L'impresa, la produzione e i suoi fattori.
- La legge della domanda e il relativo funzionamento
- La legge dell'offerta e il relativo funzionamento.
- L'equilibrio di mercato e le situazioni di squilibrio
- Le forme di mercato.
- Il mercato del lavoro e i tipi di contratto di lavoro.

Casatenovo, 15 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Giambattista Marotta

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

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO:

ANNO SCOLASTICO 2018 /2019

CLASSE: I SEZ. D

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 D	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
- Definizione di clima. - I fattori che influenzano il clima. - Il rapporto tra clima e attività umane. - I cambiamenti climatici. - Il riscaldamento globale.	- 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.	- 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
Le principali risorse del pianeta: • La distribuzione dell'acqua sul pianeta; L'acqua come fonte di energia; • Fonti energetiche rinnovabili e non rinnovabili; • Il ciclo dell'acqua; • La gestione dell'acqua.	• 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.	• 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			
scrivere 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 cronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
Popolazione: 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.	• 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).	• 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: • 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.	• Esemplicazioni 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. • Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali. • Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo	4 Ore
Culture • 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 "Alunni 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
DESCRIZIONE Unità di Apprendimento			
Competenze attese a livello di UdA			
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.			
Argomenti	Conoscenze (sapere)	Abilità (saper fare)	Tempi, durata in ore
La Produzione: La produzione di beni e servizi: il Pil; • I settori produttivi; • Lo stato sociale; • L'industria del turismo.	• 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.	• 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; • 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

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO
SANITARI, PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"GRAZIELLA FUMAGALLI " CASATENOVO.**

a.s. 2018 - 2019

Programma di Lingua Inglese

Classe 1D

Testo in adozione" Venture" A2 M. Bartram , R. Walton with E. Sharman - OXFORD

Strutture linguistiche

To be and to have

Subject Pronouns and object pronouns

Possessive adjectives – Possessive case

Articles- use of articles

Plurals

This,that,these,those

Can

Simple present – adverbs of frequency

WH questions

Interrogative Pronouns

Imperative

There is – there are

Prepositions of time and place

Some - any

Be like – Look like

Present continuous (present and future use)

Like + ing

Infinitive of purpose

Numbers (cardinal and ordinal)

Countable and uncountable nouns (quantities)

So - Such

Past Simple verb to be, regular and irregular verbs (affirmative, negative and interrogative forms)

Tali argomenti sono contenuti nelle unità da 1 a 9 (con l'esclusione della Unit n7) del testo in adozione. In esse si sono analizzate anche le funzioni linguistiche presentate, il lessico, le letture ed i dialoghi introduttivi alle unità.

L'insegnante
Anna Maria Colombo

Lavoro estivo

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 mobilio 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. Ricciardi Tommaso

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

INSIEMI E NUMERI NATURALI

1. Insiemi
2. Operazioni con gli insiemi
3. Numeri naturali: ordinamento e operazioni
4. Proprietà delle operazioni
5. Proprietà delle potenze
6. Multipli, divisori, MCD, mcm

NUMERI INTERI

1. Definizioni
2. Addizione e sottrazione
3. Moltiplicazione e divisione
4. Potenze

NUMERI RAZIONALI ASSOLUTI

1. Definizioni
2. Operazioni
3. Numeri decimali
4. Proporzioni e percentuali

NUMERI RAZIONALI E NUMERI REALI

1. Definizioni
2. Operazioni
3. Numeri reali

MONOMI

1. Definizioni
2. Addizione e sottrazione
3. Moltiplicazione e divisione
4. Potenza
5. MCD e mcm
6. Problemi e monomi

POLINOMI

1. Definizioni
2. Addizione e sottrazione
3. Moltiplicazione
4. Prodotti notevoli

DIVISIONE TRA POLINOMI E SCOMPOSIZIONE IN FATTORI

1. Divisione tra polinomi
2. Regola di Ruffini
3. Scomposizione in fattori e raccoglimento
4. Trinomio speciale
5. Scomposizioni con prodotti notevoli

EQUAZIONI LINEARI

1. Definizioni
2. Principi di equivalenza
3. Equazioni numeriche intere
4. Problemi ed equazioni

FRAZIONI ALGEBRICHE ED EQUAZIONI NUMERICHE FRATTE

1. Definizioni
2. Semplificazione di una frazione algebrica e riduzione allo stesso denominatore
3. Operazioni con le frazioni algebriche
4. Equazioni numeriche fratte

STATISTICA

1. Definizione e calcolo degli indici descrittivi: media, mediana, moda.

Data, 08/06/2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Maria Desiderio

Programma svolto di Religione Classe 1 sez. D

Unità tematica 1

Contenuti

Vivere perché?

L’Uomo e le sue domande

- L’Uomo si interroga ad ogni età
- L’Uomo di ogni condizione si interroga
- Il “perché vivere”: un problema di tutti

Gli adolescenti alla ricerca del “perché vivere”

- Fattori sociali e culturali
- Fattori soggettivi e psicologici

Senso della vita e scienze umane

- Il senso nelle culture arcaiche
- Il senso nella cultura odierna
- L’Uomo, un problema aperto

La ricerca del senso: ieri e oggi

Dalla storia un ventaglio di risposte

- La risposta negativa
- La risposta scettica
- La risposta positiva: immanente e trascendente

La ricerca del senso all’origine delle religioni

Unità tematica 2

Contenuti

Il fatto religioso nella storia

Né pro né contro, ma indifferenti

- Religione? Nessuna
- Le cause del fenomeno
- Segnali di una nuova religiosità

Cos’è l’esperienza religiosa?

Quale esperienza religiosa nell’adolescenza?

Ma davvero l’uomo ha bisogno di Dio?

La religione risponde alle attese umane?

Le radici religiose dei popoli

Diversità di esperienze religiose

- Simboli religiosi tratti dalla cultura locale
- Il mondo come lo vedono le religioni

I cristiani e le altre religioni

Le tappe di una storia movimentata
Cosa pensano i cristiani delle altre religioni

Unità Tematica 3

Contenuti

Le religioni naturali della paura

Naturalismo
Animismo
Feticismo
Sciamanismo
Totemismo
Antropomorfismo e Zoomorfismo

Le religioni antiche

La religione egiziana

Il significato della mummificazione
Il mito di Osiride

La religione assiro- babilonese

L'epopea di Gilgamesh
Il rapporto tra legge umana e legge divina

La religione greca

L'attribuzione dei caratteri umani
Gli dei dell'Olimpo
La leggenda del Minotauro

Unità Tematica 4

Contenuti

Un popolo fatto segno: gli ebrei

Ebrei ed ebraismo oggi

La distribuzione geografica: la diaspora continua
Un'identità complessa

Le vicende storiche di un popolo singolare

Dalle origini a Mosè
Dalla monarchia all'esilio
Israele sotto dominio straniero

L'ebreo errante

Discriminazione e persecuzione nel millennio medioevale
L'epoca dei ghetti
Dall'olocausto alla nuova terra promessa

Ebraismo: lo specifico religioso

Dio, l'assoluto unico e personale
L'uomo continua la creazione al posto di Dio
Alleanza, un patto di fedeltà reciproca
Culto e feste della tradizione ebraica

L'ebraismo nella cultura occidentale

La religione madre del cristianesimo e dell'islam
Ciò che l'ebraismo ha portato all'Occidente
L'influenza ebraica sulle arti e sulle scienze

Ebrei e cristiani oggi

Unità Tematica 5

Contenuti

Una storia fatta libro: la Bibbia

Parola e scrittura nelle religioni

La magia della scrittura
Rivelazione e scrittura
I libri sacri

La Bibbia “libro dei libri”

Israele scrive la propria storia
Un capolavoro letterario
I diversi generi letterari della Bibbia

Il cammino della Bibbia nella storia

La Bibbia tradotta penetra nel mondo occidentale
Lettura come interpretazione
La Bibbia entra nella vita dei cristiani
I primi incontri tra Bibbia e scienza

La docente
Limonta Giovanna

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO – dettagliato

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE 1	
Denominazione	Igiene e sicurezza alimentare
Prodotti	Compiti di realtà – cartelloni Sapere distinguere CCP e attuare misure di prevenzione in casi pratici
Competenze area generale e di indirizzo	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro*
Conoscenze	Abilità
Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine Fattori di rischio professionale ed-ambientale Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Concetti fondamentali di chimica: atomo, molecola, legami chimici primari e secondari, l'acqua, gli ioni, il pH; concetto di materia e energia e principali unità di misura • Differenza tra rischio e pericolo • Pericoli fisici, biologici e chimici • Microrganismi: definizione, patogeni, alterativi e di utilizzo tecnologico • Crescita dei microrganismi e fattori che la influenzano • Elementi basilari relativi alla profilassi delle principali tossinfezioni alimentari • Distinzione tra tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni • Virus prionici, Salmonella, Botulino, Toxoplasma, Tenia e Anisakis, lieviti, muffe tossinogene • Igiene del personale, delle mani, degli indumenti, dei locali, delle attrezzature • Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione • HACCP: fasi, CCP (introduzione)	• Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali • Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili • Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro • Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute
Utenti destinatari	Classe 1^D
Prerequisiti	Concetti di biologia delle medie
Fase di applicazione	Periodo di realizzazione: ottobre – novembre – dicembre – gennaio
Metodologia	Conversazioni guidate Consultazione di libri, internet a scopo di ricerca Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, mappe, schemi Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi Cooperative learning
Risorse umane interne/esterne	Docente titolare e altri docenti del CDC che affrontano l'argomento "sicurezza"
Strumenti	Libro di testo Lavagna, Slides Mappe

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Denominazione	Le basi della nutrizione parte 1 "associazione alimenti-nutrienti"
Prodotti	Compiti di realtà: associazione alimenti-nutrienti di piatti Lettura di etichette in classe
Competenze area generale e di indirizzo	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Conoscenze	Abilità
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. • Approfondimento di HACCP e CCP • Concetti base di chimica delle molecole biologiche • Definizione di alimento e merceologia • Classificazione dettagliata degli alimenti secondo fonte (animale, vegetale, minerale) composizione e funzione (energetica, plastica, regolatrice), conservazione (freschi, semifreschi e conservati) importanza (primari, accessori) provenienza geografica e territorio (Km0, esotico) • Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale • Cenni a etichettatura e calorie	• Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile le conoscenze di base nell'area scientifica di settore • Saper valutare il nesso tra materia, energia e mondo naturale • Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni • Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa • Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali
Utenti destinatari	Classe 1^D
Prerequisiti	UDA 1
Fase di applicazione	Periodo di realizzazione: febbraio – marzo
Metodologia	Conversazioni guidate Consultazione di libri, internet a scopo di ricerca Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, mappe, schemi Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi Cooperative learning
Risorse umane interne/esterne	Docente titolare
Strumenti	Libro di testo Lavagna Slides e mappe

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3	
Denominazione	Le basi della nutrizione parte 2 "i nutrienti"
Prodotti	Visione di banche dati di proteine online (National Center for Biotechnology Information) con app per modellistica molecolare elementare e "user-friendly" e visione tridimensionale della struttura delle proteine e delle macromolecole
Competenze area generale e di indirizzo	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Conoscenze	Abilità
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica • Distinzione tra macro e micronutrienti • Proteine: struttura primaria, secondaria e terziaria, funzione, valore biologico e fonti alimentari • Esempi di proteine fibrose: cheratina; esempi di proteine globulari: enzimi e emoglobina • Carboidrati: distinzione tra carboidrati semplici e complessi (amido e fibre), funzione e fonti alimentari • Lipidi: acidi grassi saturi e insaturi, colesterolo, funzione e fonti alimentari • Cenni a micronutrienti: vitamine e sali minerali e alimenti che li contengono e funzioni	• Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile le conoscenze di base nell'area scientifica di settore • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati
Utenti destinatari	Classe 1^D
Prerequisiti	UDA 1
Fase di applicazione	Periodo di realizzazione: aprile – maggio
Metodologia	Conversazioni guidate Consultazione di libri, internet a scopo di ricerca Esercizi orali, scritti, domande di autoverifica, mappe, schemi Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi Cooperative learning
Risorse umane interne/esterne	Docente titolare
Strumenti	Libro di testo Lavagna Slides e mappe

UNITA' DI APPRENDIMENTO 4	
Denominazione	Conservazione e cottura
Prodotti	Compiti di realtà: lettura di etichette in classe
Competenze area generale e di indirizzo	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Conoscenze	Abilità
Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature - Conservazione con metodi chimici, fisici e biologici - Cenni a metodi di cottura	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali - Saper applicare le tecniche conservative e di cottura idonee
Utenti destinatari	Classe 1^D
Prerequisiti	UDA 3
Fase di applicazione	Periodo di realizzazione: giugno
Metodologia	Lezione frontale Consultazione di libri, internet a scopo di ricerca Esercizi, mappe, schemi
Risorse umane interne/esterne	Docente titolare
Strumenti	Libro di testo Lavagna Slide

Nota: l'unità 4 è da completare e valutare

Valutazione delle UDA	Test strutturati e semistrutturati; quesiti a risposta chiusa, aperta e multipla. Interrogazioni orali.
-----------------------	---

Le slides e le mappe sono caricate su registro elettronico

*(tale competenza si perfeziona durante l'arco dell'intero quinquennio)

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- Concetti fondamentali di chimica: atomo, molecola, legami chimici primari e secondari, l'acqua, gli ioni, il pH; concetto di materia e energia e principali unità di misura
- Differenza tra rischio e pericolo
- Pericoli fisici, biologici e chimici
- Microrganismi: definizione, patogeni, alterativi e di utilizzo tecnologico
- Crescita dei microrganismi e fattori che la influenzano
- Elementi basilari relativi alla profilassi delle principali tossinfezioni alimentari
- Distinzione tra tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e infestazioni
- Virus prionici, Salmonella, Botulino, Toxoplasma, Tenia e Anisakis, lieviti, muffe tossinogene
- Igiene del personale, delle mani, degli indumenti, dei locali, delle attrezzature
- Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione
- HACCP: fasi, CCP (introduzione)
- Approfondimento di HACCP e CCP
- Concetti base di chimica delle molecole biologiche
- Definizione di alimento e merceologia
- Classificazione dettagliata degli alimenti
 - secondo fonte (animale, vegetale, minerale)
 - composizione e funzione (energetica, plastica, regolatrice),
 - conservazione (freschi, semifreschi e conservati)
 - importanza (primari, accessori)
 - provenienza geografica e territorio (Km0, esotico)
- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale
- Cenni a etichettatura e calorie
- Distinzione tra macro e micronutrienti
- Proteine: struttura primaria, secondaria e terziaria, funzione, valore biologico e fonti alimentari
- Esempi di proteine fibrose: cheratina; esempi di proteine globulari: enzimi e emoglobina
- Carboidrati: distinzione tra carboidrati semplici e complessi (amido e fibre), funzione e fonti alimentari
- Lipidi: acidi grassi saturi e insaturi, colesterolo, funzione e fonti alimentari
- Cenni a micronutrienti: vitamine e sali minerali e alimenti che li contengono e funzioni
- Cenni a conservazione con metodi chimici, fisici e biologici
- Cenni a metodi di cottura

Data, 12/06/19

IL DOCENTE
Prof. Caterina Federica Quarello

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

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE:****1. TEST MOTORI**

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico alattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

4. ARGOMENTO TEORICO

- Regolamento degli sport trattati

SECONDO QUADRIMESTRE:**5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE**

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.

6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA

- I principali elementi artistici
- Regolamento
- Realizzazione di una sequenza artistica

7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: IL TOUCHBALL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT ALL'ARIA APERTA: L'ORIENTEERING

- Carta
- Regolamento
- Gara

9. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: FLOORBALL / ULTIMATE

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

10. ARGOMENTO TEORICO

- La sicurezza in palestra
- Ultimate Frisbee

Data, 08-06-2019

IL DOCENTE
Prof. Andrea Beretta



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENNOVO (LC)
Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138
E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

A.S. 2018/2019

Docente	Nicola Pace
Materia/e	Spagnolo
Classe	PRIMA D

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

N.B. LA PROVA DI RECUPERO VERTERA' ESCLUSIVAMENTE SULLA SEZIONE "Gramática"

Gramática	Alfabeto, Pronombres personales sujeto, Sustantivos y adjetivos: número y género, Artículos indeterminados, Ser y tener, Llamarse. También y tampoco, Artículos determinados, La oración interrogativa y los interrogativos, Demostrativos, Presente de indicativo de los verbos regulares, irregulares y reflexivos, Posesivos, Comparativos, Ser y estar, Preposiciones, Expresiones para localizar en el espacio, Pronombres complemento directo, Hay / Está-Están, Estar + gerundio, Formación del gerundio, Por y para, A/Con/de/en, Pronombres complemento indirecto, Necesidad y obligación: Hay que + infinitivo/ Tener + que + infinitivo, , Expresiones de frecuencia, Préterito Perfecto, Marcadores temporales, Formación del participio pasado.
-----------	--

Unidad 0 ¡ Vamos ya!	Entender las consignas en una clase de español. Deletrear. Presentarse/Presentar. Rellenar una ficha de identidad. Saludar y despedirse. Comunicar e interactuar para presentarse, saludar y despedirse. Comprender sencillas expresiones para presentar y dar breves instrucciones. Objetos y espacio del aula. Alfabeto. Números de 0 a 100. Meses del año. Signos zodiacales.
-------------------------	---

Unidad 1 ¡ Conocerse!	Presentar a otra persona. Dar y pedir información personal. Preguntar sobre la salud. Expresar estados de ánimo. Interactuar para proporcionar información personal. Asignaturas escolares. Saludos y despedidas. Dirección.
Unidad 2 Quiénes somos, cómo somos	Describir el aspecto físico. Describir el carácter. Comparar. Conocer algunos datos de España. Dar y recibir información sobre la profesión y la nacionalidad. Describir a la familia y realizar el árbol genealógico. Expresar la posesión. Comunicar e interactuar para describir a una persona. Aspecto físico. Partes del cuerpo. Aspectos del carácter. Expresiones de intensidad. Familia. Profesión. Nacionalidad.
Unidad 3 Buscar algo	Indicar y describir objetos personales. Expresar gustos y preferencias. Describir las prendas de vestir. Escribir un anuncio. Localizar en el espacio. Pedir y dar informaciones en la calle. Interactuar en una tienda y describir objetos. Colores, formas y materiales. Prendas de vestir y complementos.
Unidad 4 Manejarse en la ciudad	Preguntar y dar indicaciones en la calle. Expresar necesidad y obligación. Expresar acciones que se acaban de hacer. Expresar acciones que se van a hacer. Explorar ciudades grandes y pequeñas. Realizar compras. Interactuar en una cafetería. Describir itinerarios. Describir objetos y lugares. Ciudad. Comercio y tiendas. Compras y pagos.
Unidad 5 Volver a verse	Hablar del pasado reciente. Preguntar y decir la hora. Decir la fecha. Hacer una llamada. Concertar una cita. Escribir cartas o correos electrónicos informales. Contar acontecimientos y hábitos pasados.

	Acciones abituales comunes. Horarios. Días de la semana. Tiempo libre y aficiones.
--	---

Casatenovo, 21/06/2019

IL DOCENTE
Prof. Nicola Pace

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. Elaborazione 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

