

OBIETTIVI DISCIPLINARI
LICEO SCIENTIFICO
CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Conoscere le fondamentale regole fonologiche e ortografiche.</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.</p> <p>-Conoscere la frase minima, semplice e i suoi elementi nelle loro relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.</p> <p>-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.</p> <p>-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.</p> <p>-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere epico e del genere narrativo.</p> <p>-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del dizionario. - Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico - Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico. - Uso corretto dei principali segni di interpunkzione. - Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice. - Analisi logica di una frase semplice. - Redazione di un riassunto. - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. - Pianificazione di testi orali e scritti. - Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. - Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. -Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo. -Analisi e formulazione di un periodo. -Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative. -Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. -Analisi degli elementi "fondamentali di testi argomentativi e poetici. -Produzione di semplici testi argomentativi. -Capacità di prendere appunti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi. -Acquisire padronanza del linguaggio sportivo (Liceo sportivo).

-Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.		
--	--	--

LINGUA E CULTURA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Morfologia dei casi e cenni di sintassi. -Morfologia essenziale del nome, dell'aggettivo e del pronome. -Morfologia del verbo. Principali complementi. Proposizioni causali (con l'indicativo), temporali, finali, narrative. -Completamento della morfologia del verbo ed avviamento della sintassi dei casi. -I gradi dell'aggettivo -Proposizioni consecutive, infinitive, relative, completive. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscimento della funzione dei casi. -Riconoscimento ed analisi della struttura morfologica del nome e dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate -Riconoscimento ed analisi dei complementi studiati. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate. -Riconoscimento ed analisi dei gradi dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. 	<ul style="list-style-type: none"> -Analisi e decodifica di frasi semplici e di un breve testo contenente gli elementi studiati. -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto del dizionario. -Analisi e decodifica di un testo contenente gli elementi studiati -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto ed efficace del dizionario. -Utilizzo di un lessico sufficientemente adeguato nella traduzione italiana.

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti al livello A2 del CEFR. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

<ul style="list-style-type: none"> -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti ai livello A2 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. 	
---	--	--

	<p>-Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento.</p>	
--	--	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Oriente, Grecia, Roma repubblicana.</p> <p>-L'evoluzione umana dalle origini all'invenzione dell'agricoltura</p> <p>-La nascita della città</p> <p>-La Mesopotamia</p> <p>-L'Egitto</p> <p>-Dalla tecnologia del bronzo alla tecnologia del ferro</p> <p>-L'ascesa e il crollo degli Assiri</p> <p>-La civiltà cretese</p> <p>-La civiltà micenea</p> <p>-I Fenici</p> <p>-La Grecia sui mari: la grande colonizzazione.</p> <p>-Sparta e Atene</p> <p>-Guerre Persiane e Guerra del Peloponneso.</p> <p>-Il regno di Macedonia Alessandro Magno.</p> <p>-L'organizzazione interna delle monarchie ellenistiche</p> <p>-I Greci in Italia</p> <p>-Gli Etruschi e i Fenici in Italia</p> <p>-Le origini di Roma.</p> <p>-Tempi integrati di geografia. Gli uomini e la geografia</p> <p>Il 'sistema di riferimento' e gli 'strumenti' della geografia</p> <p>Le carte geografiche</p> <p>-Crescita demografica e progresso</p> <p>-Distribuzione e densità della popolazione</p> <p>- Geografia fisica e umana dell'Italia e dell'Europa</p>	<p>-Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità.</p> <p>-Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici.</p> <p>-Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici</p> <p>-Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio.</p> <p>-Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali.</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie.</p> <p>-Leggere ed usare gli indicatori cartografici.</p> <p>-Usare le tecnologie multimediali.</p>	<p>-Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>-Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>-Interpretare gli eventi del presente con particolare attenzione alla storia dello sport, delle Olimpiadi e dei giochi sportivi (Liceo sportivo).</p> <p>-Sviluppare quelle capacità utili alla difesa e conservazione dell'ambiente con particolare attenzione al rapporto tra territorio e</p>

		strutture sportive, eventi e manifestazioni, aspetti organizzativi e gestionali (Liceo sportivo).
--	--	---

MATEMATICA		
ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Introduzione alla teoria degli insiemi e del linguaggio delle funzioni. -Gli insiemi N, Z, Q. -Calcolo numerico e algebrico. -Equazioni di I grado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti a diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico. - Comprendere l'utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico. - Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per risolvere espressioni. - Comprendere il significato di equazione; verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso rappresentazioni grafiche. - Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche.
GEOMETRIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> Enti geometrici fondamentali. Figure geometriche. Congruenza di triangoli e di poligoni. Rette parallele e criterio del parallelismo. Parallelogrammi e trapezi. 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere i principali enti e le figure geometriche. Costruire figure geometriche seguendo le indicazioni del testo. Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note. Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze.

	Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative.	
--	--	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Grandezze fisiche e strumenti di misura. Teoria degli errori di misura. Forze e vettori. Equilibrio dei solidi. Attriti, momenti, leve. Equilibrio dei fluidi.	Saper eseguire semplici misurazioni. Saper riconoscere le grandezze fisiche fondamentali e ricavare quelle derivate, sia dimensionalmente che come unità di misura. Saper eseguire conversioni di unità di misura omogenee. Saper utilizzare la notazione esponenziale. Saper propagare gli errori di misura nelle operazioni. Saper eseguire i calcoli tra vettori. Saper misurare una forza. Saper risolvere semplici esercizi di corpi in equilibrio. Saper risolvere semplici esercizi di calcolo di pressione e di galleggiamento di corpi.	Comprendere le differenze di approccio tra il Metodo Sperimentale della Fisica e il Metodo Assiomatico Deduttivo della Matematica/Geometria. Comprendere la misura come un intervallo di valori e non come un valore unico. Comprendere e saper prevedere gli effetti di più forze applicate ad un corpo. Saper giustificare, dall'osservazione della realtà, quali forze sono applicate ad un corpo.

SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ambiente celeste. Il Sistema solare. La Terra e la Luna. Orientamento e misura del Tempo. Atmosfera. Idrosfera.	Saper descrivere le principali componenti dell'ambiente celeste e le loro caratteristiche. Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole. Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari. Essere in grado di orientarsi prendendo come riferimento la Stella Polare, il Sole oppure utilizzando la bussola.	Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi. Collocare le scoperte scientifiche nella loro dimensione storica. Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni. Comprendere l'importanza della salvaguardia del sistema Terra.

	<p>Individuare la posizione di un oggetto sulla superficie terrestre attraverso le sue coordinate geografiche e saper leggere e usare le carte geografiche.</p> <p>Spiegare il sistema dei fusi orari.</p> <p>Saper illustrare la stratificazione dell'atmosfera e saper descrivere le caratteristiche chimo-fisiche di ogni strato.</p> <p>Spiegare il bilancio termico della Terra e l'effetto serra.</p> <p>Essere in grado di spiegare la generazione dei venti e saperli classificare.</p> <p>Spiegare i fenomeni meteorologici.</p> <p>Riconoscere l'importanza della risorsa acqua ed evidenziare le principali caratteristiche delle acque dolci e salate.</p>	
--	--	--

CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Il metodo scientifico.</p> <p>Grandezze e misure.</p> <p>Composizione e classificazione della materia.</p> <p>Le trasformazioni fisiche della materia.</p> <p>La teoria cinetico-molecolare.</p> <p>Cenni sulla tavola periodica.</p>	<p>Definire le grandezze e le unità di misura del S.I.</p> <p>Eseguire semplici misure dirette e indirette.</p> <p>Distinguere le grandezze estensive da quelle intensive.</p> <p>Distinguere le grandezze derivate da quelle fondamentali.</p> <p>Usare la notazione scientifica nelle misure e nei calcoli.</p> <p>Spiegare le differenze tra una trasformazione fisica ed una trasformazione chimica.</p> <p>Spiegare il concetto di materia</p> <p>Spiegare la differenza tra sostanze pure e miscugli.</p> <p>Illustrare i diversi metodi di separazione dei miscugli.</p> <p>Descrivere gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato.</p> <p>Definire i concetti di energia,</p>	<p>Applicare le unità di misura del sistema internazionale, i relativi prefissi e la notazione scientifica.</p> <p>Classificare la materia e saper cogliere le sue trasformazioni nel mondo reale.</p> <p>Saper individuare gli elementi chimici nella tavola periodica in base al simbolo e al numero atomico.</p>

	<p>lavoro, calore e calore specifico.</p> <p>Descrivere la curva di riscaldamento e raffreddamento dell'acqua</p> <p>Spiegare i passaggi di stato con la teoria cinetico-molecolare.</p> <p>Definire il concetto di calore latente.</p> <p>Descrivere le componenti della tavola periodica.</p>	
--	---	--

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Elementi fondamentali di metodologia analitica, per la lettura e l'interpretazione delle opere d'arte. -Saper individuare i diversi livelli generatori di senso ed i principali aspetti semantici di un'opera. -Principali forme di espressione artistica. -Eventi culturali più significativi legati al territorio. -Conoscenza dei luoghi storici, dei monumenti e dei Musei più importanti. -Elementi introduttivi dell'arte rupestre e della mezza luna fertile. -Conoscenza delle prime civiltà del Mediterraneo, delle tecniche, dello stile, dei parametri storico- culturali entro cui nasce e si esprime l'arte. -Arte cretese e micenea. -Conoscenza del valore storico della civiltà greca e della sua specifica cultura. -Conoscenza storica e valore culturale delle prime civiltà italiche che precedono e fondano l'arte romana -Conoscenza dell'arte romana. -Conoscere le tecniche rappresentative e progettuali, per una consapevolezza il più possibile ampia delle applicazioni professionali della Geometria Descrittiva, della sua reale utilità sia in campo grafico sia in fase ideativo progettuale. -Norme, metodi, strumenti e tecniche tradizionali e informatiche per la rappresentazione 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere e apprezzare le opere d'arte. -Saper osservare, saper procedere verso la conoscenza. -Conoscere e rispettare i beni culturali ed ambientali a partire dal proprio territorio. -Saper conoscere e comprendere i periodi storici, i processi creativi, i fondamenti disciplinari e gli ideali estetici propri dell'arte. -Essere in grado di leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione. -Essere consapevoli del significato culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico italiano, della sua importanza come fondamentale risorsa storica, culturale ed economica, della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione. -Corretto uso degli strumenti tecnici. -Costruire un metodo di studio ordinato a partire dall'uso sistematico del manuale. -Analisi, metodo di studio e tecnica operativa. -Essere in grado di leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione. -Saper individuare e definire un "luogo geometrico". -Saper individuare gli elementi fondamentali della geometria. -Saper applicare metodi rappresentativi in base a informazioni basilari e utilizzo di enti fondamentali. -Saper utilizzare il disegno e le tecniche grafiche per la 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico. -Saper collocare lo studio della disciplina in un'ottica storicistica, sistematica e critica. -Acquisire un metodo di studio, di osservazione e di analisi, per la comprensione dell'arte e del suo sviluppo nella storia. -Acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi anni del corso di studi. -Acquisire una capacità progettuale tecnico operativa, basata sulla conoscenza dell'esattezza dei principi geometrici, dei metodi operativi, delle regole generali e particolari. -Acquisire l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni. -Conoscere i principi basilari delle tecniche di rappresentazione grafica: la geometria descrittiva. -Saper costruire forme geometriche, con il dovuto rigore grafico. -Costruire la visione spaziale di oggetti complessi, scegliere metodi e strumenti tradizionali e

<p>grafica.</p> <p>-Conoscere le principali costruzioni geometriche.</p> <p>-Conoscere gli elementi che compongono la bidimensionalità.</p> <p>-Conoscere le principali norme UNI-ISO applicate per il disegno tecnico e quotature.</p> <p>-Conoscere i principi della teoria del colore e le leggi della configurazione.</p>	<p>rappresentazione di forme e figure e per l'analisi di architetture.</p>	<p>multimediali per rappresentarla.</p> <p>-Concepire le figure geometriche come forme dello spazio, ovvero lo spazio esso stesso.</p> <p>-Conoscere il funzionamento dei raggi luminosi e la percezione della radiazione dello spettro visibile.</p> <p>-Acquisire padronanza nella modalità di lavorazione progettuale, sapere cioè organizzare il proprio lavoro secondo procedure sequenziali.</p> <p>-Saper riconoscere la composizione dei colori e utilizzarla in modo opportune.</p>
---	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi).</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva.</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie.</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità.</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi.</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> -Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Conoscere le fondamentali regole fonologiche e ortografiche.</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.</p> <p>-Conoscere la frase semplice e complessa e i loro elementi, nelle relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.</p> <p>-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.</p> <p>-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.</p> <p>-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere teatrale e del genere narrativo.</p> <p>-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico.</p> <p>-Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del dizionario. - Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico - Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico. - Uso corretto dei principali segni di interpunkzione. - Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice. - Analisi logica di una frase semplice. - Redazione di un riassunto. - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. - Pianificazione di testi orali e scritti. - Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. - Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. -Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico". -Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo. -Analisi e formulazione di un periodo. -Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative. -Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. -Analisi degli elementi "fondamentali di testi argomentativi e poetici. -Produzione di semplici testi argomentativi. -Capacità di prendere appunti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi.

<p>-Conoscere i fondamenti relativi alla nascita della Lingua e Letteratura italiana.</p> <p>- Nuclei tematici del romanzo storico de “I Promessi Sposi” di Alessandro Manzoni.</p>		
---	--	--

LINGUA E CULTURA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Morfologia e sintassi dei casi.</p> <p>- Morfologia del nome, dell'aggettivo e del pronomo.</p> <p>- Morfologia del verbo.</p> <p>- Principali complementi.</p> <p>- Proposizioni causali, temporali, finali, narrative.</p> <p>- Completamento della morfologia del verbo e sintassi dei casi.</p> <p>- I gradi dell'aggettivo</p> <p>- Ablativo assoluto, proposizioni consecutive, infinitive, relative, completive.</p> <p>-Accenni di sintassi del periodo.</p> <p>-Elementi di cultura latina.</p>	<p>-Riconoscimento della funzione dei casi.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi della struttura morfologica del nome e dell'aggettivo.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate</p> <p>-Riconoscimento ed analisi dei complementi studiati.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi dei gradi dell'aggettivo.</p> <p>-Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate.</p>	<p>-Analisi e decodifica di frasi semplici e di un breve testo contenente gli elementi studiati.</p> <p>-Motivazione della procedura di analisi applicata.</p> <p>-Uso corretto del dizionario.</p> <p>-Analisi e decodifica di un testo contenente gli elementi studiati</p> <p>-Motivazione della procedura di analisi applicata.</p> <p>-Uso corretto ed efficace del dizionario.</p> <p>-Utilizzo di un lessico sufficientemente adeguato nella traduzione italiana.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>- Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche.</p> <p>-Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti ai livelli A2-B1 del CEFR.</p> <p>-Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale.</p>	<p>- Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale.</p> <p>-Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse</p>	<p>-Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>-Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>-Riconoscere il proprio stile di apprendimento.</p>

<p>-Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail, lettera informale.</p> <p>-Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua.</p>	<p>personale quotidiano o sociale</p> <p>-Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale.</p> <p>-Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale.</p> <p>-Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo.</p> <p>-Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale.</p> <p>-Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note.</p> <p>-Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua.</p> <p>-Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti ai livelli A2/B1 del CEFR.</p> <p>-Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2.</p> <p>-Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali.</p> <p>-Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale.</p> <p>-Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva.</p> <p>-Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.</p> <p>-Essere in grado di organizzare lo studio</p>	
---	---	--

	individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento.	
--	---	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -L'espansione di Roma nel Mediterraneo e le Guerre Puniche. -La crisi della Repubblica e le Guerre civili. - Il principato Augusteo -La dinastia Giulio-Claudia e Flavia. -Il secolo d'oro. -La crisi del III sec. - Fine dell'Impero - I regni romano- barbarici. - Il feudalesimo. -Elementi di storia medievale. - Elementi di geografia politica, economica e fisica del mondo. - I flussi migratori e i fenomeni relativi alla popolazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità. -Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici. -Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici. -Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio. -Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali. -Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie. -Leggere ed usare gli indicatori cartografici. Usare le tecnologie multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

MATEMATICA ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> Radicali aritmetici e algebrici. L'insieme R. Sistemi di equazioni di I grado. Equazioni di II grado. Disequazioni di I grado, di II grado e di grado superiore al II. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte. Cenni di probabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> Avere consapevolezza dei diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico Comprendere l'utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche Utilizzare equazioni, sistemi di equazioni e disequazioni come modelli di situazioni problematiche.

	<p>Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per risolvere espressioni</p> <p>Autonomia nel calcolo dei radicali</p> <p>Comprendere il significato di sistema di equazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati</p> <p>Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso rappresentazioni grafiche</p> <p>Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema.</p>	
--	--	--

GEOMETRIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Luoghi geometrici circonferenza e cerchio</p> <p>poligoni iscritti e circoscritti a una circonferenza.</p> <p>Cenni sulla misura di grandezze.</p> <p>Equivalenza di figure piane, teoremi di Talete e di Pitagora.</p> <p>Similitudine di figure piane,</p> <p>Teoremi di Euclide.</p>	<p>Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente;</p> <p>Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note</p> <p>Conoscere le principali parti di una circonferenza e le proprietà dei poligoni iscritti e circoscritti.</p> <p>Comprendere il concetto di equivalenza e di proporzionalità e sapere calcolare l'area e il perimetro delle principali figure piane.</p> <p>Saper utilizzare i teoremi di Euclide, di Pitagora e la similitudine nei vari contesti problematici che utilizzano proporzioni, formule geometriche, equazioni e/o sistemi equazioni e disequazioni.</p>	<p>Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze.</p> <p>Utilizzare le strategie appropriate per risolvere problemi.</p>

GEOMETRIA ANALITICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Piano cartesiano e uso delle coordinate cartesiane: coordinate di un punto, distanza tra due punti, punto</p>	<p>Conoscere le proprietà fondamentali degli oggetti geometrici in ambito cartesiano.</p>	<p>Saper interpretare geometricamente un problema algebrico e viceversa.</p>

<p>medio.</p> <p>Introduzione alla geometria analitica della retta: equazione di una retta parallela agli assi, equazione di una retta passante per l'origine, equazione generica di una retta in forma esplicita e implicita, significato geometrico dei coefficienti dell'equazione della retta in forma esplicita.</p>	<p>Riconoscere gli oggetti geometrici nella loro forma algebrica.</p>	<p>Utilizzare le strategie appropriate per risolvere problemi.</p>
---	---	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>La Cinematica. Elementi di Dinamica.</p>	<p>Saper calcolare posizione, velocità, accelerazione e tempi nei moti più comuni sulla retta e sul piano. Saper correlare i moti cinematici con le cause che li provocano.</p>	<p>Comprendere i procedimenti caratteristici dell'indagine scientifica. Analizzare e schematizzare situazioni reali.</p>

SCIENZE NATURALI		
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Elementi e composti. La tavola periodica. Leggi ponderali. Il modello atomico di Dalton. Atomi, molecole e ioni. La mole.</p>	<p>Definire il concetto di “trasformazione chimica” Spiegare la differenza tra elemento e composto. Descrivere le caratteristiche principali della tavola periodica. Definire e applicare le tre leggi ponderali della chimica. Descrivere il modello atomico di Dalton. Spiegare il concetto di atomo, molecola e ione. Definire la massa atomica di un elemento e la massa molecolare di un composto. Definire e calcolare la mole.</p>	<p>Distinguere le trasformazioni fisiche dalle trasformazioni chimiche. Distinguere un elemento da un composto. Saper leggere e ricavare informazioni da una formula. Cogliere le relazioni esistenti tra leggi ponderali e la teoria atomica di Dalton. Distinguere l'atomo da una molecola. Effettuare semplici calcoli stechiometrici.</p>
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Caratteristiche generali dei viventi. L'acqua e le biomolecole.</p>	<p>Spiegare e illustrare con esempi i criteri utilizzati per stabilire se un oggetto è</p>	<p>Saper riconoscere, descrivere e definire un essere vivente. Comprendere le peculiarità</p>

<p>La cellula.</p> <p>Cenni sul metabolismo energetico.</p> <p>Divisione cellulare.</p> <p>Biodiversità ed evoluzione.</p>	<p>vivente.</p> <p>Collocare nel corretto ordine gerarchico molecole, cellule, tessuti, organi e sistemi.</p> <p>Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà</p> <p>Spiegare le caratteristiche delle diverse molecole biologiche e le loro funzioni.</p> <p>Descrivere le caratteristiche della cellula procariotica ed eucariotica, animale e vegetale.</p> <p>Spiegare le modalità di trasporto delle sostanze attraverso la membrana cellulare.</p> <p>Illustrare le tappe fondamentali della fotosintesi e della respirazione cellulare.</p> <p>Spiegare la differenza tra riproduzione sessuata e asessuata.</p> <p>Spiegare il ciclo cellulare e le diverse fasi della mitosi e della meiosi individuandone le principali differenze.</p> <p>Saper descrivere i principi fondamentali della teoria evoluzionistica di Darwin.</p> <p>Illustrare la classificazione dei viventi e spiegare l'importanza della biodiversità</p>	<p>degli esseri viventi appartenenti a ciascun regno.</p> <p>Comprendere come la cellula sia la struttura base e l'elemento unificante di tutti i viventi.</p> <p>Collegare il principio dell'evoluzionismo con la biodiversità.</p>
--	--	--

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Elementi fondamentali di metodologia analitica, per la lettura e l'interpretazione delle opere d'arte. -Saper individuare i diversi livelli generatori di senso ed i principali aspetti semantici di un'opera. -Principali forme di espressione artistica. -Eventi culturali più significativi legati al territorio. -Conoscenza dei luoghi storici, dei monumenti e dei Musei più importanti. -Conoscenza dell'arte paleocristiana. -Conoscenza dei - principali eventi storici ed artistici, fino all'età romana. -Conoscenza dell'arte gotica. -Conoscere le tecniche rappresentative e progettuali, per una consapevolezza il più possibile ampia delle applicazioni professionali della Geometria Descrittiva, della sua reale utilità sia in campo grafico sia in fase ideativo progettuale. -Norme, metodi, strumenti e tecniche tradizionali e informatiche per la rappresentazione grafica. -Conoscere le principali costruzioni geometriche. - Conoscere le Proiezioni Ortogonali: padroneggiare il concetto di piani di proiezione. -Saper immaginare figure geometriche piane e solide proiettate su diversi piani di vista. -Scomporre una figura complessa nelle figure semplici che la compongono. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere e apprezzare le opere d'arte. -Saper osservare, saper procedere verso la conoscenza. -Conoscere e rispettare i beni culturali ed ambientali a partire dal proprio territorio. -Saper conoscere e comprendere i periodi storici, i processi creativi, i fondamenti disciplinari e gli ideali estetici propri dell'arte. -Essere in grado di leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione. -Essere consapevoli del significato culturale del patrimonio archeologico, architettonico e artistico italiano, della sua importanza come fondamentale risorsa storica, culturale ed economica, della necessità di preservarlo attraverso gli strumenti della tutela e della conservazione. -Corretto uso degli strumenti tecnici. -Costruire un metodo di studio ordinato a partire dall'uso sistematico del manuale. -Analisi, metodo di studio e tecnica operativa. -Essere in grado di leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione. -Saper individuare e definire un "luogo geometrico". -Saper utilizzare il disegno e le tecniche grafiche per la rappresentazione di forme e figure e per l'analisi di architetture. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico. -Saper collocare lo studio della disciplina in un'ottica storicistica, sistematica e critica. -Acquisire un metodo di studio, di osservazione e di analisi, per la comprensione dell'arte e del suo sviluppo nella storia. -Acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di continuare in modo efficace i successivi anni del corso di studi. -Conoscere i principi basilari delle tecniche di rappresentazione grafica: la geometria descrittiva, le proiezioni ortogonali. -Acquisire una capacità progettuale tecnico operativa, basata sulla conoscenza dell'esattezza dei principi geometrici, dei metodi operativi, delle regole generali e particolari. -Acquisire l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni. -Saper costruire forme geometriche, con il dovuto rigore grafico. -Costruire la visione spaziale di oggetti complessi, scegliere metodi e strumenti

		<p>tradizionali e multimediali per rappresentarla.</p> <p>-Concepire le figure geometriche come forme dello spazio, ovvero lo spazio esso stesso.</p> <p>-Conoscere il funzionamento dei raggi luminosi e la percezione della radiazione dello spettro visibile.</p> <p>-Conoscere il principale metodo di rappresentazione spaziale di figure geometriche solide.</p> <p>-Saper realizzare proiezioni e sviluppi anche complessi.</p> <p>-Saper realizzare proiezioni ortogonali di solidi complessi e utilizzo di piani ausiliari.</p>
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Generalità sul primo soccorso.</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.</p>	<p>- Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione;</p> <p>- Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica;</p> <p>- Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale;</p> <p>- Consultare correttamente la Bibbia.</p>	<p>-Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana.</p> <p>- Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.</p> <p>- Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.</p>

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dalle origini al cinquecento; - Analisi dei testi poetici e narrativi degli autori oggetto di studio. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Inferno) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latine e cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessicodella lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali. - Utilizzare e produrre testi multimediali.

LINGUA E CULTURA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Sintassi dei casi. - Periodo ipotetico. - La letteratura dalle origini all'età di Cesare - Brani tratti dalle opere di Cesare, Catullo, ecc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper inserire un testo nel contesto storico e culturale del tempo, inquadrandolo nell'opera complessiva dell'autore che lo ha prodotto, cogliendo i legami con la cultura e la letteratura coeva e con la dinamica dei generi letterari. - Saper cogliere, quando è possibile, qualche aspetto o tema della cultura latina presente nella letteratura europea, in particolare nella letteratura italiana, 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latine e cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessicodella lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi

	<p>nonché nel mondo contemporaneo, evidenziando continuità e discontinuità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere le strutture linguistiche del testo come riferibili a strutture e regole già studiate. - Saper tradurre in italiano corrente e corretto un testo latino, rispettando l'integrità del messaggio. - Saper usare in modo consapevole e puntuale il dizionario bilingue, saperscegliere, cioè, i significati in base alla coerenza del testo. - Saper controllare la coerenza della struttura morfosintattica a semantica della propria traduzione. - Saper mettere in relazione i testi con l'opera a cui appartengono, contestualizzandoli all'interno dello sviluppo del genere letterario. - Saper individuare le caratteristiche stilistiche di un testo e le figure retoriche. - Saper reperire informazioni 	<p>scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare e produrre testi multimediali
--	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo-storica. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale. - Conoscere la storia dell'educazione fisica e degli sport nel periodo considerato (Liceo sportivo). 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla metà del XI sec. alla fine del XVII sec.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dalla nascita della filosofia occidentale alla Scolastica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Richiami sulle disequazioni. Funzioni, successioni e progressioni. Trasformazioni geometriche. Geometria analitica: le coniche. Funzioni esponenziale e logaritmica. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Statistica descrittiva.	Risolvere ogni tipo di equazione e disequazione algebrica. Utilizzare il concetto di funzione e le relative proprietà nelle applicazioni. Comporre due o più funzioni. Individuare una successione e la sua legge. Rappresentare la successione individuandone le caratteristiche. Riconoscere una progressione. Individuare la legge della progressione: riconoscere la progressione geometrica ed Aritmetica. Operare con le progressioni. Operare con distanze fra punti nel piano cartesiano.	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali. Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni.

	<p>Operare con l'equazione di una retta riconoscendone le caratteristiche dall'equazione.</p> <p>Risolvere analiticamente problemi geometrici</p> <p>Operare con traslazioni e simmetrie.</p> <p>Tracciare il grafico di una circonferenza, parabola, ellisse, iperbole di data equazione.</p> <p>Determinare l'equazione di una circonferenza, parabola, ellisse, iperbole dati alcuni elementi.</p> <p>Stabilire la posizione reciproca di rette e coniche.</p> <p>Risolvere qualunque tipo di equazione o disequazione esponenziale e logaritmica.</p> <p>Rappresentare il grafico di qualunque funzione esponenziale o logaritmica mediante l'uso delle trasformazioni.</p> <p>Analizzare e confrontare dati statistici.</p>	
--	--	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Le grandezze fisiche.</p> <p>La cinematica (richiami e approfondimenti).</p> <p>La dinamica (approfondimenti).</p> <p>I principi di conservazione. Cinematica e Dinamica rotazionale.</p> <p>La gravitazione.</p> <p>La dinamica dei fluidi.</p> <p>Termodinamica.</p>	<p>Comprendere il legame fra le caratteristiche di moti e le cause che li generano.</p> <p>Costruire, leggere e interpretare i grafici dei moti, ricavarne informazioni e comprenderne il significato.</p> <p>Comprendere la natura dell'interazione gravitazionale e dei fenomeni ad essa legati.</p> <p>Applicare l'equazione di continuità e l'equazione di Bernoulli nella risoluzione dei problemi proposti.</p> <p>Comprendere il modello di 'gas perfetto'.</p> <p>Costruire, leggere e interpretare i grafici delle trasformazioni di un gas</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p>

	<p>perfetto.</p> <p>Interpretare anche il lavoro nel grafico.</p> <p>Interpretare il I principio come principio di conservazione dell'energia generalizzato.</p> <p>I diversi enunciati del II principio e la loro equivalenza</p> <p>Calcolare il rendimento di una macchina termica.</p>	
--	--	--

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Minerali e Rocce.	<p>Riconoscere i principali tipi di minerali e le diverse tipologie di rocce.</p> <p>Comprendere la genesi delle rocce.</p> <p>Spiegare il ciclo litogenetico.</p>	<p>Osservare, descrivere, analizzare ed interpretare fenomeni naturali e artificiali riconoscendone al loro interno i sistemi e la loro complessità.</p>
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Struttura dell'atomo e configurazione elettronica. Tavola periodica e sue proprietà. I legami chimici. Le forze intermolecolari. Nomenclatura dei composti.	<p>Spiegare i diversi esperimenti che portarono a scoprire le particelle subatomiche e a definire la struttura dell'atomo.</p> <p>Descrivere i diversi modelli atomici e le trasformazioni del nucleo.</p> <p>Rappresentare la configurazione elettronica di un atomo nello stato fondamentale o di ione secondo il modello a orbitali.</p> <p>Spiegare le proprietà chimiche e fisiche degli elementi dei diversi gruppi della tavola periodica.</p> <p>Spiegare la differenza tra i diversi legami chimici.</p> <p>Scrivere strutture di Lewis e prevedere la forma delle molecole mediante la teoria di</p>	<p>Riconoscere le relazioni che intercorrono tra configurazioni elettroniche e proprietà chimiche.</p> <p>Identificare e prevedere la formazione delle varie tipologie di legame chimico.</p> <p>Correlare i legami intermolecolari alle proprietà delle sostanze.</p> <p>Classificare le principali categorie di composti inorganici in binari/ternari, ionici/molecolari.</p> <p>Riconoscere i composti da un'etichetta su prodotti chimici.</p>

	<p>VESPR.</p> <p>Spiegare la differenza tra le diverse forze intermolecolari.</p> <p>Applicare le regole della nomenclatura IUPAC e tradizionale per assegnare il nome a semplici composti.</p>	
--	---	--

BIOLOGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Genetica mendeliana. Struttura e funzione del DNA e dell' RNA. Duplicazione del DNA, trascrizione e traduzione.	Illustrare gli esperimenti di Mendel. Confrontare i risultati di Mendel con le basi cellulari della riproduzione. Mettere in corretta relazione i concetti di genotipo e fenotipo. Descrivere le modalità di trasmissione dei caratteri. Spiegare la struttura e la funzione di DNA e RNA. Descrivere il processo di duplicazione del DNA. Definire il concetto di gene e descrivere la struttura dei cromosomi. Spiegare la relazione tra DNA, RNA e proteina e descrivere i meccanismi coinvolti (trascrizione e traduzione).	Comprendere le modalità di trasmissione dei caratteri genetici dai genitori ai figli. Riconoscere il ruolo del patrimonio genetico nella definizione delle caratteristiche di una specie.

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -Gli aspetti essenziali della cultura artistica attraverso gli autori, le opere e le correnti stilistiche -Gli aspetti iconografici e iconologici delle opere d'arte -Strumenti e tecniche della rappresentazione grafica (solo per lo scientifico) -Lessico specifico della geometria descrittiva (solo per lo scientifico) -Lessico specifico della storia dell'arte. -Conoscenza dell'arte preistorica all'arte gotica (solo per il linguistico) -Conoscenza dal Gotico Internazionale al Manierismo (solo per lo scientifico) -Città e territorio -Gli elementi della città Analisi di uno spazio urbano: rilievo fotografico e restituzione grafica (solo per lo scientifico) -Analisi di un monumento: rilievo grafico, fotografico e restituzione grafica (solo per lo scientifico) -Il disegno di progetto (solo per lo scientifico) - Conoscenza delle principali assonometrie ortogonali e oblique (solo per lo scientifico) - Conoscenza di tipologie di proiezione prospettica (solo per lo scientifico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper risalire al contesto storico-culturale che produce l'opera d'arte riguardo alle idee, alla committenza e alla fruizione -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Trasferire i procedimenti acquisiti a situazioni nuove -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale -Rappresentare solidi complessi in proiezioni assonometriche e prospettiche. (solo per lo scientifico) -Elaborare tavole architettoniche (solo per lo scientifico). -Applicare le norme del disegno all'analisi e alla conoscenza dei prodotti industriali e alla elaborazione di semplici proposte progettuali (solo per lo scientifico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte. -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale -Rappresentare solidi complessi in proiezioni assonometriche e prospettiche. (solo per lo scientifico) -Elaborare tavole architettoniche (solo per lo scientifico). -Applicare le norme del disegno all'analisi e alla conoscenza dei prodotti industriali e alla elaborazione di semplici proposte progettuali (solo per lo scientifico)

	<p>-Saper osservare, leggere, descrivere uno spazio urbano, un monumento (solo per lo scientifico)</p> <p>-Progettare un appartamento, un piccolo edificio (solo per lo scientifico)</p> <p>-Progettare un oggetto di design (solo per lo scientifico)</p>	
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva fisica.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto.</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso critico e creativo.</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

<p>personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine.- Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
---	---	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dal Rinascimento al Romanticismo. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Purgatorio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti. - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario. - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé

LINGUA E CULTURA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Sintassi dei casi. - Periodo ipotetico. - La letteratura dall'età di Cesare all'età di Augusto - Brani tratti dalle opere di Cesare, Cicerone, Virgilio e Orazio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper inserire un testo nel contesto storico e culturale del tempo, inquadrandolo nell'opera complessiva dell'autore che lo ha prodotto, cogliendo i legami con la cultura e la letteratura coeva e con la dinamica dei generi letterari. - Saper cogliere, quando è possibile, qualche aspetto o tema della cultura latina ente nella letteratura europea, in particolare nella letteratura italiana, nonché nel mondo contemporaneo, evidenziando continuità e discontinuità. - Saper riconoscere le strutture linguistiche del testo come riferibili a strutture e regole già studiate. - Saper tradurre in italiano corrente e corretto un testo latino, rispettando l'integrità del messaggio. - Saper usare in modo consapevole e puntuale il dizionario bilingue, saperscegliere, cioè, i significati in base alla coerenza del testo. - Saper controllare la coerenza della struttura morfosintattica a semanticadella propria traduzione. - Saper mettere in relazione i testi con l'opera a cui appartengono contestualizzandoli all'interno dello sviluppo del genere letterario. - Saper individuare le 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latina e cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessico della lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali. - Utilizzare e produrre testi multimediali

	<p>caratteristiche stilistiche di un testo e le figure retoriche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper reperire informazioni 	
--	---	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari: romanzo, poesia e teatro.</p> <p>-Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo.</p> <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B2 del CEFR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Comprensione di testi autentici e letterari. -Comprensione di discorsi estesi ed articolati. -Analisi ed interpretazione di autori, testi narrativi e poetici con eventuali collegamenti a testi di attualità. -Interpretazione del punto di vista dello scrittore attraverso analisi testuale e documenti autentici. -Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni. -Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e alla variabilità dei linguaggi specifici dei vari indirizzi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi. Indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. -Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo. -Contestualizzare e confrontare autori, testi letterari provenienti da lingue/culture diverse. -Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XVII sec. alla fine del XIX sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal periodo umanistico-rinascimentale all'Idealismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Goniometria (funzioni goniometriche, formule goniometriche, equazioni e disequazioni goniometriche).</p> <p>Trigonometria (Teoremi sui triangoli rettangoli e sui triangoli qualsiasi).</p> <p>L'insieme C dei numeri complessi.</p> <p>Geometria euclidea nello spazio.</p> <p>Geometria analitica nello spazio.</p> <p>Calcolo combinatorio e Probabilità.</p>	<p>Riconoscere e definire le funzioni goniometriche fondamentali e le loro relazioni.</p> <p>Calcolare le funzioni goniometriche di angoli particolari.</p> <p>Usare tutte le formule goniometriche.</p> <p>Effettuare la riduzione al primo quadrante.</p> <p>Risolvere una qualunque equazione o disequazione goniometrica.</p> <p>Applicare le conoscenze di goniometria alla risoluzione dei triangoli.</p> <p>Applicare le conoscenze di trigonometria nei vari ambiti.</p> <p>Operare con i numeri</p>	<p>Utilizzare le tecniche di calcolo goniometrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali. Comprendere la specificità dell'approccio trigonometrico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni.</p>

	<p>complessi sia in forma algebrica che in forma trigonometrica.</p> <p>Risolvere equazioni di secondo grado nel campo complesso</p> <p>Calcolare aree e volumi dei solidi notevoli.</p> <p>Calcolare distanze, esprimere equazioni di rette, piani e superfici sferiche.</p> <p>Verificare identità e risolvere equazioni utilizzando le permutazioni, le combinazioni e i coefficienti binomiali.</p> <p>Risolvere problemi con gli strumenti del calcolo combinatorio.</p> <p>Calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, anche utilizzando le regole del calcolo combinatorio.</p>	
--	---	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Fenomeni ondulatori. Elettrostatica. Elettrodinamica.	<p>Studiare le caratteristiche di un'onda.</p> <p>Analizzare le caratteristiche di un'onda sonora.</p> <p>Analizzare la luce sia da un punto di vista corpuscolare sia ondulatorio.</p> <p>Calcolare il campo elettrico di particolari distribuzioni di carica.</p> <p>Calcolare l'energia potenziale e il potenziale elettrico.</p> <p>Calcolare la capacità di condensatori posti in serie o in parallelo.</p> <p>Calcolare i valori di resistenze, correnti e tensioni in un circuito.</p> <p>Risolvere circuiti lineari formati da generatori di tensione e resistenze.</p> <p>Calcolare il campo magnetico di particolari configurazioni.</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p>

	<p>Dimostrare i teoremi essenziali del campo magnetico.</p> <p>Riconoscere analogie e differenze fra campi elettrici e magnetici.</p>	
--	---	--

SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Cenni sulla struttura interna della Terra. Vulcani e terremoti.	<p>Descrivere la struttura a gusci concentrici della Terra.</p> <p>Spiegare la natura e l'origine dei fenomeni vulcanici e sismici.</p> <p>Collocare geograficamente le maggiori manifestazioni di questi fenomeni.</p>	<p>Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi</p> <p>Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni.</p> <p>Cogliere le interazioni tra questi fenomeni e le attività umane nell'ottica della prevenzione.</p>

CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Le soluzioni.</p> <p>Le reazioni chimiche e la stechiometria.</p> <p>Aspetti termodinamici e cinetici delle reazioni chimiche.</p> <p>Gli equilibri chimici.</p> <p>Gli acidi e le basi.</p> <p>I fenomeni elettrochimici.</p>	<p>Saper spiegare il concetto di soluzione e il processo di solubilizzazione.</p> <p>Saper calcolare la concentrazione delle soluzioni.</p> <p>Descrivere le proprietà colligative delle soluzioni.</p> <p>Saper leggere e bilanciare un'equazione chimica.</p> <p>Riconoscere il tipo di reazione</p> <p>Saper effettuare calcoli stechiometrici.</p> <p>Distinguere una reazione esotermica da una endotermica.</p> <p>Spiegare il concetto di velocità di reazione e comprendere quali fattori la influenzano.</p> <p>Illustrare le proprietà dei sistemi chimici all'equilibrio e risolvere problemi quantitativi.</p> <p>Saper spiegare le proprietà degli acidi e delle basi mediante le teorie di Arrhenius, Bronsted-Lowry e</p>	<p>Comprendere l'importanza delle soluzioni nella vita quotidiana.</p> <p>Riconoscere e comprendere i vari aspetti che caratterizzano le reazioni chimiche.</p> <p>Cogliere nella realtà naturale e artificiale l'importanza delle trasformazioni chimiche.</p>

	<p>Lewis.</p> <p>Saper calcolare il pH di una soluzione.</p> <p>Spiegare il concetto di indicatore e di soluzione tampone.</p> <p>Saper riconoscere una reazione di ossidoriduzione</p> <p>Bilanciare le reazioni di ossidoriduzione.</p>	
--	---	--

BIOLOGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Anatomia e fisiologia del corpo umano.	<p>Saper descrivere la struttura e la funzione dei tessuti, organi e apparati.</p> <p>Descrivere in che modo i sistemi e gli apparati si coordinano per poter svolgere le principali funzioni.</p>	<p>Acquisire una visione d'insieme dei diversi livelli dell'organizzazione strutturale del corpo umano.</p> <p>Comprendere l'importanza dei meccanismi a feedback negativo per mantenere l'omeostasi.</p> <p>Comprendere come una vita sana e una alimentazione corretta possano aiutare a prevenire numerose malattie.</p>

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -Gli aspetti essenziali della cultura artistica attraverso gli autori, le opere e le correnti stilistiche -Gli aspetti iconografici e iconologici delle opere d'arte -Strumenti e tecniche della rappresentazione grafica (solo per lo scientifico) -Lessico specifico della geometria descrittiva (solo per lo scientifico) -Lessico specifico della storia dell'arte. -Conoscenza dell'arte dal Gotico Internazionale al Barocco (solo per il linguistico) -Conoscenza dal Barocco al Postimpressionismo (solo per lo scientifico) -Città e territorio -Gli elementi della città Analisi di uno spazio urbano: rilievo fotografico e restituzione grafica (solo per lo scientifico) -Analisi di un monumento: rilievo grafico, fotografico e restituzione grafica (solo per lo scientifico) -Il disegno di progetto (solo per lo scientifico) -Sapere scegliere quale tipo di proiezione meglio si adatta a rappresentare un oggetto (solo per lo scientifico) -Saper impiegare la prospettiva per fini conoscitivi di oggetti complessi (solo per lo scientifico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper risalire al contesto storico-culturale che produce l'opera d'arte riguardo alle idee, alla committenza e alla fruizione -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Trasferire i procedimenti acquisiti a situazioni nuove -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale -Rappresentare solidi complessi in proiezioni assonometriche e prospettiche. (solo per lo scientifico) -Elaborare tavole architettoniche (solo per lo scientifico). -Applicare le norme del disegno all'analisi e alla conoscenza dei prodotti industriali e alla elaborazione di semplici proposte progettuali (solo per lo scientifico) 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte. -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale -Rappresentare solidi complessi in proiezioni assonometriche e prospettiche. (solo per lo scientifico) -Elaborare tavole architettoniche (solo per lo scientifico). -Applicare le norme del disegno all'analisi e alla conoscenza dei prodotti industriali e alla elaborazione di semplici proposte progettuali (solo per lo scientifico)

	<ul style="list-style-type: none"> -Saper osservare, leggere, descrivere uno spazio urbano, un monumento (solo per lo scientifico) -Progettare un appartamento, un piccolo edificio (solo per lo scientifico) -Progettare un oggetto di design (solo per lo scientifico) 	
--	---	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica.</p>	<p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni.</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p> <p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

<p>tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	
--	---	--

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La letteratura dal secondo Romanticismo ai giorni nostri. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Paradiso). 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genereletterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere attraverso l'analisi dei testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano gli elementi di continuità e d' innovazione nella storia della letteratura e della cultura; - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti; - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario, sapendo collocare in un quadro di confronti e relazioni riguardanti altre opere dello stesso autore o di altri autori coevi o di epoche diverse, altre espressioni artistiche e culturali; - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé e orientamento/arricchimento critico. - Essere in grado di produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione del testo letterario che presentino alcuni tratti di creatività ed originalità nell'impostazione

LINGUA E CULTURA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Ripasso dei principali costrutti latini.</p> <p>- Letteratura latina dall'età Giulio- claudia alla letteratura cristiana.</p> <p>- Testo classico: comprensione, traduzione e analisi di brani tratti dalle opere dei principali autori studiati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper inserire un testo nel contesto storico e culturale del tempo, inquadrandolo. Nell'opera complessiva dell'autore che lo ha prodotto, cogliendo i legami con la cultura e la letteratura coeva e con l'andamento dei generi letterari. - Saper cogliere, quando è possibile, qualche aspetto o tema della cultura latina presente nella letteratura europea, in particolare nella letteratura italiana, nonché nel mondo contemporaneo, evidenziando continuità e discontinuità. - Saper riconoscere le strutture linguistiche del testo come riferibili a strutture e regole già studiate. - Saper tradurre in italiano corrente e corretto un testo latino, rispettando l'integrità del messaggio. Saper usare in modo consapevole e puntuale il dizionario bilingue, saper scegliere, cioè, i significati in base alla coerenza del testo. - Saper controllare la coerenza della struttura morfosintattica a semantica della propria traduzione. - Saper mettere in relazione i testi con l'opera a cui appartengono contestualizzandoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latina e cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessico della lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali. - Utilizzare e produrre testi multimediali.

	<p>all'interno dello sviluppo del genere letterario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare le caratteristiche stilistiche di un testo e le figure retoriche. - Saper reperire informazioni attraverso l'uso di strumenti informatici e multimediali. 	
--	---	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari: romanzo, poesia e teatro.</p> <p>-Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo.</p> <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B2 del CEFR.</p>	<p>-Comprensione di testi autentici e letterari.</p> <p>-Comprensione di discorsi estesi ed articolati.</p> <p>-Analisi ed interpretazione di autori, testi narrativi e poetici con eventuali collegamenti a testi di attualità.</p> <p>-Interpretazione del punto di vista dello scrittore attraverso analisi testuale e documenti autentici.</p> <p>-Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni.</p> <p>-Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e alla variabilità dei linguaggi specifici dei vari indirizzi.</p>	<p>-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi, indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>-Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo.</p> <p>-Contestualizzare e confrontare autori, testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p> <p>-Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XIX sec. al XXI sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
-Dal pensiero post-hegeliano alla riflessione filosofica del secondo Novecento.	<ul style="list-style-type: none"> -Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. -Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. -Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. -Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. -Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. -Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. -Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> Insiemi numerici. Funzioni e relative proprietà. Limiti e continuità delle funzioni. Derivata di una funzione. Massimi, minimi e flessi. Problemi di massimo e minimo. Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica. Integrali e loro applicazioni. Equazioni differenziali. Distribuzioni tipiche di probabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> Calcolare limiti di funzioni. Studiare la continuità o la discontinuità di una funzione in un punto. Disegnare il grafico probabile di una funzione. Calcolare la derivata di una funzione. Risolvere problemi di fisica che richiedano l'uso delle derivate Risolvere problemi legati alla realtà che abbiano come modello derivate Applicare i teoremi sulle funzioni derivabili Risolvere problemi di 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le regole e le procedure dell'analisi matematica, ricorrendo anche alla rappresentazione grafica. Utilizzare in modo consapevole gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nei modelli scelti per descrivere fenomeni di varia natura. Individuare strategie appropriate per risolvere problemi. Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.

	<p>massimo e di minimo.</p> <p>Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico</p> <p>Passare dal grafico di una funzione a quello della sua derivata e viceversa</p> <p>Risolvere problemi legati alla realtà che abbiano come modello funzioni, problemi di massimo e minimo</p> <p>Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni.</p> <p>Applicare il calcolo integrale alla determinazione di aree e volumi di elementi geometrici.</p> <p>Risolvere problemi di fisica che richiedano l'uso degli integrali</p> <p>Risolvere problemi legati alla realtà con l'uso di integrali</p> <p>Risolvere semplici equazioni differenziali.</p> <p>Applicare le equazioni differenziali alla risoluzione di problemi di fisica.</p> <p>Determinare la distribuzione di probabilità e la funzione di ripartizione di una variabile casuale.</p>	
--	---	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Fenomeni magnetici e campo magnetico.</p> <p>L'induzione elettromagnetica e la corrente alternata.</p> <p>Le equazioni di Maxwell e le onde elettromagnetiche.</p> <p>La relatività ristretta e cenni di relatività generale.</p> <p>La crisi della fisica classica</p> <p>La fisica quantistica.</p>	<p>Calcolare il campo magnetico di particolari configurazioni.</p> <p>Dimostrare i teoremi essenziali del campo magnetico.</p> <p>Capire e saper riconoscere analogie e differenze fra campi elettrici e magnetici.</p> <p>Risolvere problemi relativi ai campi magnetici generati da correnti elettriche.</p> <p>Risolvere problemi di dinamica di cariche elettriche in moto in un campo magnetico uniforme.</p> <p>Ricavare la legge di Faraday-Neumann analizzando il moto di una sbarretta in un campo</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Analizzare i concetti fondamentali le leggi e le teorie che li esplicitano sapendoli contestualizzare storicamente.</p>

	<p>magnetico.</p> <p>Cogliere il significato delle equazioni di Maxwell.</p> <p>Enunciare i principi alla base della teoria della relatività.</p> <p>Saper utilizzare le formule per calcolare la dilatazione dei tempi o la contrazione delle lunghezze.</p> <p>Applicare la formula per le composizioni delle velocità in eventi relativistici.</p> <p>Comprendere la differenza fra lo spazio-tempo di Newton e quello di Einstein.</p> <p>Descrivere l'effetto fotoelettrico ed enunciare l'equazione di Einstein che lo interpreta.</p> <p>Capire il percorso che storicamente ha portato all'idea di quantizzazione.</p>	
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici.</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà.</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date.</p> <p>Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola.</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del fair play.</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali.</p>

<p>sport.</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale.</p>	<p>dello sport.</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili.</p>	
---	---	--

SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>La struttura interna della Terra.</p> <p>La tettonica a placche come modello globale.</p> <p>Dinamica dell'atmosfera e riscaldamento globale.</p> <p>Approfondimenti delle tematiche degli anni precedenti.</p>	<p>Descrivere i fenomeni scientifici studiati e comprendere le relazioni tra di essi.</p> <p>Comprendere l'evoluzione geografica del pianeta come risultato dei processi geodinamici.</p>	<p>Saper usare la terminologia scientifica con rigore e competenza applicando conoscenze e procedimenti scientifici alla comprensione dei fenomeni naturali.</p> <p>Comprendere i cambiamenti climatici e come le attività umane possono influire su di essi.</p>

BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Chimica organica: dal carbonio agli idrocarburi; dai gruppi funzionali ai polimeri.</p> <p>Biochimica: le biomolecole. Il metabolismo.</p> <p>Biotecnologia: DNA ricombinante; clonazione; ingegneria genetica e OGM. Biomateriali.</p>	<p>Comprendere le ragioni che conferiscono al carbonio grande versatilità nei legami.</p> <p>Distinguere le varie classi di idrocarburi.</p> <p>Correlare gruppi funzionali e comportamento chimico delle sostanze.</p> <p>Descrivere la struttura e le funzioni delle diverse molecole biologiche.</p> <p>Spiegare le diverse vie metaboliche e le loro interconnessioni.</p> <p>Illustrare le diverse tecniche impiegate nelle biotecnologie e spiegarne la loro utilità.</p>	<p>Saper individuare i composti organici studiati nella vita quotidiana e comprendere la loro importanza.</p> <p>Capire i meccanismi delle vie metaboliche e cogliere la significativa relazione esistente tra struttura e funzione delle biomolecole.</p> <p>Comprendere come le nuove tecnologie possano contribuire al miglioramento della salute e al benessere dell'uomo.</p>

DISEGNO E STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -La committenza, la destinazione, i materiali, le tecniche artistiche e il lessico specifico -Gli aspetti iconografici, iconologici e stilistici delle opere d'arte -Puntuale conoscenza della periodizzazione -Conoscenza dell'arte dall'età dei Lumi ai giorni nostri (solo per il linguistico). -Conoscenza dell'Art Nouveau ai giorni nostri (solo per lo scientifico). -Problemi della conservazione e della tutela dei beni culturali e ambientali -Città e territorio - Beni culturali e tutela. 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper organizzare un prodotto di carattere interdisciplinare -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Operare confronti e cogliere l'evoluzione dei fenomeni artistici -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare e produrre testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale. Affinare la sensibilità estetica e quella critica. -Applicare le norme del disegno all'analisi e alla conoscenza dell'ambiente costruito (solo per lo scientifico)

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone

<p>II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.</p>	<p>economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. 	<p>correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.</p>
--	--	--

LICEO SCIENTIFICO – INDIRIZZO SPORTIVO -

CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Conoscere le fondamentale regole fonologiche e ortografiche.</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.</p> <p>-Conoscere la frase minima, semplice e i suoi elementi nelle loro relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.</p> <p>-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.</p> <p>-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.</p> <p>-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere epico e del genere narrativo.</p> <p>-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del dizionario. - Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico - Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico. - Uso corretto dei principali segni di interpunkzione. - Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice. - Analisi logica di una frase semplice. - Redazione di un riassunto. - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. - Pianificazione di testi orali e scritti. - Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. - Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. -Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo. -Analisi e formulazione di un periodo. -Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative. -Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. -Analisi degli elementi "fondamentali di testi argomentativi e poetici. -Produzione di semplici testi argomentativi. -Capacità di prendere appunti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi. -Acquisire padronanza del linguaggio sportivo.

argomentativo e poetico. -Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.		
--	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti al livello A2 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti al livello A2 del CEFR. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

<ul style="list-style-type: none"> -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 		
--	--	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Oriente, Grecia, Roma repubblicana.</p> <p>-L'evoluzione umana dalle origini all'invenzione dell'agricoltura</p> <p>-La nascita della città</p> <p>-La Mesopotamia</p> <p>-L'Egitto</p> <p>-Dalla tecnologia del bronzo alla tecnologia del ferro</p> <p>-L'ascesa e il crollo degli Assiri</p> <p>-La civiltà cretese</p> <p>-La civiltà micenea</p> <p>-I Fenici</p> <p>-La Grecia sui mari: la grande colonizzazione.</p> <p>-Sparta e Atene</p> <p>-Guerre Persiane e Guerra del Peloponneso.</p> <p>-Il regno di Macedonia Alessandro Magno.</p> <p>-L'organizzazione interna delle monarchie ellenistiche</p> <p>-I Greci in Italia</p> <p>-Gli Etruschi e i Fenici in Italia</p> <p>-Le origini di Roma.</p> <p>-Temi integrati di geografia. Gli uomini e la geografia</p> <p>Il 'sistema di riferimento' e gli 'strumenti' della geografia</p> <p>Le carte geografiche</p> <p>-Crescita demografica e progresso</p> <p>-Distribuzione e densità della popolazione</p> <p>- Geografia fisica e umana dell'Italia e dell'Europa</p>	<p>-Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità.</p> <p>-Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici.</p> <p>-Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici</p> <p>-Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio.</p> <p>-Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali.</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie.</p> <p>-Leggere ed usare gli indicatori cartografici.</p> <p>-Usare le tecnologie multimediali.</p>	<p>-Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>-Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>-Interpretare gli eventi del presente con particolare attenzione alla storia dello sport, delle Olimpiadi e dei giochi sportivi.</p> <p>-Sviluppare quelle capacità utili alla difesa e conservazione dell'ambiente con particolare attenzione al rapporto tra territorio e strutture sportive, eventi e manifestazioni, aspetti organizzativi e gestionali.</p>

MATEMATICA ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Introduzione alla teoria degli insiemi e del linguaggio delle funzioni. Gli insiemi N, Z, Q. Calcolo numerico e algebrico. Equazioni di I grado.	<p>Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti a diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico.</p> <p>Comprendere l'utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per risolvere espressioni.</p> <p>Comprendere il significato di equazione; verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso rappresentazioni grafiche.</p> <p>Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema.</p>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche.
GEOMETRIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Enti geometrici fondamentali. Figure geometriche. Congruenza di triangoli e di poligoni. Rette parallele e criterio del parallelismo. Parallelogrammi e trapezi.	<p>Riconoscere i principali enti e le figure geometriche.</p> <p>Costruire figure geometriche seguendo le indicazioni del testo.</p> <p>Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note.</p> <p>Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente.</p> <p>Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative.</p>	Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze.

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Grandezze fisiche e strumenti di misura. Teoria degli errori di misura. Forze e vettori. Equilibrio dei solidi. Attriti, momenti, leve. Equilibrio dei fluidi.	Saper eseguire semplici misurazioni. Saper riconoscere le grandezze fisiche fondamentali e ricavare quelle derivate, sia dimensionalmente che come unità di misura. Saper eseguire conversioni di unità di misura omogenee. Saper utilizzare la notazione esponenziale. Saper propagare gli errori di misura nelle operazioni. Saper eseguire i calcoli tra vettori. Saper misurare una forza. Saper risolvere semplici esercizi di corpi in equilibrio. Saper risolvere semplici esercizi di calcolo di pressione e di galleggiamento di corpi.	Comprendere le differenze di approccio tra il Metodo Sperimentale della Fisica e il Metodo Assiomatico Deduttivo della Matematica/Geometria. Comprendere la misura come un intervallo di valori e non come un valore unico. Comprendere e saper prevedere gli effetti di più forze applicate ad un corpo. Saper giustificare, dall'osservazione della realtà, quali forze sono applicate ad un corpo.

SCIENZE NATURALI SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ambiente celeste. Il Sistema solare. La Terra e la Luna. Orientamento e misura del Tempo. Atmosfera. Idrosfera.	Saper descrivere le principali componenti dell'ambiente celeste e le loro caratteristiche. Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole. Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari. Essere in grado di orientarsi prendendo come riferimento la Stella Polare, il Sole oppure utilizzando la bussola. Individuare la posizione di un oggetto sulla superficie terrestre attraverso le sue	Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi. Collocare le scoperte scientifiche nella loro dimensione storica. Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni. Comprendere l'importanza della salvaguardia del sistema Terra.

	<p>coordinate geografiche e saper leggere e usare le carte geografiche.</p> <p>Spiegare il sistema dei fusi orari.</p> <p>Saper illustrare la stratificazione dell'atmosfera e saper descrivere le caratteristiche chimo-fisiche di ogni strato.</p> <p>Spiegare il bilancio termico della Terra e l'effetto serra.</p> <p>Essere in grado di spiegare la generazione dei venti e saperli classificare.</p> <p>Spiegare i fenomeni meteorologici</p> <p>Riconoscere l'importanza della risorsa acqua ed evidenziare le principali caratteristiche delle acque dolci e salate.</p>	
--	---	--

CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Fondamenti di chimica generale.</p> <p>Le fasi del metodo scientifico</p> <p>Grandezze e misure.</p> <p>Composizione e classificazione della materia.</p> <p>Le trasformazioni fisiche della materia.</p> <p>Cenni sulla tavola periodica.</p>	<p>Definire le grandezze e le unità di misura del S.I.</p> <p>Eseguire semplici misure dirette e indirette.</p> <p>Distinguere le grandezze estensive da quelle intensive.</p> <p>Distinguere le grandezze derivate da quelle fondamentali.</p> <p>Usare la notazione scientifica nelle misure e nei calcoli.</p> <p>Spiegare le differenze tra una trasformazione fisica ed una trasformazione chimica.</p> <p>Spiegare il concetto di materia</p> <p>Spiegare la differenza tra sostanze pure e miscugli.</p> <p>Illustrare i diversi metodi di separazione dei miscugli.</p> <p>Descrivere gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato.</p> <p>Descrivere le componenti della tavola periodica.</p>	<p>Applicare le unità di misura del sistema internazionale, i relativi prefissi e la notazione scientifica.</p> <p>Classificare la materia e saper cogliere le sue trasformazioni nel mondo reale.</p> <p>Saper individuare gli elementi chimici nella tavola periodica in base al simbolo e al numero atomico.</p>

SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi).</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva.</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie.</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità.</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

DISCIPLINE SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Consolidare la conoscenza del proprio corpo.</p> <p>Ampliare le conoscenze teoriche e tecnico-pratiche delle discipline previste.</p>	<p>Sapersi muovere utilizzando in modo adeguato le corrette capacità motorie.</p> <p>Affinare le condotte motorie e consolidare i fondamentali tecnici degli sport previsti.</p>	<p>Saper utilizzare con padronanza il proprio corpo ed avere consapevolezza delle proprie capacità motorie.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell"uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l"origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell"umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> -Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Conoscere le fondamentale regole fonologiche e ortografiche.</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.</p> <p>-Conoscere la frase semplice e complessa e i loro elementi, nelle relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.</p> <p>-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.</p> <p>-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.</p> <p>-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere teatrale e del genere narrativo.</p> <p>-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico.</p> <p>-Conoscere le differenti fasi della produzione scritta:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del dizionario. - Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico - Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico. - Uso corretto dei principali segni di interpunkzione. - Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice. - Analisi logica di una frase semplice. - Redazione di un riassunto. - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. - Pianificazione di testi orali e scritti. - Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. - Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. -Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo. -Analisi e formulazione di un periodo. -Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative. -Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. -Analisi degli elementi" fondamentali di testi argomentativi e poetici. -Produzione di semplici testi argomentativi. -Capacità di prendere appunti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi. -Acquisire padronanza del linguaggio sportivo.

<p>pianificazione, stesura e revisione.</p> <p>-Conoscere i fondamenti relativi alla nascita della Lingua e Letteratura italiana.</p> <p>- Nuclei tematici del romanzo storico de “I Promessi Sposi” di Alessandro Manzoni.</p>		
---	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti ai livelli A2-B1 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e-mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<ul style="list-style-type: none"> -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti ai livelli A2/B1 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	---	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-L'espansione di Roma nel Mediterraneo e le Guerre Puniche.</p> <p>-La crisi della Repubblica e le Guerre civili.</p> <p>- Il principato Augusteo</p> <p>-La dinastia Giulio-Claudia e Flavia.</p> <p>-Il secolo d'oro.</p> <p>-La crisi del III sec.</p> <p>- Fine dell'Impero</p> <p>- I regni romano- barbarici.</p> <p>- Il feudalesimo.</p> <p>-Elementi di storia medievale.</p> <p>- Elementi di geografia politica, economica e fisica del mondo.</p> <p>- I flussi migratori e i fenomeni relativi alla popolazione.</p>	<p>-Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità.</p> <p>-Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici.</p> <p>-Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici.</p> <p>-Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio.</p> <p>-Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali.</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie.</p> <p>-Leggere ed usare gli indicatori cartografici.</p> <p>Usare le tecnologie multimediali.</p>	<p>-Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>-Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>-Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>-Interpretare gli eventi del presente con particolare attenzione alla storia dello sport, delle Olimpiadi e dei giochi sportivi (Liceo sportivo).</p> <p>-Sviluppare quelle capacità utili alla difesa e conservazione dell'ambiente con particolare attenzione al rapporto tra territorio e strutture sportive, eventi e manifestazioni, aspetti organizzativi e gestionali.</p>

MATEMATICA ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Radicali aritmetici e algebrici. L'insieme \mathbb{R} . Sistemi di equazioni di I grado. Equazioni di II grado. Disequazioni di I grado, di II grado e di grado superiore al II. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte. Cenni di probabilità.	<p>Avere consapevolezza dei diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico.</p> <p>Comprendere l'utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per risolvere espressioni.</p> <p>Autonomia nel calcolo dei radicali.</p> <p>Comprendere il significato di sistema di equazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati.</p> <p>Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso rappresentazioni grafiche.</p> <p>Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema.</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche.</p> <p>Utilizzare equazioni, sistemi di equazioni e disequazioni come modelli di situazioni problematiche.</p>
GEOMETRIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Luoghi geometrici circonferenza e cerchio poligoni iscritti e circoscritti a una circonferenza. Cenni sulla misura di grandezze. Equivalenza di figure piane, teoremi di Talete e di Pitagora. Similitudine di figure piane, Teoremi di Euclide	<p>Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente.</p> <p>Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note.</p> <p>Conoscere le principali parti di una circonferenza e le proprietà dei poligoni iscritti e circoscritti.</p> <p>Comprendere il concetto di equivalenza e di proporzionalità e sapere calcolare l'area e il perimetro delle principali figure piane.</p> <p>Saper utilizzare i teoremi di</p>	<p>Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze.</p> <p>Utilizzare le strategie appropriate per risolvere problemi.</p>

	Euclide, di Pitagora e la similitudine nei vari contesti problematici che utilizzano proporzioni, formule geometriche, equazioni e/o sistemi equazioni e disequazioni.	
--	--	--

GEOMETRIA ANALITICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Piano cartesiano e uso delle coordinate cartesiane: coordinate di un punto, distanza tra due punti, punto medio.</p> <p>Introduzione alla geometria analitica della retta: equazione di una retta parallela agli assi, equazione di una retta passante per l'origine, equazione generica di una retta in forma esplicita e implicita, significato geometrico dei coefficienti dell'equazione della retta in forma esplicita.</p>	<p>Conoscere le proprietà fondamentali degli oggetti geometrici in ambito cartesiano.</p> <p>Riconoscere gli oggetti geometrici nella loro forma algebrica.</p>	<p>Saper interpretare geometricamente un problema algebrico e viceversa.</p> <p>Utilizzare le strategie appropriate per risolvere problemi.</p>

FISICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>La Cinematica.</p> <p>Elementi di Dinamica.</p>	<p>Saper calcolare posizione, velocità, accelerazione e tempi nei moti più comuni sulla retta e sul piano.</p> <p>Saper correlare i moti cinematici con le cause che li provocano.</p>	<p>Comprendere i procedimenti caratteristici dell'indagine scientifica.</p> <p>Analizzare e schematizzare situazioni reali.</p>

SCIENZE NATURALI

CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Elementi e composti.</p> <p>La tavola periodica.</p> <p>Leggi ponderali.</p> <p>Il modello atomico di Dalton.</p> <p>Atomi, molecole e ioni.</p> <p>La mole.</p>	<p>Definire il concetto di "trasformazione chimica"</p> <p>Spiegare la differenza tra elemento e composto.</p> <p>Descrivere le caratteristiche principali della tavola periodica.</p> <p>Definire e applicare le tre leggi ponderali della chimica.</p>	<p>Distinguere le trasformazioni fisiche dalle trasformazioni chimiche.</p> <p>Distinguere un elemento da un composto.</p> <p>Saper leggere e ricavare informazioni da una formula.</p> <p>Cogliere le relazioni esistenti tra leggi ponderali e la teoria</p>

	<p>Descrivere il modello atomico di Dalton.</p> <p>Spiegare il concetto di atomo, molecola e ione.</p> <p>Definire la massa atomica di un elemento e la massa molecolare di un composto.</p> <p>Definire e calcolare la mole.</p>	<p>atomica di Dalton.</p> <p>Distinguere l'atomo da una molecola.</p> <p>Effettuare semplici calcoli stechiometrici.</p>
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Caratteristiche generali dei viventi.</p> <p>L'acqua e le biomolecole.</p> <p>La cellula.</p> <p>Cenni sul metabolismo energetico.</p> <p>Divisione cellulare.</p> <p>Biodiversità ed evoluzione.</p>	<p>Spiegare e illustrare con esempi i criteri utilizzati per stabilire se un oggetto è vivente.</p> <p>Collocare nel corretto ordine gerarchico molecole, cellule, tessuti, organi e sistemi.</p> <p>Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà</p> <p>Spiegare le caratteristiche delle diverse molecole biologiche e le loro funzioni.</p> <p>Descrivere le caratteristiche della cellula procariotica ed eucariotica, animale e vegetale.</p> <p>Spiegare le modalità di trasporto delle sostanze attraverso la membrana cellulare.</p> <p>Illustrare le tappe fondamentali della fotosintesi e della respirazione cellulare.</p> <p>Spiegare la differenza tra riproduzione sessuata e asessuata.</p> <p>Spiegare il ciclo cellulare e le diverse fasi della mitosi e della meiosi individuandone le principali differenze.</p> <p>Saper descrivere i principi fondamentali della teoria evoluzionistica di Darwin.</p> <p>Illustrare la classificazione dei viventi e spiegare l'importanza della biodiversità</p>	<p>Saper riconoscere, descrivere e definire un essere vivente.</p> <p>Comprendere le peculiarità degli esseri viventi appartenenti a ciascun regno.</p> <p>Comprendere come la cellula sia la struttura base e l'elemento unificante di tutti i viventi.</p> <p>Collegare il principio dell'evoluzionismo con la biodiversità.</p>

SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Generalità sul primo soccorso.</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico..</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p>

DISCIPLINE SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere la classificazione degli sport.</p> <p>Conoscere gli aspetti tecnici per la prevenzione dei danni della pratica sportiva.</p>	<p>Affinare le condotte motorie e consolidare i fondamentali tecnici degli sport di base.</p> <p>Saper adattare il movimento alle variabili spaziali e temporali risolvendo efficacemente le situazioni problematiche.</p>	<p>Saper applicare le tecniche sportive acquisite in vari contesti mettendo in atto le strategie correttive adeguate.</p> <p>Aver acquisito la padronanza motoria delle discipline praticate supportata dalla conoscenza dei substrati teorici relativi alla fisiologia dell'esercizio fisico.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'“uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'“origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'“umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Consultare correttamente la Bibbia. 	<p>-Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana.</p> <p>- Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.</p> <p>- Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.</p>

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dalle origini al cinquecento; - Analisi dei testi poetici e narrativi degli autori oggetto di studio. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Inferno) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri dipertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latinae cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessico della lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali. - Utilizzare e produrre testi multimediali

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>- Conoscenza del vocabolario e della terminologia tecnicalegata al linguaggio sportivo.</p> <p>-Conoscenza di aspetti culturali relativi alla lingua straniera, con particolare riferimento alle problematiche e ai linguaggi propri dell'epoca moderna e contemporanea, soffermandosi in particolare su testi e prodotti culturali afferenti al mondo e ai valori.</p> <p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUUTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>- Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo-storica. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale. - Conoscere la storia dell'educazione fisica e degli sport nel periodo considerato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla metà del XI sec. alla fine del XVII sec.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dalla nascita della filosofia occidentale alla Scolastica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Richiami sulle disequazioni. Funzioni, successioni e progressioni. Trasformazioni geometriche. Geometria analitica: le coniche. Funzioni esponenziale e logaritmica. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Statistica descrittiva.	Risolvere ogni tipo di equazione e disequazione algebrica. Utilizzare il concetto di funzione e le relative proprietà nelle applicazioni. Comporre due o più funzioni Individuare una successione e la sua legge. Rappresentare la successione individuandone le caratteristiche. Riconoscere una progressione Individuare la legge della progressione: riconoscere la progressione geometrica ed aritmetica.	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali. Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni.

	<p>Operare con le progressioni.</p> <p>Operare con distanze fra punti nel piano cartesiano.</p> <p>Operare con l'equazione di una retta riconoscendone le caratteristiche dall'equazione.</p> <p>Risolvere analiticamente problemi geometrici.</p> <p>Operare con traslazioni e simmetrie.</p> <p>Tracciare il grafico di una circonferenza, parabola, ellisse, iperbole di data equazione.</p> <p>Determinare l'equazione di una circonferenza, parabola, ellisse, iperbole dati alcuni elementi.</p> <p>Stabilire la posizione reciproca di rette e coniche.</p> <p>Risolvere qualunque tipo di equazione o disequazione esponenziale e logaritmica</p> <p>Rappresentare il grafico di qualunque funzione esponenziale o logaritmica mediante l'uso delle trasformazioni.</p> <p>Analizzare e confrontare dati statistici.</p>	
--	--	--

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Le grandezze fisiche.</p> <p>La cinematica (richiami e approfondimenti).</p> <p>La dinamica (approfondimenti).</p> <p>I principi di conservazione Cinematica e Dinamica rotazionale</p> <p>La gravitazione</p> <p>La dinamica dei fluidi.</p> <p>Termodinamica</p>	<p>Comprendere il legame fra le caratteristiche di moti e le cause che li generano.</p> <p>Costruire, leggere e interpretare i grafici dei moti, ricavarne informazioni e comprenderne il significato.</p> <p>Comprendere la natura dell'interazione gravitazionale e dei fenomeni ad essa legati.</p> <p>Applicare l'equazione di continuità e l'equazione di Bernoulli nella risoluzione dei problemi proposti.</p> <p>Comprendere il modello di 'gas perfetto'.</p> <p>Costruire, leggere e interpretare i grafici delle</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p>

	<p>trasformazioni di un gas perfetto.</p> <p>Interpretare anche il lavoro nel grafico.</p> <p>Interpretare il I principio come principio di conservazione dell'energia generalizzato.</p> <p>I diversi enunciati del II principio e la loro equivalenza.</p> <p>Calcolare il rendimento di una macchina termica.</p>	
--	--	--

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Minerali e Rocce.	<p>Riconoscere i principali tipi di minerali e le diverse tipologie di rocce.</p> <p>Comprendere la genesi delle rocce.</p> <p>Spiegare il ciclo litogenetico.</p>	<p>Osservare, descrivere, analizzare ed interpretare fenomeni naturali e artificiali riconoscendone al loro interno i sistemi e la loro complessità.</p>
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Struttura dell'atomo e configurazione elettronica.</p> <p>Tavola periodica e sue proprietà.</p> <p>I legami chimici.</p> <p>Le forze intermolecolari.</p> <p>Nomenclatura dei composti.</p>	<p>Spiegare i diversi esperimenti che portarono a scoprire le particelle subatomiche e a definire la struttura dell'atomo.</p> <p>Descrivere i diversi modelli atomici e le trasformazioni del nucleo.</p> <p>Rappresentare la configurazione elettronica di un atomo nello stato fondamentale o di ione secondo il modello a orbitali.</p> <p>Spiegare le proprietà chimiche e fisiche degli elementi dei diversi gruppi della tavola periodica.</p> <p>Spiegare la differenza tra i diversi legami chimici.</p> <p>Scrivere strutture di Lewis e prevedere la forma delle molecole mediante la teoria di</p>	<p>Riconoscere le relazioni che intercorrono tra configurazioni elettroniche e proprietà chimiche.</p> <p>Identificare e prevedere la formazione delle varie tipologie di legame chimico.</p> <p>Correlare i legami intermolecolari alle proprietà delle sostanze.</p> <p>Classificare le principali categorie di composti inorganici in binari/ternari, ionici/molecolari.</p> <p>Riconoscere i composti da un'etichetta su prodotti chimici.</p>

	<p>VESPR.</p> <p>Spiegare la differenza tra le diverse forze intermolecolari.</p> <p>Applicare le regole della nomenclatura IUPAC e tradizionale per assegnare il nome a semplici composti.</p>	
--	---	--

BIOLOGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Genetica mendeliana. Struttura e funzione del DNA e dell' RNA. Duplicazione del DNA, trascrizione e traduzione.	Illustrare gli esperimenti di Mendel. Confrontare i risultati di Mendel con le basi cellulari della riproduzione. Mettere in corretta relazione i concetti di genotipo e fenotipo. Descrivere le modalità di trasmissione dei caratteri. Spiegare la struttura e la funzione di DNA e RNA. Descrivere il processo di duplicazione del DNA. Definire il concetto di gene e descrivere la struttura dei cromosomi. Spiegare la relazione tra DNA, RNA e proteina e descrivere i meccanismi coinvolti (trascrizione e traduzione).	Comprendere le modalità di trasmissione dei caratteri genetici dai genitori ai figli. Riconoscere il ruolo del patrimonio genetico nella definizione delle caratteristiche di una specie.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva fisica.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto.</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso critico e creativo.</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

DISCIPLINE SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere nelle linee generali ed essenziali i principi di fisiologia e di biomeccanica che regolano le diverse discipline sportive trattate.</p> <p>Conoscere i riferimenti tecnici, tattici e gli esercizi fisici allenanti specifici per ogni disciplina praticata.</p>	<p>Saper inquadrare da un punto di vista fisiologico e tecnico le discipline sportive trattate.</p>	<p>Sapersi orientare in modo consapevole nello svolgimento della propria pratica motoria e sportiva intesa come attività finalizzata al mantenimento del benessere psico-fisico.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA DELLO SPORT		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'ordinamento giuridico nazionale e internazionale e le fonti del diritto - Le situazioni giuridiche - Il sistema economico e la sua dinamica - I sottoinsiemi dell'economia - Il mercato nei suoi aspetti principali 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il significato, funzione, caratteri ed elementi della norma giuridica come fondamento della convivenza distinguendola dalle norme sociali; - Distinguere i soggetti del diritto, il ruolo e le funzioni dell'individuo e delle organizzazioni collettive; - Riconoscere i fenomeni economici e saper usare il linguaggio settoriale in modo appropriato; - Riconoscere le differenti specificità tra microeconomia e macroeconomia; <p>Individuare il comportamento dei consumatori e dei produttori all'interno del mercato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e utilizzare il linguaggio giuridico di base; - Comprendere l'ineliminabile funzione sociale della norma giuridica; - Comprendere la relatività temporale e spaziale del fenomeno giuridico; - Riconoscere i concetti essenziali dell'economia; - Comprendere e utilizzare il linguaggio economico di base.
		Competenze chiave di cittadinanza
		<p><i>Collaborare e partecipare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere quali atteggiamenti e quali comportamenti assumere in situazioni interattive semplici (io/tu) e complesse (io/voi, gruppo) al fine di apportare un contributo qualificato <p><i>Agire in modo autonomo e responsabile:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere che in una società organizzata esiste un sistema di regole entro cui può agire responsabilmente <p><i>Comunicare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere messaggi verbali orali e non verbali

		<p>in situazioni interattive di diverso genere (dalla conversazione amicale informale alle interazioni formalizzate) ed intervenire con correttezza, pertinenza, coerenza;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere messaggi verbali scritti (quotidiani, testi di studio) e misti (cine, tv, informatica, internet) ai fini di assumere adeguati atteggiamenti e comportamenti; <p>Imparare a imparare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partecipare attivamente alle attività di insegnamento/apprendimento, portando contributi personali ed originali, esito di ricerche individuali e di gruppo.
--	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

	<p>riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine.</p> <p>- Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.</p>	
--	---	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dal Rinascimento al Romanticismo. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Purgatorio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti. - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario. - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-Conoscenza del vocabolario e della terminologia tecnicalegata al linguaggio sportivo.</p> <p>-Conoscenza di aspetti culturali relativi alla lingua straniera, con particolare riferimento alle problematiche e ai linguaggi propri dell'epoca moderna e contemporanea, soffermandosi in particolare su testi e prodotti culturali afferenti al mondo e ai valori.</p> <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti ai livelli B1-B2 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue/culture diverse.</p>	<p>- Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XVII sec. alla fine del XIX sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal periodo umanistico-rinascimentale all'Idealismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Goniometria (funzioni goniometriche, formule goniometriche, equazioni e disequazioni goniometriche). Trigonometria (Teoremi sui triangoli rettangoli e sui triangoli qualsiasi). L'insieme C dei numeri complessi. Geometria euclidea nello spazio. Geometria analitica nello spazio. Calcolo combinatorio e Probabilità.	Riconoscere e definire le funzioni goniometriche fondamentali e le loro relazioni. Calcolare le funzioni goniometriche di angoli particolari. Usare tutte le formule goniometriche Effettuare la riduzione al primo quadrante. Risolvere una qualunque equazione o disequazione goniometrica. Applicare le conoscenze di goniometria alla risoluzione dei triangoli.	Utilizzare le tecniche di calcolo goniometrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali. Comprendere la specificità dell'approccio trigonometrico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni.

Applicare le conoscenze di trigonometria nei vari ambiti.
Operare con i numeri complessi sia in forma algebrica che in forma trigonometrica.
Risolvere equazioni di secondo grado nel campo complesso.
Calcolare aree e volumi dei solidi notevoli.
Calcolare distanze, esprimere equazioni di rette, piani e superfici sferiche.
Verificare identità e risolvere equazioni utilizzando le permutazioni, le combinazioni e i coefficienti binomiali.
Risolvere problemi con gli strumenti del calcolo combinatorio.
Calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, anche utilizzando le regole del calcolo combinatorio.

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Fenomeni ondulatori. Elettrostatica. Elettrodinamica.	<p>Studiare le caratteristiche di un'onda.</p> <p>Analizzare le caratteristiche di un'onda sonora.</p> <p>Analizzare la luce sia da un punto di vista corpuscolare sia ondulatorio.</p> <p>Calcolare il campo elettrico di particolari distribuzioni di carica.</p> <p>Calcolare l'energia potenziale e il potenziale elettrico.</p> <p>Calcolare la capacità di condensatori posti in serie o in parallelo.</p> <p>Calcolare i valori di resistenze, correnti e tensioni in un circuito.</p> <p>Risolvere circuiti lineari formati da generatori di tensione e resistenze.</p> <p>Calcolare il campo magnetico di particolari configurazioni.</p> <p>Dimostrare i teoremi essenziali del campo magnetico.</p> <p>Riconoscere analogie e differenze fra campi elettrici e magnetici.</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p>

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Cenni sulla struttura interna della Terra. Vulcani e terremoti.	<p>Descrivere la struttura a gusci concentrici della Terra.</p> <p>Spiegare la natura e l'origine dei fenomeni vulcanici e sismici.</p> <p>Collocare geograficamente le maggiori manifestazioni di questi fenomeni.</p>	<p>Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi</p> <p>Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni.</p> <p>Cogliere le interazioni tra questi fenomeni e le attività umane nell'ottica della prevenzione.</p>

CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Le soluzioni.</p> <p>Le reazioni chimiche e la stechiometria.</p> <p>Aspetti termodinamici e cinetici delle reazioni chimiche.</p> <p>Gli equilibri chimici.</p> <p>Gli acidi e le basi.</p> <p>I fenomeni elettrochimici.</p>	<p>Saper spiegare il concetto di soluzione e il processo di solubilizzazione.</p> <p>Saper calcolare la concentrazione delle soluzioni.</p> <p>Descrivere le proprietà colligative delle soluzioni.</p> <p>Saper leggere e bilanciare un'equazione chimica.</p> <p>Riconoscere il tipo di reazione</p> <p>Saper effettuare calcoli stechiometrici.</p> <p>Distinguere una reazione esotermica da una endotermica.</p> <p>Spiegare il concetto di velocità di reazione e comprendere quali fattori la influenzano.</p> <p>Illustrare le proprietà dei sistemi chimici all'equilibrio e risolvere problemi quantitativi.</p> <p>Saper spiegare le proprietà degli acidi e delle basi mediante le teorie di Arrhenius, Bronsted-Lowry e Lewis.</p> <p>Saper calcolare il pH di una soluzione.</p> <p>Spiegare il concetto di indicatore e di soluzione tampone.</p> <p>Saper riconoscere una reazione di ossidoriduzione</p> <p>Bilanciare le reazioni di ossidoriduzione.</p>	<p>Comprendere l'importanza delle soluzioni nella vita quotidiana.</p> <p>Riconoscere e comprendere i vari aspetti che caratterizzano le reazioni chimiche.</p> <p>Cogliere nella realtà naturale e artificiale l'importanza delle trasformazioni chimiche.</p>
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Anatomia e fisiologia del corpo umano.	<p>Saper descrivere la struttura e la funzione dei tessuti, organi e apparati.</p> <p>Descrivere in che modo i sistemi e gli apparati si coordinano per poter svolgere le principali funzioni.</p>	<p>Acquisire una visione d'insieme dei diversi livelli dell'organizzazione strutturale del corpo umano.</p> <p>Comprendere l'importanza dei meccanismi a feedback negativo per mantenere l'omeostasi.</p>

		Comprendere come una vita sana e una alimentazione corretta possano aiutare a prevenire numerose malattie.
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica..</p>	<p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p> <p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici.</p>

DISCIPLINE SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Acquisire le conoscenze necessarie alle attività per disabili e allo sport integrato.</p> <p>Conoscere la classificazione, gli aspetti teorici e pratici degli sport combinati, di combattimento e di squadra previsti.</p>	<p>Saper eseguire elementari comportamenti tecnico-tattici nelle discipline previste.</p>	<p>Saper adottare la strategia adeguate per risolvere le problematiche caratteristiche degli sport previsti.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA DELLO SPORT		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'ordinamento giuridico sportivo - Le obbligazioni - Il contratto - Il contratto di lavoro - La Costituzione italiana e i valori ad essa sottesi - Il doping - Le politiche economiche - Il fenomeno economico nello sport 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare il rapporto tra ordinamento sportivo e ordinamento statale - Riconoscere i soggetti e la tutela dello sportivo anche dal punto di vista sanitario e previdenziale - Riconoscere il ruolo attribuito allo sport dalla Costituzione e la sua correlazione con la salute pubblica - Riconoscere la tematica del doping e le sue implicazioni giuridiche - Cogliere gli elementi essenziali del contratto - Analizzare il contratto di lavoro - Riconoscere nel mondo dello sport un settore economico di straordinario dinamismo con risvolti occupazionali notevoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Consolidare, utilizzare e comprendere il linguaggio giuridico in diversi contesti - Identificare l'ineliminabile funzione sociale della norma in diversi contesti anche in quello sportivo - Comprendere la Costituzione della Repubblica Italiana, e comprendere i valori ad essa sottesi, dei principi ispiratori dell'assetto costituzionale, dei diritti da essa riconosciuti e tutelati - Comprendere la relatività temporale e spaziale del fenomeno giuridico e la sua dipendenza dal contesto socioculturale in cui si sviluppa - Comprendere l'importanza dell'economia come scienza sociale nei suoi aspetti essenziali - Consolidare e sviluppare il linguaggio economico
		Competenze chiave cittadinanza
<p><i>Collaborare e partecipare:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere quali atteggiamenti e quali comportamenti assumere in situazioni interattive semplici (io/tu) e complesse (io/voi, gruppo) al fine di apportare un contributo qualificato; - Comprendere la validità di opinioni, idee, posizioni, anche di ordine culturale e religioso, anche se non condivisibili; 		

- Partecipare attivamente a lavori di gruppo, motivando affermazioni e punti di vista e comprendendo affermazioni e punti di vista altrui, produce lavori con altri.

Agire in modo autonomo e responsabile:

- Comprendere che in una società organizzata esiste un sistema di regole entro cui può agire responsabilmente;
- Esprimere in autonomia opinioni, riflessioni, considerazioni, valutazioni assumendone la necessaria responsabilità.

Comunicare:

- Comprendere messaggi verbali orali e non verbali in situazioni interattive di diverso genere (dalla conversazione amicale informale alle interazioni formalizzate) ed interviene con correttezza, pertinenza, coerenza;
- Riconoscere nel mondo dello sport un settore economico di straordinario dinamismo con risvolti occupazionali notevoli
- Comprendere messaggi verbali scritti (quotidiani, testi di studio) e misti (cine, tv, informatica, internet) ai fini di assumere adeguati atteggiamenti e comportamenti.

Individuare collegamenti e relazioni:

- Comprendere come e perché dati e informazioni acquistano significato e valore nelle loro interrelazioni.

Imparare a imparare:

- Partecipare attivamente alle attività di insegnamento/apprendimento, portando

		contributi personali ed originali, esito di ricerche individuali e di gruppo.
--	--	---

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La letteratura dal secondo Romanticismo ai giorni nostri. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Paradiso). 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genereletterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere attraverso l'analisi dei testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano gli elementi di continuità e d' innovazione nella storia della letteratura e della cultura; - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti; - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario, sapendo collocare in un quadro di confronti e relazioni riguardanti altre opere dello stesso autore o di altri autori coevi o di epoche diverse, altre espressioni artistiche e culturali; - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé e orientamento/arricchimento critico. - Essere in grado di produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione del testo letterario che presentino alcuni tratti di creatività ed originalità nell'impostazione.

LINGUA E CULTURA STRANIERA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo.</p> <p>-Conoscenza del vocabolario e della terminologia tecnica legata al linguaggio sportivo.</p> <p>-Conoscenza di aspetti culturali relativi alla lingua straniera, con particolare riferimento alle problematiche e ai linguaggi propri dell'epoca moderna e contemporanea, soffermandosi in particolare su testi e prodotti culturali afferenti al mondo e ai valori dello sport.</p> <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B2 del CEFR.</p>	<p>Comprendere di testi autentici.</p> <p>-Comprendere di discorsi estesi ed articolati.</p> <p>-Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni.</p> <p>-Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e al linguaggio specifico dell' indirizzo.</p>	<p>-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>-Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo.</p> <p>-Leggere, comprendere ed interpretare testi culturali afferenti al mondo e ai valori dello sport.</p> <p>-Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XIX sec. al XXI sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal pensiero post-hegeliano alla riflessione filosofica del secondo Novecento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Insiemi numerici.</p> <p>Funzioni e relative proprietà.</p> <p>Limiti e continuità delle funzioni.</p> <p>Derivata di una funzione.</p> <p>Massimi, minimi e flessi.</p> <p>Problemi di massimo e minimo.</p> <p>Studio di una funzione e sua rappresentazione grafica.</p> <p>Integrali e loro applicazioni.</p> <p>Equazioni differenziali.</p> <p>Distribuzioni tipiche di probabilità.</p>	<p>Calcolare limiti di funzioni.</p> <p>Studiare la continuità o la discontinuità di una funzione in un punto.</p> <p>Disegnare il grafico probabile di una funzione.</p> <p>Calcolare la derivata di una funzione.</p> <p>Risolvere problemi di fisica che richiedano l'uso delle derivate.</p> <p>Risolvere problemi legati alla realtà che abbiano come modello derivate.</p> <p>Applicare i teoremi sulle funzioni derivabili</p> <p>Risolvere problemi di massimo e di minimo.</p> <p>Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico.</p> <p>Passare dal grafico di una funzione a quello della sua derivata e viceversa.</p> <p>Risolvere problemi legati alla realtà che abbiano come modello funzioni, problemi di massimo e minimo.</p> <p>Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni.</p> <p>Applicare il calcolo integrale alla determinazione di aree e volumi di elementi geometrici.</p> <p>Risolvere problemi di fisica che richiedano l'uso degli integrali.</p> <p>Risolvere problemi legati alla realtà con l'uso di integrali.</p> <p>Risolvere semplici equazioni differenziali.</p> <p>Applicare le equazioni differenziali alla risoluzione di problemi di fisica.</p> <p>Determinare la distribuzione di probabilità e la funzione di ripartizione di una variabile casuale.</p>	<p>Utilizzare le regole e le procedure dell'analisi matematica, ricorrendo anche alla rappresentazione grafica.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole gli strumenti del calcolo differenziale e integrale nei modelli scelti per descrivere fenomeni di varia natura.</p> <p>Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.</p> <p>Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.</p>

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Fenomeni magnetici e campo magnetico.</p> <p>L'induzione elettromagnetica e la corrente alternata.</p> <p>Le equazioni di Maxwell e le onde elettromagnetiche.</p> <p>La relatività ristretta e cenni di relatività generale.</p> <p>La crisi della fisica classica</p> <p>La fisica quantistica.</p>	<p>Calcolare il campo magnetico di particolari configurazioni.</p> <p>Dimostrare i teoremi essenziali del campo magnetico.</p> <p>Capire e saper riconoscere analogie e differenze fra campi elettrici e magnetici.</p> <p>Risolvere problemi relativi ai campi magnetici generati da correnti elettriche.</p> <p>Risolvere problemi di dinamica di cariche elettriche in moto in un campo magnetico uniforme.</p> <p>Ricavare la legge di Faraday-Neumann analizzando il moto di una sbarretta in un campo magnetico.</p> <p>Cogliere il significato delle equazioni di Maxwell.</p> <p>Enunciare i principi alla base della teoria della relatività.</p> <p>Saper utilizzare le formule per calcolare la dilatazione dei tempi o la contrazione delle lunghezze.</p> <p>Applicare la formula per le composizioni delle velocità in eventi relativistici.</p> <p>Comprendere la differenza fra lo spazio-tempo di Newton e quello di Einstein.</p> <p>Descrivere l'effetto fotoelettrico ed enunciare l'equazione di Einstein che lo interpreta.</p> <p>Capire il percorso che storicamente ha portato all'idea di quantizzazione.</p>	<p>Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p> <p>Analizzare i concetti fondamentali le leggi e le teorie che li esplicitano sapendoli contestualizzare storicamente.</p>

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>La struttura interna della Terra.</p> <p>La tettonica a placche come modello globale.</p> <p>Dinamica dell'atmosfera e riscaldamento globale.</p> <p>Approfondimenti delle tematiche degli anni precedenti.</p>	<p>Descrivere i fenomeni scientifici studiati e comprendere le relazioni tra di essi.</p> <p>Comprendere l'evoluzione geografica del pianeta come risultato dei processi geodinamici.</p>	<p>Saper usare la terminologia scientifica con rigore e competenza applicando conoscenze e procedimenti scientifici alla comprensione dei fenomeni naturali.</p> <p>Comprendere i cambiamenti climatici e come le attività umane possono influire su di essi.</p>
BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Chimica organica: dal carbonio agli idrocarburi; dai gruppi funzionali ai polimeri.</p> <p>Biochimica: le biomolecole. Il metabolismo.</p> <p>Biotechnologia: DNA ricombinante; clonazione; ingegneria genetica e OGM.</p> <p>Biomateriali.</p>	<p>Comprendere le ragioni che conferiscono al carbonio grande versatilità nei legami.</p> <p>Distinguere le varie classi di idrocarburi.</p> <p>Correlare gruppi funzionali e comportamento chimico delle sostanze.</p> <p>Descrivere la struttura e le funzioni delle diverse molecole biologiche.</p> <p>Spiegare le diverse vie metaboliche e le loro interconnessioni.</p> <p>Illustrare le diverse tecniche impiegate nelle biotecnologie e spiegarne la loro utilità.</p>	<p>Saper individuare i composti organici studiati nella vita quotidiana e comprendere la loro importanza.</p> <p>Capire i meccanismi delle vie metaboliche e cogliere la significativa relazione esistente tra struttura e funzione delle biomolecole.</p> <p>Comprendere come le nuove tecnologie possano contribuire al miglioramento della salute e al benessere dell'uomo.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici.</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell’etica sportiva e del fair play.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport.</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà.</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date.</p> <p>Saper applicare le regole dell’etica sportiva e del far play.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni.</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport.</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili.</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell’attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola.</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell’etica sportiva e del far play.</p> <p>Saper conferire il giusto valore all’attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute.</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali.</p>

DISCIPLINE SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Consolidare la conoscenza del proprio corpo.</p> <p>Completare le conoscenze teoriche e tecnico-pratiche delle discipline previste.</p> <p>Approfondire le conoscenze necessarie alle attività per disabili e allo sport integrato.</p> <p>Approfondire le conoscenze teoriche delle specialità degli sport combinati, di combattimento e di squadra previsti.</p>	<p>Sapersi muovere utilizzando in modo adeguato le corrette capacità motorie.</p> <p>Saper utilizzare in modo pertinente le conoscenze teoriche degli sport più diffusi.</p>	<p>Sapersi orientare nella produzione scientifica e tecnica delle scienze dello sport.</p> <p>Sapersi orientare in modo consapevole nello svolgimento della propria pratica motoria e sportiva per il successo formativo della persona inserita nel tessuto sociale.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA DELLO SPORT		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Gli organi costituzionali e il ruolo della P.A. - L'ordinamento giuridico europeo e le istituzioni internazionali - L'ordinamento giuridico sportivo - La giustizia sportiva e la responsabilità - L'impresa e l'azienda e i principi economici nell'attività sportiva - Marketing, sponsorizzazione e i media - Convergenza sportiva e sport business 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i principi dello Stato democratico e di diritto - Analizzare le relazioni tra gli organi - Riconoscere il ruolo dello sport nelle varie forme di Stato - Saper analizzare la responsabilità sportiva nei vari aspetti - Riconoscere le relazioni intercorrenti tra giustizia sportiva e ordinaria - Individuare la struttura in materia di governo nello sport - Riconosce la dimensione commerciale e profit oriented dello sport - Individuare alcune delle attività profit oriented in ambito sportivo - Comprendere il significato di settore sportivo allargato 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l'ineliminabile funzione sociale della norma giuridica valutando la necessità di accettare i limiti che da essa derivano alla libertà individuale - Interpretare il fenomeno sportivo sotto il profilo dei soggetti, delle relative responsabilità e degli organi deputati ad accertarle - Conoscere il processo di integrazione europea della U.E. - Conoscere gli organi istituzionali - Interpretare le dinamiche economiche del mondo sportivo e le strategie di marketing e comunicazione applicate allo sport
Competenze chiave cittadinanza		
<i>Collaborare e partecipare:</i>		
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere quali atteggiamenti e quali comportamenti assumere in situazioni interattive semplici (io/tu) e complesse (io/voi, gruppo) al fine di apportare un contributo qualificato; - Comprendere la validità di opinioni, idee, posizioni, anche di ordine culturale e religioso, anche se non condivisibili; - Partecipare attivamente a lavori di gruppo, motivando affermazioni e punti di vista e comprendendo affermazioni e punti di vista altrui, produce lavori con altri; - Saper motivare le proprie opinioni e le proprie scelte e gestire situazioni di 		

incomprensione e di conflittualità.

Agire in modo autonomo e responsabile:

- Comprendere che in una società organizzata esiste un sistema di regole entro cui può agire responsabilmente;

- Esprimere in autonomia opinioni, riflessioni, considerazioni, valutazioni assumendone la necessaria responsabilità.

Comunicare:

- Comprendere messaggi verbali orali e non verbali in situazioni interattive di diverso genere (dalla conversazione amicale informale alle interazioni formalizzate) ed interviene con correttezza, pertinenza, coerenza;

- Comprendere messaggi verbali scritti (quotidiani, testi di studio) e misti (cine, tv, informatica, internet) ai fini di assumere adeguati atteggiamenti e comportamenti.

Individuare collegamenti e relazioni:

- Comprendere come e perché dati e informazioni acquistano significato e valore nelle loro interrelazioni.

Imparare a imparare:

- Partecipare attivamente alle attività di insegnamento/apprendimento, portando contributi personali ed originali, esito di ricerche individuali e di gruppo.

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, allenuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendosulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e L'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altrediscipline e tradizioni storico-culturali.

LICEO LINGUISTICO

CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">-Conoscere le fondamentale regole fonologiche e ortografiche.-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.-Conoscere la frase minima, semplice e i suoi elementi nelle loro relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere epico e del genere narrativo.-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.-Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico.-Conoscere le differenti fasi	<ul style="list-style-type: none">- Uso del dizionario.- Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico- Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico.- Uso corretto dei principali segni di interpunkzione.- Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice.- Analisi logica di una frase semplice.- Redazione di un riassunto.- Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi.- Pianificazione di testi orali e scritti.- Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi.- Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara.-Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico.-Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo.-Analisi e formulazione di un periodo.-Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative.-Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi.-Analisi degli elementi "fondamentali di testi argomentativi e poetici.-Produzione di semplici testi argomentativi.-Capacità di prendere appunti.	<ul style="list-style-type: none">- Mostrare padronanza della lingua italiana.- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.- Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali.-Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi.

della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione.		
--	--	--

LINGUA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Morfologia dei casi e cenni di sintassi. -Morfologia essenziale del nome, dell'aggettivo e del pronomo. -Morfologia del verbo. Principali complementi. Proposizioni causali (con l'indicativo"), temporali, finali, narrative. -Completamento della morfologia del verbo ed avviamento della sintassi dei casi. -I gradi dell'aggettivo -Proposizioni consecutive, infinitive, relative, complettive. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscimento della funzione dei casi. -Riconoscimento ed analisi della struttura morfologica del nome e dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate -Riconoscimento ed analisi dei complementi studiati. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate. -Riconoscimento ed analisi dei gradi dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. 	<ul style="list-style-type: none"> -Analisi e decodifica di frasi semplici e di un breve testo contenente gli elementi studiati. -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto del dizionario. -Analisi e decodifica di un testo contenente gli elementi studiati -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto ed efficace del dizionario. -Utilizzo di un lessico sufficientemente adeguato nella traduzione italiana.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (FRANCESE)

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti al livello A2 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti al livello A2 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<p>un'ottica interculturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	---	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (INGLESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti al livello A2 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. 	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<ul style="list-style-type: none"> -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti al livello A2 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	---	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA 3 (SPAGNOLO)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti al livello A1 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti al livello A1 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. 	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	--	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Oriente, Grecia, Roma repubblicana. -L'evoluzione umana dalle origini all'invenzione dell'agricoltura -La nascita della città -La Mesopotamia -L'Egitto -Dalla tecnologia del bronzo alla tecnologia del ferro -L'ascesa e il crollo degli Assiri -La civiltà cretese -La civiltà micenea -I Fenici -La Grecia sui mari: la grande colonizzazione. -Sparta e Atene -Guerre Persiane e Guerra del Peloponneso. -Il regno di Macedonia Alessandro Magno. -L'organizzazione interna delle monarchie ellenistiche -I Greci in Italia -Gli Etruschi e i Fenici in Italia -Le origini di Roma. -Temi integrati di geografia. Gli uomini e la geografia 	<ul style="list-style-type: none"> -Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità. -Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici. -Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici -Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio. -Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali. -Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie. -Leggere ed usare gli indicatori cartografici. -Usare le tecnologie multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

<p>Il ‘sistema di riferimento’ e gli ‘strumenti’ della geografia</p> <p>Le carte geografiche</p> <p>-Crescita demografica e progresso</p> <p>-Distribuzione e densità della popolazione</p> <p>- Geografia fisica e umana dell’Italia e dell’Europa</p>		
---	--	--

MATEMATICA ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Introduzione alla teoria degli insiemi e del linguaggio delle funzioni.</p> <p>Gli insiemi N, Z, Q.</p> <p>Calcolo numerico e algebrico.</p> <p>Equazioni di I grado.</p>	<p>Comprendere il significato logico-operativo di numeri appartenenti a diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico.</p> <p>Comprendere l’utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per risolvere espressioni.</p> <p>Comprendere il significato di equazione; verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche.</p>

	rappresentazioni grafiche. Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema.	
--	--	--

GEOMETRIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Enti geometrici fondamentali. Figure geometriche. Congruenza di triangoli e di poligoni. Rette parallele e criterio del parallelismo.	Riconoscere i principali enti e le figure geometriche. Costruire figure geometriche seguendo le indicazioni del testo. Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note. Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente. Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative.	Parallelogrammi e trapezi. Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze.

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ambiente celeste. Il Sistema solare. La Terra e la Luna. Orientamento e misura del Tempo. Atmosfera. Idrosfera.	Saper descrivere le principali componenti dell'ambiente celeste e le loro caratteristiche. Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole. Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari. Essere in grado di orientarsi prendendo come riferimento la Stella Polare, il Sole oppure utilizzando la bussola. Individuare la posizione di un oggetto sulla superficie terrestre attraverso le sue coordinate geografiche e saper leggere e usare le carte geografiche. Spiegare il sistema dei fusi	Saper osservare e analizzare fenomeni naturali complessi. Collocare le scoperte scientifiche nella loro dimensione storica. Saper utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni. Comprendere l'importanza della salvaguardia del sistema Terra.

	<p>orari.</p> <p>Saper illustrare la stratificazione dell'atmosfera e saper descrivere le caratteristiche chimo-fisiche di ogni strato.</p> <p>Spiegare il bilancio termico della Terra e l'effetto serra.</p> <p>Essere in grado di spiegare la generazione dei venti e saperli classificare.</p> <p>Spiegare i fenomeni meteorologici.</p> <p>Riconoscere l'importanza della risorsa acqua ed evidenziare le principali caratteristiche delle acque dolci e salate.</p>	
--	---	--

CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Il metodo scientifico.</p> <p>Grandezze e misure.</p> <p>Composizione e classificazione della materia.</p> <p>Le trasformazioni fisiche della materia.</p> <p>La teoria cinetico-molecolare.</p> <p>Cenni sulla tavola periodica.</p>	<p>Definire le grandezze e le unità di misura del S.I.</p> <p>Eseguire semplici misure dirette e indirette.</p> <p>Distinguere le grandezze estensive da quelle intensive.</p> <p>Distinguere le grandezze derivate da quelle fondamentali.</p> <p>Usare la notazione scientifica nelle misure e nei calcoli.</p> <p>Spiegare le differenze tra una trasformazione fisica ed una trasformazione chimica.</p> <p>Spiegare il concetto di materia</p> <p>Spiegare la differenza tra sostanze pure e miscugli.</p> <p>Illustrare i diversi metodi di separazione dei miscugli.</p> <p>Descrivere gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato.</p> <p>Definire i concetti di energia, lavoro, calore e calore specifico.</p> <p>Descrivere la curva di riscaldamento e raffreddamento dell'acqua</p> <p>Spiegare i passaggi di stato</p>	<p>Applicare le unità di misura del sistema internazionale, i relativi prefissi e la notazione scientifica.</p> <p>Classificare la materia e saper cogliere le sue trasformazioni nel mondo reale.</p> <p>Saper individuare gli elementi chimici nella tavola periodica in base al simbolo e al numero atomico.</p>

	<p>con la teoria cinetico-molecolare.</p> <p>Definire il concetto di calore latente.</p> <p>Descrivere le componenti della tavola periodica.</p>	
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi).</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva.</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie.</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità.</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi.</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e</p>	<p>- Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione;</p> <p>- Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica;</p> <p>- Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale;</p> <p>- Consultare correttamente la Bibbia.</p>	<p>-Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana.</p> <p>- Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.</p> <p>- Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.</p>

sistemi di significato.		
-------------------------	--	--

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Conoscere le fondamentale regole fonologiche e ortografiche.</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali relative all'uso della punteggiatura.</p> <p>-Conoscere le fondamentali caratteristiche morfologiche: nome, articolo, aggettivo, pronomi, verbo, congiunzione e preposizione.</p> <p>-Conoscere la frase semplice e complessa e i loro elementi, nelle relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva.</p> <p>-Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto e di una relazione.</p> <p>-Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione) ed espositivo.</p> <p>-Conoscere la nozione di genere letterario, del genere teatrale e del genere narrativo.</p> <p>-Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative.</p> <p>-Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso del dizionario. - Lettura corretta sotto il profilo fonologico e ortografico - Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico. - Uso corretto dei principali segni di interpunkzione. - Riconoscimento ed analisi grammaticale della frase semplice. - Analisi logica di una frase semplice. - Redazione di un riassunto. - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. - Pianificazione di testi orali e scritti. - Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. - Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. -Analisi dei caratteri fondamentali del genere "epico. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo narrativo. -Analisi e formulazione di un periodo. -Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative. -Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. -Analisi degli elementi "fondamentali di testi argomentativi e poetici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Essere consapevoli delle variabili comunicative in relazione a differenti contesti linguistici e culturali. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi.

<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico. -Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione. -Conoscere i fondamenti relativi alla nascita della Lingua e Letteratura italiana. - Nuclei tematici del romanzo storico de “I Promessi Sposi” di Alessandro Manzoni. 	<ul style="list-style-type: none"> -Produzione di semplici testi argomentativi. -Capacità di prendere appunti. 	
--	--	--

LINGUA LATINA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Morfologia e sintassi dei casi.. - Morfologia del nome, dell'aggettivo e del pronome. - Morfologia del verbo. - Principali complementi. - Proposizioni causali, temporali, finali, narrative. - Completamento della morfologia del verbo e sintassi dei casi. - I gradi dell'aggettivo - Ablativo assoluto, proposizioni consecutive, infinitive, relative, complete. -Accenni di sintassi del periodo. -Elementi di cultura latina. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscimento della funzione dei casi. -Riconoscimento ed analisi della struttura morfologica del nome e dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate -Riconoscimento ed analisi dei complementi studiati. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. -Riconoscimento ed analisi delle voci verbali studiate. -Riconoscimento ed analisi dei gradi dell'aggettivo. -Riconoscimento ed analisi delle subordinate studiate. 	<ul style="list-style-type: none"> -Analisi e decodifica di frasi semplici e di un breve testo contenente gli elementi studiati. -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto del dizionario. -Analisi e decodifica di un testo contenente gli elementi studiati -Motivazione della procedura di analisi applicata. -Uso corretto ed efficace del dizionario. -Utilizzo di un lessico sufficientemente adeguato nella traduzione italiana.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (FRANCESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti ai livelli A2-B1 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti ai livelli A2/B1 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, 	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<p>finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale.</p> <ul style="list-style-type: none">-Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva.-Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali.-Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento.	
--	---	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (INGLESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti ai livelli A2-B1 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le funzioni comunicative corrispondenti ai livelli A2/B1 del CEFR. -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. 	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA 3 (SPAGNOLO)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Alfabeto Fonetico internazionale e principali regole ortografiche. -Principali strutture grammaticali della lingua corrispondenti ai livelli A1-A2 del CEFR. -Lessico di base su argomenti di vita quotidiana e sociale. -Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, e- mail, lettera informale. -Cultura e civiltà del paese di cui si parla la lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il senso e i nuclei informativi fondanti di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o sociale. -Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale quotidiano o sociale -Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale o sociale. -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Produrre messaggi con intonazione adeguata al contesto comunicativo. -Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano o sociale. -Scrivere correttamente semplici testi su tematiche note. -Saper utilizzare il dizionario bilingue ed acquisire familiarità con il dizionario monolingua. -Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e le 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. -Riconoscere il proprio stile di apprendimento.

	<p>funzioni comunicative corrispondenti ai livelli A1-A2 del CEFR.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper procedere ad un'analisi comparativa/contrastiva delle strutture linguistiche di L1 e L2. -Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali. -Acquisire consapevolezza di analogie e differenze culturali, finalizzata all'accoglienza dell'altro in un'ottica interculturale. -Comprendere i rapporti della comunicazione audiovisiva. -Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali. -Essere in grado di organizzare lo studio individuale, auto valutarsi e perseverare nell'apprendimento. 	
--	---	--

STORIA E GEOGRAFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -L'espansione di Roma nel Mediterraneo e le Guerre Puniche. -La crisi della Repubblica e le Guerre civili. - Il principato Augusteo -La dinastia Giulio-Claudia e Flavia. -Il secolo d'oro. -La crisi del III sec. - Fine dell'Impero - I regni romano- barbarici. - Il feudalesimo. -Elementi di storia medievale. - Elementi di geografia politica, economica e fisica del mondo. - I flussi migratori e i fenomeni relativi alla popolazione. 	<ul style="list-style-type: none"> -Acquisire il concetto di periodizzazione nella sua globalità. -Individuare le coordinate spaziali e temporali attraverso l'osservazione dei fenomeni storici e dei contesti geografici. -Enucleare gli eventi fondanti dei processi storici. -Riconoscere l'insieme dei fattori ambientali e antropici in rapporto al territorio. -Utilizzare gli elementi di base dei linguaggi settoriali. -Riconoscere le diverse tipologie delle fonti documentarie. -Leggere ed usare gli indicatori cartografici. <p>Usare le tecnologie multimediali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. -Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. -Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

MATEMATICA		
ALGEBRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> Radicali aritmetici e algebrici. L'insieme \mathbb{R}. Sistemi di equazioni di I grado. Equazioni di II grado. Disequazioni di I grado, di II grado. Disequazioni frazionarie di I e di II grado. Sistemi di disequazioni. Cenni di probabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> Avere consapevolezza dei diversi insiemi numerici e sapere operare con essi utilizzando correttamente le tecniche e le procedure del calcolo numerico. Comprendere l'utilità del simbolismo algebrico evidenziando analogie e differenze con il calcolo numerico. Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico effettuando anche rappresentazioni grafiche. Utilizzare equazioni, sistemi di equazioni e disequazioni come modelli di situazioni problematiche.

	<p>risolvere espressioni. Autonomia nel calcolo dei radicali. Comprendere il significato di sistema di equazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati. Risolvere disequazioni e sistemi di disequazioni e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati anche attraverso rappresentazioni grafiche Capacità di individuare gli elementi essenziali di un problema.</p>	
--	---	--

GEOMETRIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Luoghi geometrici circonferenza e cerchio poligoni iscritti e circoscritti a una circonferenza. Cenni sulla misura di grandezze. Equivalenza di figure piane, teoremi di Talete e di Pitagora. Similitudine di figure piane, Teoremi di Euclide.</p>	<p>Esporre in modo chiaro e corretto quanto appreso teoricamente. Dedurre mediante ragionamento logico determinate conseguenze partendo da premesse note. Conoscere le principali parti di una circonferenza e le proprietà dei poligoni iscritti e circoscritti. Comprendere il concetto di equivalenza e di proporzionalità e sapere calcolare l'area e il perimetro delle principali figure piane.</p>	<p>Analizzare e confrontare figure geometriche individuando analogie e differenze. Utilizzare le strategie appropriate per risolvere problemi.</p>

GEOMETRIA ANALITICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Piano cartesiano e uso delle coordinate cartesiane: coordinate di un punto, distanza tra due punti, punto medio. Introduzione alla geometria analitica della retta: equazione di una retta parallela agli assi, equazione di una retta passante per l'origine, equazione generica di una retta in forma esplicita e implicita, significato geometrico dei coefficienti dell'equazione della retta in</p>	<p>Conoscere le proprietà fondamentali degli oggetti geometrici in ambito cartesiano. Riconoscere gli oggetti geometrici nella loro forma algebrica.</p>	<p>Saper interpretare geometricamente un problema algebrico e viceversa.</p>

forma esplicita.

SCIENZE NATURALI		
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Elementi e composti. La tavola periodica. Leggi ponderali. Il modello atomico di Dalton. Atomi, molecole e ioni. La mole.	Definire il concetto di “trasformazione chimica” Spiegare la differenza tra elemento e composto. Descrivere le caratteristiche principali della tavola periodica. Definire e applicare le tre leggi ponderali della chimica. Descrivere il modello atomico di Dalton. Spiegare il concetto di atomo, molecola e ione. Definire la massa atomica di un elemento e la massa molecolare di un composto. Definire e calcolare la mole.	Distinguere le trasformazioni fisiche dalle trasformazioni chimiche. Distinguere un elemento da un composto. Saper leggere e ricavare informazioni da una formula. Cogliere le relazioni esistenti tra leggi ponderali e la teoria atomica di Dalton. Distinguere l’atomo da una molecola. Effettuare semplici calcoli stechiometrici.
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Caratteristiche generali dei viventi. L’acqua e le biomolecole. La cellula. Cenni sul metabolismo energetico. Divisione cellulare. Biodiversità ed evoluzione.	Spiegare e illustrare con esempi i criteri utilizzati per stabilire se un oggetto è vivente. Collocare nel corretto ordine gerarchico molecole, cellule, tessuti, organi e sistemi. Descrivere la struttura chimica dell’acqua e le sue proprietà Spiegare le caratteristiche delle diverse molecole biologiche e le loro funzioni. Descrivere le caratteristiche della cellula procariotica ed eucariotica, animale e vegetale. Spiegare le modalità di trasporto delle sostanze attraverso la membrana cellulare. Illustrare le tappe fondamentali della fotosintesi e della respirazione cellulare. Spiegare la differenza tra riproduzione sessuata e	Saper riconoscere, descrivere e definire un essere vivente. Comprendere le peculiarità degli esseri viventi appartenenti a ciascun regno. Comprendere come la cellula sia la struttura base e l’elemento unificante di tutti i viventi. Collegare il principio dell’evoluzionismo con la biodiversità.

	<p>assessuata.</p> <p>Spiegare il ciclo cellulare e le diverse fasi della mitosi e della meiosi individuandone le principali differenze.</p> <p>Saper descrivere i principi fondamentali della teoria evoluzionistica di Darwin.</p> <p>Illustrare la classificazione dei viventi e spiegare l'importanza della biodiversità</p>	
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Generalità sul primo soccorso.</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità.</p> <p>- Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia.</p> <p>- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione; - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica; - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale; - Consultare correttamente la Bibbia. 	<p>-Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana.</p> <p>- Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali.</p> <p>- Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.</p>

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dalle origini al cinquecento; - Analisi dei testi poetici e narrativi degli autori oggetto di studio. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Inferno) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri dipertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Maturare interesse per le opere della letteratura latinae cogliere gli elementi che sono alla base della cultura occidentale. - Padroneggiare le strutture morfosintattiche e il lessico della lingua latina per decodificare il messaggio di un testo scritto in latino e in italiano (testo a fronte). - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario genere, in prosa e in versi, in lingua o in traduzione, cogliendone l'intenzione comunicativa, i valori estetici e culturali. - Utilizzare e produrre testi multimediali

LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (FRANCESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore.</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>- Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (INGLESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA 3 (SPAGNOLO)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti ai livelli A2-B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XVII sec. alla fine del XIX sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/iscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal periodo umanistico-rinascimentale all'Idealismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Equazioni di secondo grado e di grado superiore. Sistemi di secondo grado. Disequazioni di II grado e di grado superiore Geometria analitica: circonferenza, parabola.	Risolvere equazioni e disequazioni intere e fratte. Risolvere sistemi di equazioni di secondo grado. Risolvere semplici equazioni irrazionali. Risolvere semplici esercizi che implicano l'uso di equazioni di II grado.	Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico.

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Grandezze fisiche e misura. I vettori. Cinematica. Le forze e l'equilibrio. Elementi di Dinamica.	Saper esprimere i numeri in notazione scientifica e riconoscerne l'ordine di grandezza. Saper determinare l'errore di misura assoluto, relativo e percentuale di una grandezza.	Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina. Saper valutare chiaramente, dal punto di vista dimensionale, le varie grandezze fisiche con cui si opera durante la risoluzione di problemi ed esercizi.

	<p>Saper ricavare le formule inverse</p> <p>Saper operare con i vettori.</p> <p>Saper utilizzare il grafico spazio-tempo per determinare velocità medie e istantanee e il grafico velocità – tempo per determinare accelerazioni medie e istantanee.</p> <p>Saper applicare le equazioni del moto rettilineo uniforme e uniformemente accelerato.</p>	<p>Utilizzare correttamente rappresentazioni grafiche, procedure e strumenti di calcolo nella risoluzione di problemi ed esercizi.</p>
--	---	--

STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -Gli aspetti essenziali della cultura artistica attraverso gli autori, le opere e le correnti stilistiche -Gli aspetti iconografici e iconologici delle opere d'arte -Lessico specifico della storia dell'arte. -Conoscenza dell'arte preistorica all'arte gotica. -Città e territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper risalire al contesto storico-culturale che produce l'opera d'arte riguardo alle idee, alla committenza e alla fruizione -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Trasferire i procedimenti acquisiti a situazioni nuove -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte. -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale. 	

	<p>confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>-Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte</p> <p>-Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale.</p>	
--	---	--

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Minerali e Rocce.	<p>Riconoscere i principali tipi di minerali e le diverse tipologie di rocce.</p> <p>Comprendere la genesi delle rocce.</p> <p>Spiegare il ciclo litogenetico.</p>	<p>Osservare, descrivere, analizzare ed interpretare fenomeni naturali e artificiali riconoscendone al loro interno i sistemi e la loro complessità.</p>
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Struttura dell'atomo e configurazione elettronica.</p> <p>Tavola periodica e sue proprietà.</p> <p>I legami chimici.</p> <p>Le forze intermolecolari.</p> <p>Nomenclatura dei composti.</p>	<p>Spiegare i diversi esperimenti che portarono a scoprire le particelle subatomiche e a definire la struttura dell'atomo.</p> <p>Descrivere i diversi modelli atomici e le trasformazioni del nucleo.</p> <p>Rappresentare la configurazione elettronica di un atomo nello stato fondamentale o di ione secondo il modello a orbitali.</p> <p>Spiegare le proprietà chimiche e fisiche degli elementi dei diversi gruppi della tavola periodica.</p> <p>Spiegare la differenza tra i diversi legami chimici.</p> <p>Scrivere strutture di Lewis e prevedere la forma delle molecole mediante la teoria di VESPR.</p>	<p>Riconoscere le relazioni che intercorrono tra configurazioni elettroniche e proprietà chimiche.</p> <p>Identificare e prevedere la formazione delle varie tipologie di legame chimico.</p> <p>Correlare i legami intermolecolari alle proprietà delle sostanze.</p> <p>Classificare le principali categorie di composti inorganici in binari/ternari, ionici/molecolari.</p> <p>Riconoscere i composti da un'etichetta su prodotti chimici.</p>

	<p>Spiegare la differenza tra le diverse forze intermolecolari. Applicare le regole della nomenclatura IUPAC e tradizionale per assegnare il nome a semplici composti.</p>	
--	--	--

BIOLOGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Genetica mendeliana. Struttura e funzione del DNA e dell' RNA. Duplicazione del DNA, trascrizione e traduzione.</p>	<p>Illustrare gli esperimenti di Mendel. Confrontare i risultati di Mendel con le basi cellulari della riproduzione. Mettere in corretta relazione i concetti di genotipo e fenotipo. Descrivere le modalità di trasmissione dei caratteri. Spiegare la struttura e la funzione di DNA e RNA. Descrivere il processo di duplicazione del DNA. Definire il concetto di gene e descrivere la struttura dei cromosomi. Spiegare la relazione tra DNA, RNA e proteina e descrivere i meccanismi coinvolti (trascrizione e traduzione).</p>	<p>Comprendere le modalità di trasmissione dei caratteri genetici dai genitori ai figli. Riconoscere il ruolo del patrimonio genetico nella definizione delle caratteristiche di una specie.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive.</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale.</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva fisica.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto.</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo.</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni.</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso critico e creativo.</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui.</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

sessuale, sulla questione ecologica.	riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
--------------------------------------	--	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Storia della letteratura italiana dal Rinascimento al Romanticismo. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Purgatorio) 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti. - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario. - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé - orientamento/arricchimento critico.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (FRANCESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa -Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi. -STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti ai livelli B1- B2 del CEFR. 	<ul style="list-style-type: none"> -Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione). -Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre. -Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore -Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse. 	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità. -Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni. -Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori. -Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi

		e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.
--	--	---

LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (INGLESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti ai livelli B1- B2 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA 3 (SPAGNOLO)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari poesia, teatro e prosa</p> <p>-Sviluppo storico-sociale-letterario dalle origini al Seicento, con particolare riferimento agli autori più rappresentativi.</p> <p>-STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<p>-Potenziamento delle cinque abilità linguistiche (inclusa l'interazione).</p> <p>-Acquisizione della consapevolezza delle strutture caratterizzanti la lingua straniera in confronto alla lingua madre.</p> <p>-Analisi ed interpretazione dei testi letterari e di settore</p> <p>-Contestualizzazione e confronto di autori e testi letterari provenienti da lingue /culture diverse.</p>	<p>-Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali e scritti relativi alle aree letteraria, culturale e di attualità.</p> <p>-Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi su tematiche di interesse letterario, culturale e di attualità sostenuti da opportune argomentazioni.</p> <p>-Partecipare a conversazioni e interagire nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata al contesto e agli interlocutori.</p> <p>-Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi e lessico) e sugli usi linguistici (funzioni comunicativa, varietà di registri e testi, aspetti programmatici), anche in un'ottica comparativa.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XVII sec. alla fine del XIX sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal periodo umanistico-rinascimentale all'Idealismo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/o scritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Funzioni esponenziali e logaritmiche. Logaritmi e proprietà. Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Goniometria. Trigonometria.	Saper rappresentare funzioni esponenziali e logaritmiche semplici. Saper operare con i logaritmi. Conoscere e saper applicare le principali formule goniometriche Risolvere equazioni e disequazioni goniometriche elementari con una sola funzione goniometrica.	Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure del calcolo algebrico. Utilizzare i teoremi studiati nella risoluzione di semplici esercizi.

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Meccanica dei fluidi.	Saper trasformare un valore	Osservare e identificare fenomeni.

Termometria. Calorimetria. Termodinamica. Onde.	di temperatura da una scala all'altra Saper applicare le leggi della dilatazione termica. Saper applicare il primo principio all'analisi delle trasformazioni termodinamiche.	Risolvere problemi ed esercizi elementari che rappresentino immediate applicazioni delle leggi studiate. Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina.
--	---	---

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Minerali e Rocce.	Riconoscere i principali tipi di minerali e le diverse tipologie di rocce. Comprendere la genesi delle rocce. Spiegare il ciclo litogenetico.	Osservare, descrivere, analizzare ed interpretare fenomeni naturali e artificiali riconoscendone al loro interno i sistemi e la loro complessità.
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Struttura dell'atomo e configurazione elettronica. Tavola periodica e sue proprietà. I legami chimici. Le forze intermolecolari. Nomenclatura dei composti.	Spiegare i diversi esperimenti che portarono a scoprire le particelle subatomiche e a definire la struttura dell'atomo. Descrivere i diversi modelli atomici e le trasformazioni del nucleo. Rappresentare la configurazione elettronica di un atomo nello stato fondamentale o di ione secondo il modello a orbitali. Spiegare le proprietà chimiche e fisiche degli elementi dei diversi gruppi della tavola periodica. Spiegare la differenza tra i diversi legami chimici. Scrivere strutture di Lewis e prevedere la forma delle molecole mediante la teoria di VESPR. Spiegare la differenza tra le diverse forze intermolecolari. Applicare le regole della	Riconoscere le relazioni che intercorrono tra configurazioni elettroniche e proprietà chimiche. Identificare e prevedere la formazione delle varie tipologie di legame chimico. Correlare i legami intermolecolari alle proprietà delle sostanze. Classificare le principali categorie di composti inorganici in binari/ternari, ionici/molecolari. Riconoscere i composti da un'etichetta su prodotti chimici.

	nomenclatura IUPAC e tradizionale per assegnare il nome a semplici composti.	
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Genetica mendeliana. Struttura e funzione del DNA e dell' RNA. Duplicazione del DNA, trascrizione e traduzione.	<p>Illustrare gli esperimenti di Mendel.</p> <p>Confrontare i risultati di Mendel con le basi cellulari della riproduzione.</p> <p>Mettere in corretta relazione i concetti di genotipo e fenotipo.</p> <p>Descrivere le modalità di trasmissione dei caratteri.</p> <p>Spiegare la struttura e la funzione di DNA e RNA.</p> <p>Descrivere il processo di duplicazione del DNA.</p> <p>Definire il concetto di gene e descrivere la struttura dei cromosomi.</p> <p>Spiegare la relazione tra DNA, RNA e proteina e descrivere i meccanismi coinvolti (trascrizione e traduzione).</p>	<p>Comprendere le modalità di trasmissione dei caratteri genetici dai genitori ai figli.</p> <p>Riconoscere il ruolo del patrimonio genetico nella definizione delle caratteristiche di una specie.</p>

STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -Gli aspetti essenziali della cultura artistica attraverso gli autori, le opere e le correnti stilistiche -Gli aspetti iconografici e iconologici delle opere d'arte -Lessico specifico della storia dell'arte. -Conoscenza dell'arte dal Gotico Internazionale al Barocco. -Città e territorio 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper risalire al contesto storico-culturale che produce l'opera d'arte riguardo alle idee, alla committenza e alla fruizione -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Trasferire i procedimenti acquisiti a situazioni nuove -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte. -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica.</p>	<p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni.</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso.</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico.</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale.</p> <p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici.</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui.</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo.</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente.</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi” parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

sull'etica sessuale, sulla questione ecologica.	i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
---	--	--

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La letteratura dal secondo Romanticismo ai giorni nostri. - Canti scelti dalla Divina Commedia (Paradiso). 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare l'esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità; - Saper produrre testi scrittidi diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni; - Saper riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genereletterario di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere attraverso l'analisi dei testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano gli elementi di continuità e d' innovazione nella storia della letteratura e della cultura; - Essere in grado di interpretare i testi attraverso l'analisi del messaggio, dell'ideologia e dei temi in essi operanti; - Essere in grado di stabilire le necessarie correlazioni tra i contesti socioculturali e le particolari determinazioni di un testo letterario, sapendo collocare in un quadro di confronti e relazioni riguardanti altre opere dello stesso autore o di altri autori coevi o di epoche diverse, altre espressioni artistiche e culturali; - Essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé e orientamento/arricchimento critico. - Essere in grado di produrre forme di studio/ricerca, approfondimento e interpretazione del testo letterario che presentino alcuni tratti di creatività ed originalità nell'impostazione.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 1 (FRANCESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Caratteristiche fondamentali dei generi letterari: romanzo, poesia e teatro.</p> <p>-Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo.</p> <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B2 del CEFR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di testi autentici e letterari. - Comprensione di discorsi estesi ed articolati. - Analisi ed interpretazione di autori, testi narrativi e poetici con eventuali collegamenti a testi di attualità. - Interpretazione del punto di vista dello scrittore attraverso analisi testuale e documenti autentici. - Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni. - Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e alla variabilità dei linguaggi specifici dei vari indirizzi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi, indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo. - Contestualizzare e confrontare autori, testi letterari provenienti da lingue /culture diverse. - Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 2 (INGLESE)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fondamentali dei generi letterari: romanzo, poesia e teatro. - Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo. <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B2 del CEFR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di testi autentici e letterari. - Comprensione di discorsi estesi ed articolati. - Analisi ed interpretazione di autori, testi narrativi e poetici con eventuali collegamenti a testi di attualità. - Interpretazione del punto di vista dello scrittore attraverso analisi testuale e documenti autentici. - Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni. - Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e alla variabilità dei linguaggi specifici dei vari indirizzi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo. - Contestualizzare e confrontare autori, testi letterari provenienti da lingue /culture diverse. - Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.

LINGUA E CULTURA STRANIERA 3 (SPAGNOLO)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche fondamentali dei generi letterari: romanzo, poesia e teatro. - Periodo storico-letterario e autori più rappresentativi del XIX e XX secolo. <p>STRUTTURE GRAMMATICALI: appartenenti al livello B1 del CEFR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione di testi autentici e letterari. - Comprensione di discorsi estesi ed articolati. - Analisi ed interpretazione di autori, testi narrativi e poetici con eventuali collegamenti a testi di attualità. - Interpretazione del punto di vista dello scrittore attraverso analisi testuale e documenti autentici. - Esposizione chiara e scorrevole delle proprie idee anche argomentando per sostenere le proprie opinioni. - Produzione scritta di testi coerenti e coesi con particolare attenzione all'aspetto culturale e alla variabilità dei linguaggi specifici dei vari indirizzi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi, indispensabili per gestire con relativa scioltezza e spontaneità l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. - Leggere, comprendere ed interpretare autori, testi scritti di vario tipo. - Contestualizzare e confrontare autori, testi letterari provenienti da lingue /culture diverse. - Produrre testi corretti e coerenti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi anche esprimendo e argomentando un'opinione personale.

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Maggiori tematiche storiche dalla fine del XIX sec. al XXI sec. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leggere e interpretare documenti, ricavandone informazioni. - Saper comprendere il significato dei testi, riconoscendone la diversa natura: manuali, documenti e fonti in genere, testi storiografici. - Confrontare i quadri storici delle civiltà studiate. - Riconoscere gli aspetti della vita sociale, economica, politica e religiosa del periodo storico studiato. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche. - Interagire in gruppo comprendendo i diversipunti di vista. - Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, in una prospettiva geo storica. - Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. - Saper scegliere e connettere in modo logico e cronologico i dati in relazione ad una specifica richiesta. - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra le epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Orientarsi sui concetti generali relativi alle istituzioni statali ai sistemi politici economici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.

FILOSOFIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Dal pensiero post-hegeliano alla riflessione filosofica del secondo Novecento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper collocare nel tempo e nello spazio le esperienze filosofiche dei principali autori studiati. - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando collegamenti tra prospettive filosofiche diverse. - Saper cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sulla produzione delle idee. - Elaborare in forma orale e/oscritta gli argomenti studiati utilizzando un linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni filosofiche. - Saper trattare in maniera interdisciplinare, in relazione agli altri insegnamenti, i temi cruciali. - Cogliere di ogni autore o tema trattato sia il legame con il contesto storico-culturale, sia la portata potenzialmente universalistica che ogni filosofia possiede. - Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, anche in forma scritta, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Insiemi numerici. Revisione del concetto di funzione. Limiti e continuità delle funzioni. Derivata di una funzione. Massimi, minimi e flessi. Studio di funzioni algebriche</p>	<p>Riconoscere graficamente una funzione e le sue principali proprietà. Calcolare il dominio di una funzione. Risolvere semplici limiti. Riconoscere il tipo di discontinuità di una funzione. Risolvere semplici limiti notevoli. Risolvere derivate di funzioni. Calcolare l'equazione della retta tangente ad una funzione mediante l'uso delle derivate. Eseguire lo studio di semplici funzioni algebriche.</p>	<p>Saper elaborare informazioni ed utilizzare consapevolmente metodi di calcolo.</p>

FISICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Elettrostatica.</p> <p>Elettrodinamica.</p> <p>Fenomeni magnetici e campo magnetico.</p> <p>Induzione Elettromagnetica.</p>	<p>Riconoscere i fenomeni dovuti alla presenza di cariche elettriche.</p> <p>Riconoscere i metodi di elettrizzazione per strofinio, contatto, induzione.</p> <p>Distinguere tra materiali isolanti e conduttori.</p> <p>Applicare la legge di Coulomb</p> <p>Confrontare la forza di interazione elettrica con quella gravitazionale.</p> <p>Disegnare le linee di forza di un campo elettrico nei casi elementari.</p> <p>Calcolare la forza elettrica su una carica a partire dal campo elettrico.</p> <p>Mettere in relazione il potenziale con il campo elettrico.</p> <p>Calcolare il potenziale elettrico di una carica puntiforme.</p> <p>Calcolare la capacità di un conduttore.</p> <p>Calcolare la capacità di un condensatore a partire dalle sue caratteristiche geometriche.</p> <p>Schematizzare un circuito elettrico.</p> <p>Risolvere semplici esercizi che richiedono l'applicazione delle due leggi di Ohm.</p> <p>Determinare la resistenza equivalente di un circuito.</p> <p>Calcolare la quantità di calore prodotta per effetto Joule.</p> <p>Calcolare il campo magnetico di particolari configurazioni. Dimostrare i teoremi essenziali del campo magnetico.</p> <p>Descrivere e interpretare esperimenti che mostrino il fenomeno dell'induzione elettromagnetica.</p>	<p>Osservare e identificare fenomeni.</p> <p>Risolvere semplici esercizi di fisica usando gli strumenti matematici adeguati al percorso didattico.</p> <p>Saper esporre con il linguaggio specifico e precisione formale i contenuti acquisiti.</p> <p>Saper riprodurre dimostrazioni di relazioni e teoremi.</p>

STORIA DELL'ARTE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Le fonti storico-critiche -La committenza, la destinazione, i materiali, le tecniche artistiche e il lessico specifico -Gli aspetti iconografici, iconologici e stilistici delle opere d'arte -Puntuale conoscenza della periodizzazione -Conoscenza dell'arte dall'età dei Lumi ai giorni nostri. -Problemi della conservazione e della tutela dei beni culturali e ambientali -Città e territorio - Beni culturali e tutela. 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper organizzare un prodotto di carattere interdisciplinare -Collocare i più rilevanti eventi artistici secondo le coordinate spazio-tempo -Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse forme di comunicazione -Operare confronti e cogliere l'evoluzione dei fenomeni artistici -Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui -Individuare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e la conservazione del patrimonio culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> -Interpretare e produrre testi di vario tipo -Pratica dell'argomentazione e del confronto -Comprendere l'evoluzione dell'arte nella dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in quella sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali -Analizzare gli aspetti iconografici, stilistici e iconologici dell'opera d'arte -Operare scelte consapevoli e autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi della vita reale. Affinare la sensibilità estetica e quella critica.

SCIENZE NATURALI		
SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>La struttura interna della Terra.</p> <p>La tettonica a placche come modello globale.</p> <p>Dinamica dell'atmosfera e riscaldamento globale.</p> <p>Approfondimenti delle tematiche degli anni precedenti.</p>	<p>Descrivere i fenomeni scientifici studiati e comprendere le relazioni tra di essi.</p> <p>Comprendere l'evoluzione geografica del pianeta come risultato dei processi geodinamici.</p>	<p>Saper usare la terminologia scientifica con rigore e competenza applicando conoscenze e procedimenti scientifici alla comprensione dei fenomeni naturali.</p> <p>Comprendere i cambiamenti climatici e come le attività umane possono influire su di essi.</p>

BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Chimica organica: dal carbonio agli idrocarburi; dai gruppi funzionali ai polimeri. Biochimica: le biomolecole. Il metabolismo. Biotecnologia: DNA ricombinante; clonazione; ingegneria genetica e OGM. Biomateriali.	Comprendere le ragioni che conferiscono al carbonio grande versatilità nei legami. Distinguere le varie classi di idrocarburi. Correlare gruppi funzionali e comportamento chimico delle sostanze. Descrivere la struttura e le funzioni delle diverse molecole biologiche. Spiegare le diverse vie metaboliche e le loro interconnessioni. Illustrare le diverse tecniche impiegate nelle biotecnologie e spiegarne la loro utilità.	Saper individuare i composti organici studiati nella vita quotidiana e comprendere la loro importanza. Capire i meccanismi delle vie metaboliche e cogliere la significativa relazione esistente tra struttura e funzione delle biomolecole. Comprendere come le nuove tecnologie possano contribuire al miglioramento della salute e al benessere dell'uomo.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline. Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play. Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso. Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale. Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport.	Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà. Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date. Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play. Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni. Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico. Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport. Sapersi impegnare in attività	Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini. Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola. Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del fair play. Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Acquisire corretti stili comportamentali

	ludiche e sportive in ambiti diversi adottando.	
--	---	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, allenuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendosulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altrediscipline e tradizioni storico-culturali.

OBIETTIVI DISCIPLINARI
ISTITUTO TECNICO
INDIRIZZO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI
CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale</p> <p>Conoscere il lessico di base per un'esposizione chiara, logica e varia.</p> <p>Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua italiana: elementi di fonologia e morfosintassi.</p> <p>Ascoltare con attenzione e concentrazione un testo.</p> <p>Leggere in maniera fluida, saper dare intonazione ed espressività alla lettura.</p> <p>Individuare i significati di base del testo attraverso l'ascolto o la lettura.</p> <p>Riconoscere la tipologia del testo (novella, racconto, romanzo, ecc.)</p> <p>Saper sintetizzare testi ascoltati o letti.</p> <p>Saper sintetizzare per iscritto il testo letto o ascoltato.</p> <p>Possedere il lessico e le strutture morfo-sintattiche utili per la produzione di testi scritti.</p> <p>Comprendere le indicazioni di scrittura.</p> <p>Saper prendere e riordinare appunti.</p> <p>Saper utilizzare strumenti per la produzione scritta (dizionario, risorse internet, testi ecc.</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, i testi ascoltati e le proprie opinioni.</p> <p>Saper analizzare la struttura di testi soprattutto narrativi. Cogliere la distinzione tra linguaggio connotativo e denotativo.</p> <p>Saper rilevare le scelte lessicali, sintattiche e stilistiche di un testo.</p> <p>Saper produrre testi descrittivi espositivi narrativi e semplici analisi testuali coerenti e coese.</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione dell'identità individuale e collettiva.	Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati.	Scoprire e comprendere la dimensione storica del mondo attuale;
Saper classificare le diverse fonti.	Organizzare dati, leggere tabelle e grafici, servirsi di tavole sinottiche, di atlanti storici.	Scoprire e comprendere il rapporto tra la dimensione storica del presente e le plausibili previsioni di tendenze future;
Utilizzare le date storiche per orientarsi nel passato.	Utilizzare le conoscenze per periodizzare la storia antica.	Dare significato e valore alla conservazione e tutela del patrimonio storico-architettonico-culturale;
Saper leggere i numeri romani.	Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio.	Ampliare il proprio orizzonte culturale attraverso la conoscenza di sistemi sociali del passato;
Saper cogliere l'interazione tra la disciplina storica e le altre scienze sociali.	Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici.	Interpretare, in una dimensione storica, il problema delle differenze di sviluppo dei Paesi attuali;
Utilizzare il lessico specifico della disciplina.	Costruire schemi di sintesi.	Sviluppare una coscienza critica nei confronti dei problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.
Analizzare, anche mediante gli opportuni collegamenti pluridisciplinari, le diverse interpretazioni sull'origine della vita.	Orientarsi nella lettura diretta di passi documentari e storiografici.	
Analizzare le caratteristiche delle diverse ere geologiche.	Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche, culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi.	
Individuare e descrivere le principali tappe evolutive della specie umana.	Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici.	
Analizzare il passaggio dal popolamento del pianeta alle prime società urbane.		
Individuare e descrivere le conseguenze della scoperta del fuoco e degli strumenti da taglio.		
Individuare e descrivere cause e conseguenze della nascita dell'agricoltura.		

<p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali delle civiltà sumero-babilonese, egiziana, cretese, fenicia, ebraica.</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali della civiltà greca, dall'età arcaica al mondo ellenistico.</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali delle civiltà romana dalle origini alla fine dell'età repubblicana.</p>		
--	--	--

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica, clima, idrografia e biomì dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima, idrografia e biomì dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tavole di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere, interpretare e ricavare informazioni da un testo</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-</p>

<p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo, caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio, le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare, rappresentare e analizzare dati.</p>
--	---	--

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale.</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi brevi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il significato di ordinamento giuridico e di diritto con le sue classificazioni; - le norme giuridiche: caratteri ed efficacia; - il rapporto giuridico; - le fonti del diritto e il principio di gerarchia che le regola; - i soggetti del diritto e le loro capacità; - le persone fisiche e le ipotesi di incapacità legale e naturale; - i luoghi delle persone fisiche; - le organizzazioni collettive; - il concetto di persona giuridica; - le diverse categorie di beni giuridici; - il concetto di Stato e i suoi elementi costitutivi; - i modi di acquisizione della cittadinanza; - le principali forme di Stato e forme di governo; - le vicende costituzionali italiane: dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana; la struttura dello Statuto albertino; - i caratteri e struttura della Costituzione italiana; - i principi fondamentali della Costituzione Italiana; - il significato di economia politica; - le caratteristiche e i tipi di bisogni economici e requisiti e classificazione dei beni economici; - il sistema economico; - i soggetti economici e le loro principali attività. 	<p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distinguere le norme sociali da quelle giuridiche e il diritto oggettivo dal diritto soggettivo; - discernere rapporto giuridico e rapporto di fatto; - ordinare le fonti del diritto in base alla loro gerarchia; - comprendere l'entrata in vigore della legge e la sua abrogazione; - distinguere capacità giuridica e capacità d'agire; - individuare incapacità legale e incapacità naturale; - distinguere le organizzazioni collettive non riconosciute e le persone giuridiche; - classificare i beni giuridici; - individuare gli elementi costitutivi dello Stato e i modi di acquisto della cittadinanza italiana; - distinguere tra forme di Stato e forme di governo e individuare i principali modelli di dette forme; - individuare le differenze tra Statuto Albertino e Costituzione italiana; - distinguere la struttura e i caratteri della Costituzione e riconoscerne le fondamenta; - comprendere l'ottimizzazione delle risorse in relazione alle scelte economiche; - distinguere e classificare i bisogni economici; - individuare i requisiti e le tipologie di beni economici; - individuare i diversi tipi di relazioni intercorrenti tra i soggetti economici; - distinguere i sistemi economici 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Sistema di Elaborazione e classificazione funzionale delle sue parti: architettura del computer; -Reti di computer: configurazioni di reti e loro funzionamento e classificazione; -Definizione di algoritmo. -Linguaggi di Programmazione. -Tipologie di software. -Moduli ECDL: Word, Excel, Power Point, Access; -Sistema Operativo; -Piattaforma Scratch. -Sicurezza dei dati e sulla rete. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione) -Utilizzare correttamente le varie periferiche di I/O. - Classificare il software. - Riconoscere, utilizzare le funzioni di base e distinguere tra i vari sistemi operativi. - Creare e gestire file e cartelle (in particolare con Windows). -Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. -Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. -Impostare e risolvere problemi utilizzando un linguaggio di programmazione (Problem solving/coding) -Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. -Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale. -Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete con particolare riferimento alla tutela della privacy. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi -Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico -Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate -Utilizzazione delle conoscenze acquisite per risolvere situazioni problematiche o produrre nuovi "oggetti" (inventare, creare).

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEMI NUMERICI: Insiemi N, Z, Q e relative operazioni e proprietà. Potenze e loro proprietà; Rapporti e percentuali; Approssimazioni.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Le espressioni letterali, monomi e polinomi ed operazioni relative. Prodotti notevoli. Divisioni con e senza la regola di Ruffini. Metodi generali di scomposizione di polinomi. Regola di Ruffini. Frazioni algebriche</p> <p>GEOMETRIA: Gli enti fondamentali della geometria. Enti primitivi, angoli, triangoli, parallelismo e perpendicolarità, quadrilateri e loro proprietà.</p> <p>STATISTICA: Rilevazione dei dati statistici. Frequenze. Rappresentazioni grafiche dei dati. Media, mediana e moda. Indici di variabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; -Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; -Calcolare potenze ed eseguire semplici operazioni tra esse; -Calcolare semplici espressioni con potenze -Padroneggiare l'uso della lettera come costante, come variabile e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni; -Eseguire le operazioni con i polinomi; -Fattorizzare un polinomio; -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche. -Riconoscere la congruenza di due triangoli; -Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo. -Eseguire costruzioni geometriche elementari; -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano. -Raccogliere, organizzare e rappresentare i dati -Determinare frequenze assolute e relative -Trasformare una frequenza relativa in percentuale -Rappresentare graficamente una tabella di frequenze -Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati -Calcolare gli indici di variabilità di una serie di dati 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE (Scienze della Terra e biologia)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L’Universo L’organizzazione del Sistema solare e le leggi che regolano i rapporti tra le sue componenti. Le caratteristiche della Terra e della Luna e i loro moti. Classificazione dei minerali e delle rocce, caratteristiche e genesi. Fenomeni sismici e vulcanici. La tettonica delle placche. Stratificazione e caratteristiche chimico-fisiche dell’atmosfera e la sua dinamica. L’idrosfera: il ciclo dell’acqua e le principali caratteristiche dei serbatoi idrici.	Saper descrivere le principali componenti dell’ambiente celeste e le loro caratteristiche. Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole. Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari. Essere in grado di orientarsi prendendo come riferimento la Stella Polare, il Sole oppure utilizzando la bussola. Classificare i diversi minerali. Riconoscere sommariamente le rocce e la loro origine in base alle loro caratteristiche macroscopiche ed individuare i legami esistenti tra i diversi tipi di rocce e le loro modalità di trasformazione da una tipologia all’altra. Descrivere i fenomeni sismici e vulcanici. Interpretare le manifestazioni del dinamismo terrestre in base al modello della tettonica delle placche. Saper illustrare la stratificazione dell’atmosfera e saper descrivere le caratteristiche chimo-fisiche di ogni strato. Spiegare il bilancio termico della Terra e l’effetto serra. Essere in grado di spiegare la generazione dei venti e saperli classificare. Descrivere come avvengono i fenomeni meteorologici. Riconoscere l’importanza della risorsa acqua ed evidenziare le principali caratteristiche delle acque dolci e salate.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico. Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.

SCIENZE INTEGRATE FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il metodo scientifico sperimentale, grandezze fisiche fondamentali e derivate e loro dimensioni, il Sistema Internazionale di misura e unità di misura delle grandezze, strumenti matematici e notazione scientifica; - Strumenti di misura e loro caratteristiche, media ed errori, rappresentazione di dati con grafici cartesiani; - I vettori e le forze, grandezze scalari e vettoriali, operazioni con i vettori, la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - L'equilibrio del punto materiale e dei solidi, l'equilibrio sul piano inclinato, momento di una forza e di una coppia di forze, l'equilibrio del corpo rigido, le leve, il baricentro; - L'equilibrio dei fluidi, la pressione, la legge di Pascal, la legge di Stevino, il principio dei vasi comunicanti, la pressione atmosferica, la legge di Archimede; - La cinematica: il moto rettilineo uniforme, il moto uniformemente accelerato, il moto circolare uniforme; - I tre principi della dinamica; - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, varie tipologie di energia, conservazione dell'energia meccanica; - La quantità di moto e il momento angolare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere le grandezze fisiche e le rispettive unità di misura; - Effettuare equivalenze tra le unità di misura; - Saper utilizzare gli strumenti matematici fondamentali; - Effettuare misure con l'utilizzo degli strumenti adatti; - Saper rappresentare i dati sperimentali in tabelle e grafici cartesiani; - Operare con grandezze fisiche vettoriali; - Distinguere tra massa e peso; - Conoscere la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati; - Individuare le forze in gioco sul piano inclinato; - Riconoscere le tipologie di leve; - Riconoscere la nozione di baricentro; - Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti i fluidi; - Saper applicare le leggi sui fluidi; - Saper applicare la cinematica al punto materiale ed al corpo rigido utilizzando le leggi del moto; - Riconoscere i tre principi della dinamica e le loro applicazioni; - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il metodo scientifico sperimentale; - Comprendere la differenza tra grandezze fisiche e unità di misura delle grandezze; - Comprendere l'utilizzo degli strumenti matematici e degli strumenti di misura; - Rappresentare mediante opportuni grafici le leggi fisiche; - Operare con grandezze scalari e grandezze vettoriali; - Risolvere problemi con le forze; - Analizzare situazioni di equilibrio statico di punti materiali e/o corpi rigidi anche su piano inclinato; - Operare con i momenti delle forze e coppie di forze, analizzare situazioni di equilibrio di corpo rigido; - Saper distinguere le varie tipologie di leve e conoscere le loro applicazioni; - Saper individuare il baricentro di un corpo; - comprendere le leggi dei fluidi e le loro applicazioni; - Saper distinguere i vari tipi di moto e conoscere e applicare le leggi del moto a problemi reali; - Descrivere il moto di un corpo facendo riferimento alle cause che lo producono, applicare i principi della dinamica alla soluzione di semplici problemi;

	<ul style="list-style-type: none"> - meccanica; - Saper definire la quantità di moto e il momento angolare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire il lavoro di una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali; - Saper definire la quantità di moto e il momento angolare.
--	---	---

SCIENZE INTEGRATE CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica del gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.

<p>fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico ad orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. 	<p>etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usare il concetto di mole come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni. - Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza. - Risolvere esercizi sui gas. - Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica. - Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma. - Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo. - Saper individuare un elemento nella tavola periodica. - Saper descrivere le proprietà periodiche. 	
---	--	--

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, piane semplici	Saper risolvere graficamente le principali costruzioni geometriche elementari e di poligoni regolari.	Fondamenti del disegno ed uso degli strumenti di base; Costruzioni geometriche e poligoni.
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di semplici proiezioni ortogonali	Sapere risolvere graficamente le principali costruzioni grafiche di tangenti, raccordi, curve policentriche, curve coniche	Definizioni e caratteristiche geometriche di tangenti, raccordi, curve policentriche, curve coniche.
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici e composti	Saper eseguire le proiezioni ortogonali di solidi con le facce parallele ai piani di riferimento	Caratteristiche dei principali metodi proiettivi; Metodo delle proiezioni ortogonali.
Usare il linguaggio grafico, innografico, multidimensionale nell'analisi della rappresentazione grafica spaziale di sistemi di oggetti (forme, strutture, funzioni, materiali)	Saper usare correttamente l'ambiente di lavoro e l'interfaccia di Autocad; Saper usare correttamente gli strumenti informatici per il disegno CAD 2D; Saper svolgere semplici applicazioni con i principali sistemi di misura; Saper descrivere le principali caratteristiche di alcuni materiali.	Fondamenti della computer grafica; Principali comandi di disegno in Autocad 2D; La metrologia; Tecnologia dei materiali

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi)</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita, della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e direzione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia ed della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Strutture essenziali dei testi funzionali:</p> <p>a. narrativo-descrittivi (articoli di cronaca, reportages, ecc.)</p> <p>b. espositivi: (grafici, tavole, relazioni, manuali, articoli, saggi)</p> <p>c. argomentativi (dibattiti, articoli, saggi)</p> <p>Strutture essenziali di alcune tipologie di testi letterari:</p> <p>a. biografie-autobiografie, racconti, romanzi</p> <p>b. poesie</p> <p>Tecniche per la realizzazione di appunti, scalette, mappe, sintesi, riassunti e parafrasi.</p> <p>Tecniche composite per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale (relazioni, testi argomentativi).</p> <p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: sintassi della frase semplice e complessa, lessico.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.</p> <p>Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni.</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi ascoltati, eventi, trame, punti di vista ed opinioni.</p> <p>Individuare caratteristiche, funzione e scopi comunicativi di diverse tipologie testuali.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni da documenti di vario tipo per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Scrivere testi di tipo e forma diversi (narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, adeguati allo scopo e al destinatario.</p> <p>Reperire informazioni e documenti sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio.</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e scritta in vari contesti.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi.</p>

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. - Competenza di base della cittadinanza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati. - Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio. - Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici. - Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche e culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi. • Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici. - Distinguere e comparare le principali forme di governo in rapporto con le realtà politiche del presente. - Riconoscere le funzioni di base dello stato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Roma Imperiale - Il Tardo Antico. - IL Mediterraneo e l'Europa nell'Alto Medioevo - L'Europa feudale.
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.		<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità

	enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
--	---

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Costituzione e Cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. - Il Parlamento e le sue funzioni. - Il Governo e le sue funzioni. - Elezione e funzioni del 	<ul style="list-style-type: none"> - Apprezzare l'importanza di vivere in un Paese che tutela e riconosce le libertà; - individuare le diverse forme di libertà e i principali diritti e doveri dei cittadini; 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della

<p>Presidente della Repubblica italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruolo e funzione della Corte Costituzionale. - Composizione e ruolo della Magistratura in Italia. La giustizia secondo la Costituzione italiana. Il CSM. - Le Istituzioni locali, nazionali ed internazionali. - L'Unione Europea, l'ONU, NATO - Il mercato e le sue tipologie. Le caratteristiche della domanda. Le caratteristiche dell'offerta. - Il mercato del lavoro, diritti ed obblighi dei lavoratori, modalità di accesso all'impiego pubblico e privato. Il contratto di lavoro e le sue tipologie. - La moneta, l'inflazione e la deflazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - distinguere le funzioni del Parlamento e dei suoi membri; - descrivere l'iter legislativo di una legge ordinaria; - individuare la composizione e le funzioni del Governo; - individuare le caratteristiche e le procedure degli atti aventi forza di legge; - distinguere il ruolo e le funzioni del Presidente della Repubblica e della Corte Costituzionale; - distinguere Regioni, Province e Comuni; - distinguere i principali organi dell'UE e l'importanza di esserne membri; - comprendere la funzione della Nato e dell'ONU e delle sue agenzie specializzate; - distinguere i tre tipi di giurisdizione e apprendere gli aspetti salienti del procedimento civile, penale e amministrativo; - individuare la differenza tra domanda e offerta di lavoro; - capire i meccanismi che regolano il mercato del lavoro; - individuare il valore della moneta; - capire quando l'economia subisce processi inflazionistici e deflazionistici. 	<p>collettività e dell'ambiente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
--	--	---

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEME R: L'insieme R e le sue caratteristiche; Il concetto di radice n-esima di un numero reale.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Richiami di scomposizioni e frazioni algebriche.</p> <p>RELAZIONI E FUNZIONI: Equazioni e disequazioni di primo grado; Sistemi lineari; Funzioni, equazioni e sistemi di secondo grado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Semplificare espressioni contenenti radici -Operare con le radici -Padroneggiare l'uso della lettera -Eseguire le operazioni con i polinomi -Fattorizzare un polinomio -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche -Risolvere equazioni e 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p>

<p>GEOMETRIA: Poligoni e quadrilateri e loro proprietà (perimetro e area); Teoremi di Euclide, Pitagora, Talete; Circonferenza e cerchio; Poligoni inscritti e circoscritti.</p> <p>PROBABILITÀ: Esperimenti ed eventi aleatori. Definizioni di probabilità. Probabilità della somma logica di eventi. Probabilità del prodotto logico di eventi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -disequazioni di primo grado -Risolvere equazioni di secondo grado e saperli interpretare graficamente -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano -Utilizzare i teoremi di Euclide, Pitagora, Talete per calcolare lunghezze -Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile -Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione statistica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione soggettiva -Calcolare la probabilità della somma logica di eventi -Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi dipendenti e indipendenti -Calcolare la probabilità condizionata -Descrivere esperimenti aleatori mediante tabelle di frequenza e diagrammi ad albero 	<p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>
---	---	--

SCIENZE INTEGRATE (Biologia)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Caratteristiche generali dei viventi L'acqua e le biomolecole La cellula Il metabolismo energetico Divisione cellulare La trasmissione dei caratteri ereditari Sistemi ed apparati del corpo umano	Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà. Riconoscere le principali biomolecole e le loro funzioni. Illustrare le caratteristiche generali degli esseri viventi e la loro classificazione. Saper descrivere la struttura generale della cellula procariotica ed eucariotica distinguendo tra cellula	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.

Biodiversità ed evoluzione	<p>animale e vegetale.</p> <p>Comprendere l'importanza della fotosintesi, della respirazione cellulare e della fermentazione.</p> <p>Spiegare la differenza tra riproduzione asessuata e sessuata.</p> <p>Descrivere le fasi della mitosi e della meiosi cogliendone le principali differenze.</p> <p>Spiegare le modalità di trasmissione dei caratteri ereditari: le leggi di Mendel e le sue eccezioni.</p> <p>Descrivere i sistemi e gli apparati che compongono l'organismo umano e le rispettive funzioni.</p> <p>Illustrare le principali teorie evoluzionistiche e riconoscere l'importanza della biodiversità.</p>	<p>Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p>
----------------------------	---	--

CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il legame chimico: regola dell'ottetto, principali legami chimici e forze intermolecolari, valenza, numero ossidazione, scala di elettronegatività, forma delle molecole. - Sistemi chimici molecolari e sistemi ionici: nomenclatura. - Le soluzioni: percento in peso e in volume, molarità, molalità, proprietà colligative. - Le reazioni chimiche, bilanciamento e calcoli stechiometrici. - Energia e trasformazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare il tipo di legame presente in un composto. - Spiegare la forma delle molecole e le proprietà delle sostanze. - Utilizzare le regole della nomenclatura IUPAC. - Preparare soluzioni di data concentrazione (percento in peso e in volume, molarità, molalità). - Saper bilanciare una reazione chimica. - Saper risolvere problemi di stechiometria relativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti

<p>chimiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'equilibrio chimico, la costante di equilibrio, l'equilibrio di solubilità, il principio di Le Chatelier. - I catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione. - Le teorie acido-base: pH, indicatori, reazioni acido-base, calore di neutralizzazione, acidi e basi forti e deboli, idrolisi, soluzioni tampone. - Reazioni di ossidoriduzione e loro bilanciamento: pile, corrosione, leggi di Faraday ed elettrolisi. - I composti organici. - Idrocarburi alifatici ed aromatici, gruppi funzionali, nomenclatura e biomolecole. 	<p>alle reazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegare le trasformazioni chimiche che comportano scambi di energia con l'ambiente. - Determinare la costante di equilibrio di una reazione dalle concentrazioni di reagenti e prodotti. - Spiegare l'azione dei catalizzatori e degli altri fattori sulla velocità di reazione. - Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori, anche di origine vegetale, e misure di pH. - Bilanciare le reazioni di ossido riduzione col metodo ionico elettronico. - Disegnare e descrivere il funzionamento di pile e celle elettrolitiche. - Descrivere le proprietà fisiche e chimiche di idrocarburi, dei diversi gruppi funzionali e delle biomolecole. 	<p>delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.
---	---	---

FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, vari 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire il lavoro di una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie

<p>tipologie di energia, conservazione dell'energia meccanica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Temperatura e il termometro, le leggi dei gasi, il calore e il calore specifico; - Gli stati della materia e cambiamenti di stato; - La termodinamica e i tre principi della termodinamica; - Carica elettrica e la legge di Coulomb, campo elettrico, fenomeni elettrostatici; - Corrente elettrica e i circuiti elettrici, le leggi di Ohm; - Campo magnetico e fenomeni magnetici; - Le onde, il suono e la luce. 	<p>riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia meccanica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, conoscere le leggi dei gas, saper definire il calore e le sue forme di trasmissione e propagazione, saper definire il calore specifico; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - Saper definire i tre principi della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fondamentali elettriche e le rispettive unità di misura; - Applicare la legge di Coulomb tra le cariche elettrostatiche; - Comprendere il funzionamento di un circuito elettrico, saper applicare le leggi di Ohm; - Riconoscere l'esistenza del campo magnetico e di alcuni fenomeni magnetici fondamentali; - Sapere le caratteristiche fondamentali dell'onda, le modalità di propagazione delle onde e le applicazioni fondamentali delle onde. 	<p>di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Applicare le leggi dei gas; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Riconoscere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato; - Comprendere i principi generali fondamentali della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fisiche elettriche e le loro unità di misura; - Analizzare e descrivere fenomeni in cui interagiscono cariche elettriche e saper applicare la legge di Coulomb; - Comprendere il funzionamento dei circuiti elettrici e saper applicare le leggi Ohm; - Saper riconoscere i fenomeni magnetici e utilizzare il concetto di campo magnetico per descrivere gli effetti magnetici della corrente; - Saper riconoscere le caratteristiche fondamentali
--	--	--

		delle onde e le loro applicazioni.
--	--	------------------------------------

SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Problemi.</p> <p>Algoritmi e programmazione;</p> <p>Sistemi.</p> <p>Modelli.</p> <p>Processi.</p> <p>Sistemi per il trattamento dell'informazione.</p>	<p>Utilizzare strumentazioni, principi scientifici, metodi elementari di progettazione, analisi e calcolo riferibili alle tecnologie di interesse.</p> <p>Analizzare, dimensionare e realizzare semplici dispositivi e sistemi;</p> <p>analizzare e applicare procedure di indagine.</p> <p>Riconoscere, nelle linee generali, la struttura dei processi produttivi e dei sistemi organizzativi dell'area tecnologica di riferimento.</p>	<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p>

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici	Saper usare le proiezioni ortogonali ed assonometriche (isometrica, cavaliera, planimetrica) di solidi anche sezionati.	Metodo delle proiezioni ortogonali ed assonometriche; Metodo del ribaltamento, metodo delle rotazioni (cenni). Metodo per sviluppare un solido geometrico;
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi composti	Saper leggere ed applicare lo sviluppo di solidi e le convezioni sulle sezioni.	Convenzioni generali sulle sezioni e metodo per ricavare la vera forma della sezione; Intersezioni e compenetrazioni fra solidi.
Usare il linguaggio grafico, innografico, multidimensionale nell'analisi della rappresentazione grafica spaziale di sistemi di oggetti (forme, strutture, funzioni, materiali)	Saper disegnare ed elaborare semplici disegni geometrici in Cad 2d;	Ripasso e consolidamento dei principali comandi di disegno di Autocad 2D.
Appicare i codici della rappresentazione grafica dei vari ambiti tecnologici ed utilizzare i vari metodi della rappresentazione grafica con strumenti tradizionali ed informatici	Saper riprodurre con Autocad disegni semplici in proiezioni ortogonali ed in proiezioni assonometriche in modalità 2D.	Norme tecniche su proiezioni ortogonali, assonometriche, sezioni, quotatura;
Utilizzare le tecniche della rappresentazione, la lettura, il rilievo, l'analisi delle varie modalità di rappresentazione	Saper leggere ed applicare le principali norme tecniche sulle proiezioni ortogonali, sulle sezioni e sulle quotature.	Comandi di Autocad non trattati al primo anno.
Progettare oggetti, in termini di forme, funzioni, strutture, materiali e rappresentarle graficamente utilizzando strumenti e metodi tradizionali e multimediali	Saper rilevare e restituire il rilievo di un oggetto semplice secondo le norme del disegno tecnico.	Teorie e metodi per il rilevamento manuale e strumentale; Metodi e tecniche di restituzione grafica spaziale nel rilievo di oggetti semplici.
	Saper presentare un proprio progetto di un oggetto semplice;	Metodi e tecniche per l'analisi progettuale formale e procedure per la progettazione spaziale di oggetti semplici;
	Saper descrivere i materiali più comuni e le tecnologie industriali per realizzarli.	Fondamenti di tecnologia dei materiali

SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Generalità sul primo soccorso</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricercare una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla

<ul style="list-style-type: none">- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.		conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.
--	--	---

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. - Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. -- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. - Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. - Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. - Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. - Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo alla Controriforma. - Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dall'alto al Basso Medioevo - Rapporto tra lingua e letteratura. – Lingua letteraria e linguaggi specifici e settoriali. - Fonti dell'informazione e della documentazione. - Tecniche della comunicazione. <p>Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. - Caratteri comunicativi di un testo multimediale. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'età della Controriforma. - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle epoche studiate. - Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. - Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. <p>Altre espressioni artistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri fondamentali delle arti

	<p>produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica</p> <p>-Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico.</p> <p>- Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione.</p>	<p>e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo al Seicento</p> <p>- Linguaggi artistici ed espressioni architettoniche e culturali delle epoche studiate</p>
--	---	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della Dichiarazioni universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere e collegare “lunga durata” e storia evenemenziale. - Essere consapevoli del carattere multicausale della spiegazione storica. - Riflettere sul tema della contemporaneità storica. - Riflettere sui temi del mutamento e della continuità storica. - Saper utilizzare opere d'arte come fonti storiche. - Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. - Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme) 	<ul style="list-style-type: none"> - La civiltà del Basso Medioevo. - La crisi del Medioevo. - L'Europa degli Stati e la conquista del Nuovo Mondo. - La fine della politica dell'equilibrio. - La Riforma protestante e le sue conseguenze sociali e culturali. - L'invenzione della stampa. - Gli aspetti significativi del Seicento. - Stati, viaggi e spazi aperti.

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>1 Aspetti e funzioni comunicative finalizzate alla interazione e alla comunicazione sia orale che scritta.</p> <p>2 Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo.</p> <p>3 Strategie per la comprensione globale ed analitica di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p> <p>Strutture grammaticali-livello B1</p>	<p>1. Interagire in brevi conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>3. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni e intenzioni.</p> <p>4. Descrivere esperienze e processi.</p> <p>5. Comprendere globalmente messaggi radio, televisivi e filmati.</p> <p>6. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>7. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</p> <p>8. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.</p> <p>4. Comprendere testi orali e/o brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5. Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6. Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico</p> <p>7. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>

MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Funzioni goniometriche e rispettivi grafici; Teoremi di Carnot e Eulero.</p> <p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA: Numeri complessi; Potenze con esponente reale; Logaritmi in base e; Luoghi geometrici e loro equazione in coordinate cartesiane, polari e in forma parametrica</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo -Risolvere disequazioni fratte -Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta -Tracciare il grafico di funzioni goniometriche -Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica -Applicare i teoremi di Carnot e Eulero 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali -Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni -Utilizzare le tecniche di calcolo goniometrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali -Comprendere la specificità dell'approccio trigonometrico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni

SISTEMI E RETI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Struttura, architettura e componenti dei sistemi di elaborazione. Conoscere la procedura di avvio di un computer Conoscere le procedure di installazione e ripristino dei Sistemi Operativi Conoscere l'architettura interna di un microprocessore Conoscere un ambiente di sviluppo di emulazione per la programmazione Assembly Organizzazione del software di rete in livelli; modelli standard di riferimento. Tipologie e tecnologie delle reti locali e geografiche. Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese. . .	Identificare i principali dispositivi periferici; selezionare un dispositivo adatto all'applicazione data. Installare, configurare e gestire i Sistemi Operativi garantendone la sicurezza Capire quali sono le caratteristiche principali dei linguaggi a basso livello Individuare una corretta configurazione di un sistema per una data applicazione. Saper individuare il livello o i livelli del modello ISO/OSI che svolgono una determinata funzione.	Essere in grado di scegliere i dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali. Configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati Essere in grado di risolvere problemi di programmazione a basso livello. Essere in grado di utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare. Essere in grado di assemblare e gestire un sistema di elaborazione. Essere in grado di scrivere dei programmi in linguaggio Assembly x86 di bassa/media complessità. Essere in grado di progettare semplici reti scegliendo in maniera opportuna la topologia, la tecnologia di trasmissione, la tecnica di accesso al canale e la tecnica di commutazione.

TECNOLOGIE E PROGETTAZIONE DI SISTEMI INFORMATICI E DI TELECOMUNICAZIONI(TPSIT)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Principi di teoria e di codifica dell'informazione.</p> <p>Classificazione, struttura e funzionamento generale dei sistemi operativi.</p> <p>Struttura e organizzazione di un sistema operativo; politiche di gestione dei processi.</p> <p>Fasi e modelli di gestione di un ciclo di sviluppo.</p> <p>Tecniche e strumenti per la gestione delle specifiche e dei requisiti di un progetto.</p> <p>Normative di settore nazionale e comunitaria sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>Rappresentare i dati alfabetici, numerici e le immagini.</p> <p>Identificare e analizzare gli aspetti funzionali dei principali componenti di un sistema operativo.</p> <p>Scegliere il sistema operativo adeguato ad un determinato ambiente di sviluppo.</p> <p>Identificare le fasi di un progetto nel contesto del ciclo di sviluppo.</p> <p>Applicare le normative di settore sulla sicurezza e la tutela ambientale.</p>	<p>Codificare e decodificare numeri e codici</p> <p>Sviluppare applicazioni informatiche per reti locali o servizi a distanza.</p> <p>Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali.</p> <p>Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza. gestire processi produttivi correlati a funzioni aziendali.</p>

INFORMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Relazioni fondamentali tra macchine, problemi, informazioni e linguaggi.</p> <p>Linguaggi e macchine a vari livelli di astrazione.</p> <p>Paradigmi di programmazione</p> <p>Logica iterativa e ricorsiva.</p> <p>Principali strutture dati e loro implementazione.</p> <p>Teoria della complessità algoritmica.</p>	<p>Progettare e implementare algoritmi utilizzando diverse strutture di dati.</p> <p>Analizzare e confrontare algoritmi diversi per la soluzione dello stesso problema.</p> <p>Scegliere il tipo di organizzazione dei dati più adatto a gestire le informazioni in una situazione data.</p>	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni; sviluppare algoritmi e semplici applicazioni informatiche.</p> <p>Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>

TELECOMUNICAZIONI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>-Riepilogo concetti fisici alla base dell'analisi e della progettazione dei circuiti relativi alle Telecomunicazioni</p> <p>- Origini delle Telecomunicazioni</p> <p>- Circuiti in corrente continua e leggi che li regolano</p> <p>-Circuiti con condensatori e /o induttori</p> <p>-Dispositivi elettronici, analisi e sintesi di circuiti che li adoperano.</p> <p>- Sistemi digitali: analisi e risoluzione di circuiti combinatori e sequenziali</p> <p>- Analisi dei segnali</p> <p>- Microcontrollori per la realizzazione di progetti e applicazioni inerenti alla materia e all'indirizzo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare segnali e determinarne i parametri. - Applicare leggi, teoremi e metodi risolutivi delle reti elettriche nell'analisi di circuiti. - Riconoscere la funzionalità e le strutture dei sistemi a logica cablata. - Contestualizzare le funzioni fondamentali di un sistema e di una rete di telecomunicazioni. - Individuare i parametri relativi al comportamento esterno dei dispositivi e realizzare collegamenti adattati. - Individuare i parametri che caratterizzano una forma d'onda periodica nel dominio del tempo e della frequenza. -Riconoscere le funzionalità dei principali dispositivi elettronici analogici. - Riconoscere la struttura, l'evoluzione, i limiti delle reti a commutazione di circuito. - Scegliere gli elementi di un sistema di trasmissione . - Riconoscere le cause di degrado della qualità dei segnali. - Individuare i servizi forniti dai sistemi per la comunicazione - Utilizzare il lessico e la 	<ul style="list-style-type: none"> -Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali; - Descrivere e comparare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazioni -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; -Progettazione di applicazioni utilizzando microcontrollori; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.

	<p>terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.</p> <p>- Individuare le normative di settore sulla sicurezza</p>	
--	--	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive	Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto	Saper utilizzare la propria motricità con senso critico e creativo
Conoscere elementi di comunicazione non verbale	Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo	Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui
Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline	Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni	Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).
Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva fisica		Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

<p>scelte morali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	
--	---	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana tra Settecento e Ottocento. - Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. - Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. - Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. - Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. - Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana tra il Seicento e l'età risorgimentale - Rapporto tra lingua e letteratura. - Lingua letteraria e linguaggi specifici e settoriali. Fonti dell'informazione e della documentazione. - Tecniche della comunicazione. Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra Settecento e Ottocento - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle epoche studiate, in particolare dopo il processo di Unificazione nazionale: - Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. - Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. <p>Altre espressioni artistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri fondamentali delle

<p>Medioevo alla Controriforma. - Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica</p> <p>-Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico.</p> <p>Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>-Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>Altre espressioni artistiche:</p> <p>Analizzare e comprendere il valore del patrimonio artistico nazionale ed internazionale. presente nei monumenti, siti archeologici, istituti culturali, musei significativi in particolare del proprio territorio.</p>	<p>-arti e dell'architettura in Italia e in Europa tra Settecento e Ottocento</p> <p>- Linguaggi artistici ed espressioni architettoniche e culturali delle epoche studiate</p>
---	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. - Saper distinguere e collegare “lunga durata” e storia evenemenziale. - Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. - Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. - Leggere e interpretare carte storiche e tematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'Ancien Régime. - Parlamentarismo e assolutismo. - L'Illuminismo. - Le rivoluzioni del XVIII secolo. - L'età Napoleonica. - La Restaurazione. - Economia e società dell'Ottocento. - L'Occidente degli Stati-nazione.

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità/Capacità	Competenze
<p>1 Aspetti e funzioni comunicative finalizzate alla interazione e alla comunicazione sia orale che scritta.</p> <p>2 Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo.</p> <p>3 Strategie per la comprensione globale ed analitica di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p> <p>Strutture grammaticali-Livello B1-B2</p>	<p>1. Interagire in brevi conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>3. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni e intenzioni.</p> <p>4. Descrivere esperienze e processi.</p> <p>5. Comprendere globalmente messaggi radio, televisivi e filmati.</p> <p>6. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>7. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>8. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.</p> <p>4. Comprendere testi orali e/o brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5. Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6. Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico.</p> <p>7. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>

MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.</p> <p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA: Derivate parziali. Rappresentazioni grafiche nello spazio</p> <p>FUNZIONI DI DUE VARIABILI: Campi di esistenza. Derivate parziali. Teorema di Schwarz</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico -Utilizzare le derivate parziali -Operare derivando parzialmente una funzione a due variabili -Analizzare una rappresentazione grafica nello spazio -Definire il campo di esistenza di una funzione a più variabili -Calcolare derivate parziali 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

SISTEMI E RETI

Conoscenze	Abilità	Competenze
Organizzazione del software di rete in livelli; modelli standard di riferimento.	Classificare una rete e i servizi offerti con riferimento agli standard tecnologici.	Configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati e reti.
Protocolli per la comunicazione in rete e analisi degli strati.	Progettare, realizzare, configurare e gestire una rete locale con accesso a Internet.	Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali.
Dispositivi per la realizzazione di reti locali; apparati e sistemi per la connettività ad Internet.	Installare e configurare software e dispositivi di rete	Descrivere e comparare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazione.
Dispositivi di instradamento e relativi protocolli; tecniche di gestione dell'indirizzamento di rete.	Saper usare un analizzatore di protocollo e un simulatore di rete	Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.
Problematiche di instradamento e sistemi di interconnessione nelle reti geografiche.		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
Tecnologie informatiche per garantire la sicurezza e l'integrità dei dati e dei sistemi.		Creare scenari di rete con un simulatore di rete
Normativa relativa alla sicurezza dei dati.		
Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.		
Conoscere strumenti di analisi e di simulazione di rete		

TECNOLOGIE E PROGETTAZIONE DI SISTEMI INFORMATICI E DI TELECOMUNICAZIONI(TPSIT)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Struttura e organizzazione di un sistema operativo; politiche di gestione dei processi.</p> <p>Tecniche e tecnologie per la programmazione concorrente e la sincronizzazione dell'accesso a risorse condivise.</p> <p>Casi significativi di funzionalità programmabili di un sistema operativo.</p> <p>Tecniche e strumenti per la gestione delle specifiche e dei requisiti di un progetto.</p> <p>Tipologie di rappresentazione e documentazione dei requisiti, dell'architettura dei componenti di un sistema e delle loro relazioni ed interazioni.</p> <p>Rappresentazione e documentazione delle scelte progettuali e di implementazione in riferimento a standard di settore.</p>	<p>Progettare e realizzare applicazioni che interagiscono con le funzionalità dei sistemi operativi.</p> <p>Progettare e realizzare applicazioni in modalità concorrente.</p> <p>Identificare le fasi di un progetto nel contesto del ciclo di sviluppo.</p> <p>Documentare i requisiti e gli aspetti architetturali di un prodotto/servizio, anche in riferimento a standard di settore.</p>	<p>Descrivere l'iterazione processi-risorse.</p> <p>Scrivere programmi concorrenti.</p> <p>Utilizzare gli strumenti di sincronizzazione.</p> <p>Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza. gestire processi produttivi correlati a funzioni aziendali.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>

INFORMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Principali strutture dati e loro implementazione.</p> <p>File di testo.</p> <p>Teoria della complessità algoritmica.</p> <p>Programmazione ad oggetti.</p> <p>Programmazione guidata dagli eventi e interfacce grafiche</p>	<p>Progettare e implementare algoritmi utilizzando diverse strutture di dati.</p> <p>Scegliere il tipo di organizzazione dei dati più adatto a gestire le informazioni in una situazione data.</p> <p>Gestire file di testo.</p> <p>Progettare e implementare applicazioni secondo il paradigma ad oggetti.</p>	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Sviluppare applicazioni informatiche con relativa documentazione.</p> <p>Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali.</p> <p>Sviluppare progetti, pianificando e organizzando il lavoro in gruppo.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>

TELECOMUNICAZIONI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Reti elettriche in regime sinusoidale; - Analisi in frequenza nelle Telecomunicazioni; - Sistemi Analogici per le Telecomunicazioni- catena di acquisizione dati, sensori, ecc. - Mezzi Trasmissivi; - Antenne. - Sistemi di trasmissione di segnali - Microcontrollori per la realizzazione di progetti e applicazioni inerenti alla materia e all'indirizzo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rappresentare segnali e determinarne i parametri. - Applicare leggi, teoremi e metodi risolutivi delle reti elettriche nell'analisi di circuiti. - Riconoscere la funzionalità e le strutture dei sistemi a logica cablata. - Contestualizzare le funzioni fondamentali di un sistema e di una rete di telecomunicazioni. - Individuare i parametri relativi al comportamento esterno dei dispositivi e realizzare collegamenti adattati. - Individuare i parametri che caratterizzano una forma d'onda periodica nel dominio del tempo e della frequenza. -Riconoscere le funzionalità dei principali dispositivi elettronici analogici. - Riconoscere la struttura, l'evoluzione, i limiti delle reti a commutazione di circuito. - Scegliere gli elementi di un sistema di trasmissione . - Riconoscere le cause di degrado della qualità dei segnali. - Individuare i servizi forniti dai sistemi per la comunicazione - Utilizzare il lessico e la terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese. - Individuare le normative di settore sulla sicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> -Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali; - Descrivere e comparare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazioni -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; -Progettazione di applicazioni utilizzando microcontrollori; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica</p>	<p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale</p> <p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

sulla questione ecologica.	artistiche, letterarie e sociali riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
----------------------------	--	--

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p>	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. -Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi. -Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. -Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. -Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dall'italiano. -Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. -Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. -Identificare e analizzare temi, 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi. -Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico- scientifico. -Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici. -Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. -Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera. -Software "dedicati" per la comunicazione professionale. -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Struttura di un curriculum vitæ e modalità di compilazione del CV europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle letterature di altri paesi. -Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli. -Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. -Metodi e strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari. Altre espressioni artistiche: -Arte visive nella cultura del Novecento.

	<p>argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature.</p> <p>-Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>-Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>-Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.</p> <p>Altre espressioni artistiche:</p> <p>-Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo.</p> <p>-Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio.</p>	<p>-Criteri per la lettura di un'opera d'arte.</p> <p>- Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.</p>
--	---	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Acquisire la consapevolezza del peso determinante del passato storico nel contesto della nostra attualità.</p> <p>-Acquisire la consapevolezza del continuum della storia e del carattere non definitivo del nostro presente</p> <p>-Conoscere elementi specifici e storici generali, il rapporto sincronia/diachronia.</p> <p>-Competenze di cittadinanza sociali e civiche previste nel quadro di riferimento europeo per l'apprendimento permanente (2006/962/CE, DM 9.27.1.2010: imparare a imparare; progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione).</p> <p>-Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>	<p>-Saper effettuare analisi e sintesi.</p> <p>-Saper utilizzare in situazioni attuali e concrete contenuti e modelli acquisiti.</p> <p>-Essere consapevoli dell'intreccio e delle differenze tra il piano delle idee e quello della realtà storica.</p> <p>-Acquisire la capacità di sintesi critica, conoscenze sui temi del mutamento e della continuità storica.</p> <p>-Saper utilizzare le diverse fonti storiche.</p>	<p>-Le principali persistenze, i processi di trasformazione, i conflitti e le dinamiche politiche e socioeconomiche tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>-Gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (in particolare industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione).</p> <p>-I modelli culturali e politici a confronto.</p> <p>-Le innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico- istituzionali.</p> <p>-Le problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.</p> <p>-Il territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>-Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es. critica delle fonti).</p> <p>-Le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.</p> <p>-Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi, riguardanti argomenti socio culturali, in particolare il settore d'indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.</p> <p>Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo, in particolare a quello di indirizzo.</p> <p>4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p>	<p>1. Interagire in conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>3. Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni e sintesi coerenti su esperienze, processi e situazioni relative al settore d'indirizzo.</p> <p>4 Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale di settore.</p> <p>5 Comprendere globalmente messaggi dei media e filmati soprattutto di carattere professionale.</p> <p>6 Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p> <p>7 Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</p> <p>8 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.</p> <p>4 Comprendere testi orali e/o brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5 Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6 Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico</p> <p>7 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>CALCOLO DI AREE: Integrali definiti, indefiniti e cenni agli integrali impropri</p> <p>EQUAZIONI DIFFERENZIALI: Equazioni differenziali del 1° ordine a variabili separabili e lineari del 1° e del 2° ordine.</p> <p>SERIE (cenni): Serie numeriche, criteri di convergenza, serie di potenze (informatica)</p>	<p>Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni elementari</p> <p>Risolvere equazioni differenziali</p> <p>Saper determinare la convergenza o divergenza di una semplice serie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di integrali e finalizzarle al calcolo di aree. -Finalizzare la risoluzione di equazioni differenziali alla risoluzione di problemi tecnici reali.

SISTEMI E RETI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Protocolli per la comunicazione in rete e analisi degli strati.</p> <p>Dispositivi per la realizzazione di reti locali; apparati e sistemi per la connettività ad Internet.</p> <p>Dispositivi di instradamento e relativi protocolli; tecniche di gestione dell'indirizzamento di rete.</p> <p>Problematiche di instradamento e sistemi di interconnessione nelle reti geografiche.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza dei dati.</p> <p>Tecnologie informatiche per garantire la sicurezza e l'integrità dei dati e dei sistemi.</p>	<p>Classificare una rete e i servizi offerti con riferimento agli standard tecnologici.</p> <p>Progettare, realizzare, configurare e gestire una rete locale con accesso a Internet.</p> <p>Installare e configurare software e dispositivi di rete</p>	<p>Configurare, installare e gestire sistemi di elaborazione dati e reti.</p> <p>Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali.</p> <p>Descrivere e comparare il funzionamento di dispositivi e strumenti elettronici e di telecomunicazione.</p> <p>Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>

TECNOLOGIE E PROGETTAZIONE DI SISTEMI INFORMATICI E DI TELECOMUNICAZIONI(TPSIT)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Metodi e tecnologie per la programmazione di rete.</p> <p>Protocolli e linguaggi di comunicazione a livello applicativo.</p> <p>Tecnologie per la realizzazione di web-service.</p> <p>Applicazioni mobile</p>	<p>Realizzare applicazioni per la comunicazione di rete.</p> <p>Progettare l'architettura di un prodotto/servizio individuandone le componenti tecnologiche.</p> <p>Sviluppare programmi client-server utilizzando protocolli esistenti .</p> <p>Progettare semplici protocolli di comunicazione.</p> <p>Realizzare semplici applicazioni orientate ai servizi.</p>	<p>Saper collaborare a risolvere problemi in gruppo.</p> <p>Saper programmare per oggetti o componenti lato server.</p> <p>Saper realizzare servizi web</p>

GESTIONE PROGETTO E ORGANIZZAZIONE D'IMPRESA						
Conoscenze	Abilità	Competenze				
Concetti di base di Economia e Microeconomia Cenni sull'Organizzazione Aziendale Gestione Progetto.	<p>Gestire le specifiche, la pianificazione e lo stato di avanzamento di un progetto del settore ICT, anche mediante l'utilizzo di strumenti software specifici</p> <p>Individuare e selezionare le risorse e gli strumenti operativi per lo sviluppo di un progetto anche in riferimento ai costi.</p> <p>Realizzare la documentazione tecnica, utente e organizzativa di un progetto, anche in riferimento alle norme e agli standard di settore.</p> <p>Verificare e validare la rispondenza del risultato di un progetto alle specifiche, anche attraverso metodologie di testing conformi alle normative o standard di settore.</p> <p>Individuare le cause di rischio connesse alla sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>Analizzare e rappresentare, anche graficamente, l'organizzazione dei processi produttivi e gestionali delle aziende di settore.</p> <p>Comprendere e rappresentare le interdipendenze tra i processi aziendali.</p> <p>Applicare le norme e le metodologie che si riferiscono alle</p>	Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;	Gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza;	Utilizzare i principali concetti riguardanti l'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;	Utilizzare e produrre

	<p>certificazioni di qualità di prodotto e/o di processo.</p>	<p>strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>
--	---	---

INFORMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Strumenti per lo sviluppo del software e supporti per la robustezza dei programmi.</p> <p>Linguaggi per la definizione delle pagine web.</p> <p>Linguaggio di programmazione lato client e lato server per la gestione locale di eventi in pagine web.</p> <p>Lessico e terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.</p> <p>Normative di settore nazionale e comunitaria sulla sicurezza.</p>	<p>Progettare e realizzare interfacce utente.</p> <p>Progettare, realizzare e gestire pagine web statiche con interazione locale.</p> <p>Progettare semplici database e realizzarli con opportuni linguaggi.</p> <p>Utilizzare il lessico e la terminologia tecnica di settore anche in lingua inglese.</p> <p>Applicare le normative di settore sulla sicurezza</p>	<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni; sviluppare applicazioni informatiche per reti locali o servizi a distanza.</p> <p>Scegliere dispositivi e strumenti in base alle loro caratteristiche funzionali; gestire progetti secondo le procedure e gli standard previsti dai sistemi aziendali di gestione della qualità e della sicurezza.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date</p> <p>Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo</p>

<p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale</p>	<p>play</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili</p>	<p>scuola</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del far play</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali</p>
--	--	---

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

	istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.	
--	--	--

ISTITUTO TECNICO
INDIRIZZO MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA
CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale</p> <p>Conoscere il lessico di base per un'esposizione chiara, logica e varia.</p> <p>Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua italiana: elementi di fonologia e morfosintassi</p> <p>Ascoltare con attenzione e concentrazione un testo</p> <p>Leggere in maniera fluida, saper dare intonazione ed espressività alla lettura</p> <p>Individuare i significati di base del testo attraverso l'ascolto o la lettura</p> <p>Riconoscere la tipologia del testo (novella, racconto, romanzo, ecc.)</p> <p>Saper sintetizzare testi ascoltati o letti</p> <p>Saper sintetizzare per iscritto il testo letto o ascoltato</p> <p>Possedere il lessico e le strutture morfo-sintattiche utili per la produzione di testi scritti</p> <p>Comprendere le indicazioni di scrittura.</p> <p>Saper prendere e riordinare appunti</p> <p>Saper utilizzare strumenti per la produzione scritta (dizionario, risorse internet, testi ecc.</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, i testi ascoltati e le proprie opinioni</p> <p>Saper analizzare la struttura di testi soprattutto narrativi</p> <p>Cogliere la distinzione tra linguaggio connotativo e denotativo</p> <p>Saper rilevare le scelte lessicali, sintattiche e stilistiche di un testo</p> <p>Saper produrre testi descrittivi espositivi narrativi e semplici analisi testuali coerenti e coese</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Riconoscere l'importanza della memoria storica nella costruzione dell'identità individuale e collettiva.	Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati.	<ul style="list-style-type: none"> · Scoprire e comprendere la dimensione storica del mondo attuale;
Saper classificare le diverse fonti.	Organizzare dati, leggere tabelle e grafici, servirsi di tavole sinottiche, di atlanti storici.	<ul style="list-style-type: none"> · scoprire e comprendere il rapporto tra la dimensione storica del presente e le plausibili previsioni di tendenze future;
Utilizzare le date storiche per orientarsi nel passato.	Utilizzare le conoscenze per periodizzare la storia antica.	<ul style="list-style-type: none"> · dare significato e valore alla conservazione e tutela del patrimonio storico-architettonico-culturale;
Saper leggere i numeri romani.	Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio.	<ul style="list-style-type: none"> · ampliare il proprio orizzonte culturale attraverso la conoscenza di sistemi sociali del passato;
Saper cogliere l'interazione tra la disciplina storica e le altre scienze sociali.	Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici.	<ul style="list-style-type: none"> · interpretare, in una dimensione storica, il problema delle differenze di sviluppo dei Paesi attuali;
Utilizzare il lessico specifico della disciplina.	Costruire schemi di sintesi.	<ul style="list-style-type: none"> · sviluppare una coscienza critica nei confronti dei problemi della pacifica convivenza tra i popoli, della solidarietà e del rispetto reciproco.
Analizzare, anche mediante gli opportuni collegamenti pluridisciplinari, le diverse interpretazioni sull'origine della vita.	Orientarsi nella lettura diretta di passi documentari e storiografici.	
Analizzare le caratteristiche delle diverse ere geologiche.	Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche, culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi.	
Individuare e descrivere le principali tappe evolutive della specie umana.	Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici.	
Analizzare il passaggio dal popolamento del pianeta alle prime società urbane.		
Individuare e descrivere le conseguenze della scoperta del fuoco e degli strumenti da taglio.		
Individuare e descrivere cause e conseguenze della nascita dell'agricoltura.		

<p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali delle civiltà sumero–babilonese, egiziana, cretese, fenicia, ebraica.</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali della civiltà greca, dall'età arcaica al mondo ellenistico.</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali delle civiltà romana dalle origini alla fine dell'età repubblicana.</p>		
--	--	--

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tavole di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere,interpretare e ricavare informazioni da un testo</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel</p>

<p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo, caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio, le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni.</p> <p>Sintetizzare, schematizzare, rappresentare e analizzare dati.</p>
--	---	--

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale.</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Semplici modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi brevi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il significato di ordinamento giuridico e di diritto con le sue classificazioni; - le norme giuridiche: caratteri ed efficacia; - il rapporto giuridico; - le fonti del diritto e il principio di gerarchia che le regola; - i soggetti del diritto e le loro capacità; - le persone fisiche e le ipotesi di incapacità legale e naturale; - i luoghi delle persone fisiche; - le organizzazioni collettive; - il concetto di persona giuridica; - le diverse categorie di beni giuridici; - il concetto di Stato e i suoi elementi costitutivi; - i modi di acquisizione della cittadinanza; - le principali forme di Stato e forme di governo; - le vicende costituzionali italiane: dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana; la struttura dello Statuto albertino; - i caratteri e struttura della Costituzione italiana; - i principi fondamentali della Costituzione Italiana; - il significato di economia politica; - le caratteristiche e i tipi di bisogni economici e requisiti e classificazione dei beni economici; - il sistema economico; - i soggetti economici e le loro principali attività. 	<p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distinguere le norme sociali da quelle giuridiche e il diritto oggettivo dal diritto soggettivo; - discernere rapporto giuridico e rapporto di fatto; - ordinare le fonti del diritto in base alla loro gerarchia; - comprendere l'entrata in vigore della legge e la sua abrogazione; - distinguere capacità giuridica e capacità d'agire; - individuare incapacità legale e incapacità naturale; - distinguere le organizzazioni collettive non riconosciute e le persone giuridiche; - classificare i beni giuridici; - individuare gli elementi costitutivi dello Stato e i modi di acquisto della cittadinanza italiana; - distinguere tra forme di Stato e forme di governo e individuare i principali modelli di dette forme; - individuare le differenze tra Statuto Albertino e Costituzione italiana; - distinguere la struttura e i caratteri della Costituzione e riconoscerne le fondamenta; - comprendere l'ottimizzazione delle risorse in relazione alle scelte economiche; - distinguere e classificare i bisogni economici; - individuare i requisiti e le tipologie di beni economici; - individuare i diversi tipi di relazioni intercorrenti tra i soggetti economici; - distinguere i sistemi economici 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Sistema di Elaborazione e classificazione funzionale delle sue parti: architettura del computer; -Reti di computer: configurazioni di reti e loro funzionamento e classificazione; -Definizione di algoritmo. -Linguaggi di Programmazione. -Tipologie di software. -Moduli ECDL: Word, Excel, Power Point, Access; -Sistema Operativo; -Piattaforma Scratch. -Sicurezza dei dati e sulla rete. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione) -Utilizzare correttamente le varie periferiche di I/O. - Classificare il software. - Riconoscere, utilizzare le funzioni di base e distinguere tra i vari sistemi operativi. - Creare e gestire file e cartelle (in particolare con Windows). -Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. -Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. -Impostare e risolvere problemi utilizzando un linguaggio di programmazione (Problem solving/coding) -Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. -Utilizzare le reti per attività di comunicazione interpersonale. -Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete con particolare riferimento alla tutela della privacy. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi -Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico -Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate -Utilizzazione delle conoscenze acquisite per risolvere situazioni problematiche o produrre nuovi "oggetti" (inventare, creare).

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEMI NUMERICI: Insiemi N, Z, Q e relative operazioni e proprietà. Potenze e loro proprietà; Rapporti e percentuali; Approssimazioni.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Le espressioni letterali, monomi e polinomi ed operazioni relative. Prodotti notevoli. Divisioni con e senza la regola di Ruffini. Metodi generali di scomposizione di polinomi. Regola di Ruffini. Frazioni algebriche</p> <p>GEOMETRIA: Gli enti fondamentali della geometria. Enti primitivi, angoli, triangoli, parallelismo e perpendicolarità, quadrilateri e loro proprietà.</p> <p>STATISTICA: Rilevazione dei dati statistici. Frequenze. Rappresentazioni grafiche dei dati. Media, mediana e moda. Indici di variabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; - Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; - Calcolare potenze ed eseguire semplici operazioni tra esse; - Calcolare semplici espressioni con potenze - Padroneggiare l'uso della lettera come costante, come variabile e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni; - Eseguire le operazioni con i polinomi; - Fattorizzare un polinomio; - Eseguire operazioni con le frazioni algebriche. - Riconoscere la congruenza di due triangoli; - Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo. - Eseguire costruzioni geometriche elementari; - Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano. - Raccogliere, organizzare e rappresentare i dati - Determinare frequenze assolute e relative - Trasformare una frequenza relativa in percentuale - Rappresentare graficamente una tabella di frequenze - Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati - Calcolare gli indici di variabilità di una serie di dati 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE (Scienze della Terra e biologia)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L’Universo. L’organizzazione del Sistema solare e le leggi che regolano i rapporti tra le sue componenti. Le caratteristiche della Terra e della Luna e i loro moti. Classificazione dei minerali e delle rocce, caratteristiche e genesi. Fenomeni sismici e vulcanici. La tettonica delle placche. Stratificazione e caratteristiche chimico-fisiche dell’atmosfera e la sua dinamica. L’idrosfera: il ciclo dell’acqua e le principali caratteristiche dei serbatoi idrici.	Saper descrivere le principali componenti dell’ambiente celeste e le loro caratteristiche. Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole. Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna. Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari. Essere in grado di orientarsi prendendo come riferimento la Stella Polare, il Sole oppure utilizzando la bussola. Classificare i diversi minerali. Riconoscere sommariamente le rocce e la loro origine in base alle loro caratteristiche macroscopiche ed individuare i legami esistenti tra i diversi tipi di rocce e le loro modalità di trasformazione da una tipologia all’altra. Descrivere i fenomeni sismici e vulcanici. Interpretare le manifestazioni del dinamismo terrestre in base al modello della tettonica delle placche. Saper illustrare la stratificazione dell’atmosfera e saper descrivere le caratteristiche chimico-fisiche di ogni strato. Spiegare il bilancio termico della Terra e l’effetto serra. Essere in grado di spiegare la generazione dei venti e saperli classificare. Descrivere come avvengono i fenomeni meteorologici. Riconoscere l’importanza della risorsa acqua ed evidenziare le principali caratteristiche delle acque dolci e salate.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico. Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.

SCIENZE INTEGRATE FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il metodo scientifico sperimentale, grandezze fisiche fondamentali e derivate e loro dimensioni, il Sistema Internazionale di misura e unità di misura delle grandezze, strumenti matematici e notazione scientifica; - Strumenti di misura e loro caratteristiche, media ed errori, rappresentazione di dati con grafici cartesiani; - I vettori e le forze, grandezze scalari e vettoriali, operazioni con i vettori, la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - L'equilibrio del punto materiale e dei solidi, l'equilibrio sul piano inclinato, momento di una forza e di una coppia di forze, l'equilibrio del corpo rigido, le leve, il baricentro; - L'equilibrio dei fluidi, la pressione, la legge di Pascal, la legge di Stevino, il principio dei vasi comunicanti, la pressione atmosferica, la legge di Archimede; - La cinematica: il moto rettilineo uniforme, il moto uniformemente accelerato, il moto circolare uniforme; - I tre principi della dinamica; - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, vari tipi di energia, conservazione dell'energia meccanica; - La quantità di moto e il momento angolare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere le grandezze fisiche e le rispettive unità di misura; - Effettuare equivalenze tra le unità di misura; - Saper utilizzare gli strumenti matematici fondamentali; - Effettuare misure con l'utilizzo degli strumenti adatti; - Saper rappresentare i dati sperimentali in tabelle e grafici cartesiani; - Operare con grandezze fisiche vettoriali; - Distinguere tra massa e peso; - Conoscere la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati; - Individuare le forze in gioco sul piano inclinato; - Riconoscere le tipologie di leve; - Riconoscere la nozione di baricentro; - Applicare la grandezza fisica pressione a esempi riguardanti i fluidi; - Saper applicare le leggi sui fluidi; - Saper applicare la cinematica al punto materiale ed al corpo rigido utilizzando le leggi del moto; - Riconoscere i tre principi della dinamica e le loro applicazioni; - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia meccanica; 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il metodo scientifico sperimentale; - Comprendere la differenza tra grandezze fisiche e unità di misura delle grandezze; - Comprendere l'utilizzo degli strumenti matematici e degli strumenti di misura; - Rappresentare mediante opportuni grafici le leggi fisiche; - Operare con grandezze scalari e grandezze vettoriali; - Risolvere problemi con le forze; - Analizzare situazioni di equilibrio statico di punti materiali e/o corpi rigidi anche su piano inclinato; - Operare con i momenti delle forze e coppie di forze, analizzare situazioni di equilibrio di corpo rigido; - Saper distinguere le varie tipologie di leve e conoscere le loro applicazioni; - Saper individuare il baricentro di un corpo; - comprendere le leggi dei fluidi e le loro applicazioni; - Saper distinguere i vari tipi di moto e conoscere e applicare le leggi del moto a problemi reali; - Descrivere il moto di un corpo facendo riferimento alle cause che lo producono, applicare i principi della dinamica alla soluzione di semplici problemi; - Saper definire il lavoro di

	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire la quantità di moto e il momento angolare. 	<ul style="list-style-type: none"> una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali; - Saper definire la quantità di moto e il momento angolare.
--	---	---

SCIENZE INTEGRATE CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica del gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro. - Usare il concetto di mole 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.

<ul style="list-style-type: none"> - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico ad orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. 	<p>come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza. - Risolvere esercizi sui gas. - Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica. - Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma. - Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo. - Saper individuare un elemento nella tavola periodica. - Saper descrivere le proprietà periodiche. 	
---	--	--

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, piane semplici	Saper risolvere graficamente le principali costruzioni geometriche elementari e di poligoni regolari.	Fondamenti del disegno ed uso degli strumenti di base; Costruzioni geometriche e poligoni.
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di semplici proiezioni ortogonali	Sapere risolvere graficamente le principali costruzioni grafiche di tangenti, raccordi, curve policentriche, curve coniche	Definizioni e caratteristiche geometriche di tangenti, raccordi, curve policentriche, curve coniche.
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici e composti	Saper eseguire le proiezioni ortogonali di solidi con le facce parallele ai piani di riferimento	Caratteristiche dei principali metodi proiettivi; Metodo delle proiezioni ortogonali.
Usare il linguaggio grafico, innografico, multidimensionale nell'analisi della rappresentazione grafica spaziale di sistemi di oggetti (forme, strutture, funzioni, materiali)	Saper usare correttamente l'ambiente di lavoro e l'interfaccia di Autocad; Saper usare correttamente gli strumenti informatici per il disegno CAD 2D; Saper svolgere semplici applicazioni con i principali sistemi di misura; Saper descrivere le principali caratteristiche di alcuni materiali.	Fondamenti della computer grafica; Principali comandi di disegno in Autocad 2D; La metrologia; Tecnologia dei materiali

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi)</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e direzionale. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia ed della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Strutture essenziali dei testi funzionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. narrativo-descrittivi (articoli di cronaca, reportages, ecc.) b. espositivi: (grafici, tavole, relazioni, manuali, articoli, saggi) c. argomentativi (dibattiti, articoli, saggi) <p>Strutture essenziali di alcune tipologie di testi letterari:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. biografie-autobiografie, racconti, romanzi b. poesie <p>Tecniche per la realizzazione di appunti, scalette, mappe, sintesi, riassunti e parafrasi.</p> <p>Tecniche composite per diverse tipologie di produzione scritta, anche professionale (relazioni, testi argomentativi).</p> <p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: sintassi della frase semplice e complessa, lessico.</p> <p>Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.</p> <p>Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni.</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, testi ascoltati, eventi, trame, punti di vista ed opinioni.</p> <p>Individuare caratteristiche, funzione e scopi comunicativi di diverse tipologie testuali.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni da documenti di vario tipo per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Scrivere testi di tipo e forma diversi (narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, adeguati allo scopo e al destinatario.</p> <p>Reperire informazioni e documenti sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali su tematiche culturali, di studio.</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e scritta in vari contesti.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi.</p>

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Individuare e descrivere le principali caratteristiche economiche, sociali, politiche e culturali dell'impero romano dalla fondazione all'apogeo.</p> <p>Analizzare i fattori della crisi del Terzo secolo.</p> <p>Analizzare le caratteristiche della civiltà germanica.</p> <p>Analizzare la formazione e la diffusione del Cristianesimo nel mondo antico.</p> <p>Individuare e analizzare cause ed effetti del crollo dell'Impero romano d'Occidente.</p> <p>Analizzare il processo di formazione dei regni romano-germanici.</p> <p>Riconoscere l'importanza dell'Impero romano d'Oriente.</p> <p>Individuare le cause del successo e della rapida diffusione dell'Islam.</p> <p>Descrivere l'organizzazione della Chiesa romana e evidenziare la progressiva ascesa del Papato.</p> <p>Analizzare le caratteristiche politiche, economiche e sociali dell'impero carolingio.</p> <p>Comprendere le cause della nascita del sistema feudale e le sue conseguenze sull'organizzazione politica, sociale ed economica dell'Europa medievale.</p> <p>Individuare e analizzare i fattori della crescita demografica ed economica e di quella urbana in Europa. Comprendere i motivi dello scontro tra Papato e Impero e la portata storica del Concordato di</p>	<p>Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati.</p> <p>Organizzare dati, leggere tabelle e grafici, servirsi di tavole sinottiche, di atlanti storici.</p> <p>Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio.</p> <p>Utilizzare le conoscenze acquisite per periodizzare la storia medievale.</p> <p>Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici.</p> <p>Costruire schemi di sintesi.</p> <p>Orientarsi nella lettura diretta di passi documentari e storiografici.</p> <p>Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche e culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi.</p> <p>Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici.</p>	<p>Conoscere l'evoluzione storica dell'Impero romano: le origini, l'apogeo, la crisi e il declino.</p> <p>Conoscere il concetto di "Medioevo".</p> <p>Conoscere gli eventi significativi, le strutture socio-economiche, le istituzioni politiche e culturali dell'Alto Medioevo.</p> <p>Conoscere gli eventi significativi, le strutture socio-economiche, le situazioni politiche e culturali dell'XI secolo.</p>

<p>Worms.</p> <p>Analizzare la nascita e l'organizzazione dei Comuni, le fasi del loro sviluppo, cogliendo l'originalità dell'esperienza comunale italiana.</p>		
---	--	--

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Costituzione e Cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. - Il Parlamento e le sue funzioni. - Il Governo e le sue funzioni. - Elezione e funzioni del Presidente della Repubblica italiana. - Ruolo e funzione della Corte Costituzionale. - Composizione e ruolo della Magistratura in Italia. La giustizia secondo la Costituzione italiana. Il CSM. - Le Istituzioni locali, nazionali ed internazionali. - L'Unione Europea, l'ONU, NATO - Il mercato e le sue tipologie. Le caratteristiche della domanda. Le caratteristiche dell'offerta. - Il mercato del lavoro, diritti ed obblighi dei lavoratori, modalità di accesso all'impiego pubblico e privato. Il contratto di lavoro e le sue tipologie. - La moneta, l'inflazione e la deflazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Apprezzare l'importanza di vivere in un Paese che tutela e riconosce le libertà; - individuare le diverse forme di libertà e i principali diritti e doveri dei cittadini; - distinguere le funzioni del Parlamento e dei suoi membri; - descrivere l'iter legislativo di una legge ordinaria; - individuare la composizione e le funzioni del Governo; - individuare le caratteristiche e le procedure degli atti aventi forza di legge; - distinguere il ruolo e le funzioni del Presidente della Repubblica e della Corte Costituzionale; - distinguere Regioni, Province e Comuni; - distinguere i principali organi dell'UE e l'importanza di esserne membri; - comprendere la funzione della Nato e dell'ONU e delle sue agenzie specializzate; - distinguere i tre tipi di giurisdizione e apprendere gli aspetti salienti del procedimento civile, penale e amministrativo; - individuare la differenza tra domanda e offerta di lavoro; - capire i meccanismi che regolano il mercato del lavoro; - individuare il valore della moneta; - capire quando l'economia subisce processi inflazionistici e deflazionistici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEME R: L'insieme R e le sue caratteristiche; Il concetto di radice n-esima di un numero reale.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Richiami di scomposizioni e frazioni algebriche.</p> <p>RELAZIONI E FUNZIONI: Equazioni e disequazioni di primo grado; Sistemi lineari; Funzioni, equazioni e sistemi di secondo grado.</p> <p>GEOMETRIA: Poligoni e quadrilateri e loro proprietà (perimetro e area); Teoremi di Euclide, Pitagora, Talete; Circonferenza e cerchio; Poligoni inscritti e circoscritti.</p> <p>PROBABILITA': Esperimenti ed eventi aleatori. Definizioni di probabilità. Probabilità della somma logica di eventi. Probabilità del prodotto logico di eventi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Semplificare espressioni contenenti radici -Operare con le radici -Padroneggiare l'uso della lettera -Eseguire le operazioni con i polinomi -Fattorizzare un polinomio -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche -Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado -Risolvere equazioni di secondo grado e saperli interpretare graficamente -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano -Utilizzare i teoremi di Euclide, Pitagora, Talete per calcolare lunghezze -Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile -Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione statistica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione soggettiva -Calcolare la probabilità della somma logica di eventi -Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi dipendenti e indipendenti -Calcolare la probabilità condizionata -Descrivere esperimenti aleatori mediante tabelle di frequenza e diagrammi ad albero 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE (Biologia)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Caratteristiche generali dei viventi	Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà. Riconoscere le principali biomolecole e le loro funzioni. Illustrare le caratteristiche generali degli esseri viventi e la loro classificazione.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
L'acqua e le biomolecole		Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.
La cellula		
Il metabolismo energetico	Saper descrivere la struttura generale della cellula procariotica ed eucariotica distinguendo tra cellula animale e vegetale.	
Divisione cellulare	Comprendere l'importanza della fotosintesi, della respirazione cellulare e della fermentazione.	
La trasmissione dei caratteri ereditari	Spiegare la differenza tra riproduzione asessuata e sessuata.	Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.
Sistemi ed apparati del corpo umano	Descrivere le fasi della mitosi e della meiosi cogliendone le principali differenze.	
Biodiversità ed evoluzione	Spiegare le modalità di trasmissione dei caratteri ereditari: le leggi di Mendel e le sue eccezioni. Descrivere i sistemi e gli apparati che compongono l'organismo umano e le rispettive funzioni. Illustrare le principali teorie evoluzionistiche e riconoscere l'importanza della biodiversità.	

CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il legame chimico: regola dell'ottetto, principali legami chimici e forze intermolecolari, valenza, numero ossidazione, 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare il tipo di legame presente in un composto. - Spiegare la forma delle molecole e le proprietà 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie

<p>scala di elettronegatività, forma delle molecole.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemi chimici molecolari e sistemi ionici: nomenclatura. - Le soluzioni: per cento in peso e in volume, molarità, molalità, proprietà colligative. - Le reazioni chimiche, bilanciamento e calcoli stechiometrici. - Energia e trasformazioni chimiche. - L'equilibrio chimico, la costante di equilibrio, l'equilibrio di solubilità, il principio di Le Chatelier. - I catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione. - Le teorie acido-base: pH, indicatori, reazioni acido-base, calore di neutralizzazione, acidi e basi forti e deboli, idrolisi, soluzioni tampone. - Reazioni di ossidoriduzione e loro bilanciamento: pile, corrosione, leggi di Faraday ed elettrolisi. - I composti organici. - Idrocarburi alifatici ed aromatici, gruppi funzionali, nomenclatura e biomolecole. 	<p>delle sostanze.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le regole della nomenclatura IUPAC. - Preparare soluzioni di data concentrazione (per cento in peso e in volume, molarità, molalità). - Saper bilanciare una reazione chimica. - Saper risolvere problemi di stechiometria relativi alle reazioni. - Spiegare le trasformazioni chimiche che comportano scambi di energia con l'ambiente. - Determinare la costante di equilibrio di una reazione dalle concentrazioni di reagenti e prodotti. - Spiegare l'azione dei catalizzatori e degli altri fattori sulla velocità di reazione. - Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori, anche di origine vegetale, e misure di pH. - Bilanciare le reazioni di ossido riduzione col metodo ionico elettronico. - Disegnare e descrivere il funzionamento di pile e celle elettrolitiche. - Descrivere le proprietà fisiche e chimiche di idrocarburi, dei diversi gruppi funzionali e delle biomolecole. 	<p>formare i concetti di sistema e di complessità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.
---	--	---

FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, varie tipologie di energia, conservazione dell'energia meccanica; - La Temperatura e il termometro, le leggi dei gasi, il calore e il calore specifico; - Gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - La termodinamica e i tre principi della termodinamica; - Carica elettrica e la legge di Coulomb, campo elettrico, fenomeni elettrostatici; - Corrente elettrica e i circuiti elettrici, le leggi di Ohm; - Campo magnetico e fenomeni magnetici; - Le onde, il suono e la luce. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia meccanica; - Saper misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, conoscere le leggi dei gas, saper definire il calore e le sue forme di trasmissione e propagazione, saper definire il calore specifico; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - Saper definire i tre principi della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fondamentali elettriche e le rispettive unità di misura; - Applicare la legge di Coulomb tra le cariche elettrostatiche; - Comprendere il funzionamento di un circuito elettrico, saper applicare le leggi di Ohm; - Riconoscere l'esistenza del campo magnetico e di alcuni fenomeni magnetici fondamentali; - Sapere le caratteristiche fondamentali dell'onda, le modalità di propagazione delle onde e le applicazioni fondamentali delle onde. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire il lavoro di una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali; - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Applicare le leggi dei gas; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Riconoscere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato; - Comprendere i principi generali fondamentali della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fisiche elettriche e le loro unità di misura; - Analizzare e descrivere fenomeni in cui interagiscono cariche elettriche e saper applicare la legge di Coulomb; - Comprendere il funzionamento dei circuiti elettrici e saper applicare le leggi Ohm; - Saper riconoscere i fenomeni magnetici e utilizzare il concetto di campo magnetico per descrivere gli effetti magnetici della corrente; - Saper riconoscere le caratteristiche fondamentali delle onde e le loro applicazioni.

SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Problemi.	Utilizzare strumentazioni, principi scientifici, metodi elementari di progettazione, analisi e calcolo riferibili alle tecnologie di interesse.	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
Algoritmi e programmazione;		
Sistemi.		Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
Modelli.	Analizzare, dimensionare e realizzare semplici dispositivi e sistemi;	
Processi.	analizzare e applicare procedure di indagine.	
Sistemi per il trattamento dell'informazione.	Riconoscere, nelle linee generali, la struttura dei processi produttivi e dei sistemi organizzativi dell'area tecnologica di riferimento.	Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi semplici	Saper usare le proiezioni ortogonali ed assonometriche (isometrica, cavaliera, planimetrica) di solidi anche sezionati.	Metodo delle proiezioni ortogonali ed assonometriche; Metodo del ribaltamento, metodo delle rotazioni (cenni). Metodo per sviluppare un solido geometrico;
Usare i vari metodi e strumenti nella rappresentazione grafica di figure geometriche, di solidi composti	Saper leggere ed applicare lo sviluppo di solidi e le convezioni sulle sezioni.	Convenzioni generali sulle sezioni e metodo per ricavare la vera forma della sezione; Intersezioni e compenetrazioni fra solidi.
Usare il linguaggio grafico, innografico, multidimensionale nell'analisi della rappresentazione grafica spaziale di sistemi di oggetti (forme, strutture, funzioni, materiali)	Saper disegnare ed elaborare semplici disegni geometrici in Cad 2d;	Ripasso e consolidamento dei principali comandi di disegno di Autocad 2D.
Applicare i codici della rappresentazione grafica dei vari ambiti tecnologici ed utilizzare i vari metodi della rappresentazione grafica con strumenti tradizionali ed informatici	Saper riprodurre con Autocad disegni semplici in proiezioni ortogonali ed in proiezioni assonometriche in modalità 2D.	Norme tecniche su proiezioni ortogonali, assonometriche, sezioni, quotatura;
Utilizzare le tecniche della rappresentazione, la lettura, il rilievo, l'analisi delle varie modalità di rappresentazione	Saper leggere ed applicare le principali norme tecniche sulle proiezioni ortogonali, sulle sezioni e sulle quotature.	Comandi di Autocad non trattati al primo anno.
Progettare oggetti, in termini di forme, funzioni, strutture, materiali e rappresentarle graficamente utilizzando strumenti e metodi tradizionali e multimediali	Saper rilevare e restituire il rilievo di un oggetto semplice secondo le norme del disegno tecnico.	Teorie e metodi per il rilevamento manuale e strumentale; Metodi e tecniche di restituzione grafica spaziale nel rilievo di oggetti semplici.
	Saper presentare un proprio progetto di un oggetto semplice;	Metodi e tecniche per l'analisi progettuale formale e procedure per la progettazione spaziale di oggetti semplici;
	Saper descrivere i materiali più comuni e le tecnologie industriali per realizzarli.	Fondamenti di tecnologia dei materiali

SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Generalità sul primo soccorso</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricercare una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla

<ul style="list-style-type: none">- Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato.		conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.
--	--	---

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. - Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. -- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. - Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. - Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. - Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. <p>Letteratura:</p> <p>Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal Medioevo alla Controriforma.</p> <p>- Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei</p>	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana dall'alto al Basso Medioevo - Rapporto tra lingua e letteratura. - Lingua letteraria e linguaggi specifici e settoriali. Fonti dell'informazione e della documentazione. - Tecniche della comunicazione. Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dalle origini all'età della Controriforma. - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle epoche studiate. - Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. - Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. <p>Altre espressioni artistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dal Medioevo al Seicento

<p>popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica</p> <p>-Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico.</p> <p>Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>-Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>Altre espressioni artistiche: Analizzare e comprendere il valore del patrimonio artistico nazionale ed internazionale, presente nei monumenti, siti archeologici, istituti culturali, musei significativi in particolare del proprio territorio.</p>	<p>- Linguaggi artistici ed espressioni architettoniche e culturali delle epoche studiate</p>
--	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della Dichiarazioni universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere e collegare “lunga durata” e storia evenemenziale. - Essere consapevoli del carattere multicausale della spiegazione storica. - Riflettere sul tema della contemporaneità storica. - Riflettere sui temi del mutamento e della continuità storica. - Saper utilizzare opere d'arte come fonti storiche. - Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. - Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme) 	<ul style="list-style-type: none"> - La civiltà del Basso Medioevo. - La crisi del Medioevo. - L'Europa degli Stati e la conquista del Nuovo Mondo. - La fine della politica dell'equilibrio. - La Riforma protestante e le sue conseguenze sociali e culturali. - L'invenzione della stampa. - Gli aspetti significativi del Seicento. - Stati, viaggi e spazi aperti.

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità/Capacità	Competenze
<p>1 Aspetti e funzioni comunicative finalizzate alla interazione e alla comunicazione sia orale che scritta.</p> <p>2 Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo.</p> <p>3 Strategie per la comprensione globale ed analitica di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>4 Caratteristiche delle principali</p>	<p>1. Interagire in brevi conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>3. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni e intenzioni.</p> <p>4. Descrivere esperienze e processi.</p>	<p>1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.</p> <p>4. Comprendere testi orali e/o</p>

<p>tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p> <p>Strutture grammaticali-livello B1</p>	<p>5 Comprendere globalmente messaggi radio, televisivi e filmati.</p> <p>6 Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>7 Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</p> <p>8 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5 Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6 Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico</p> <p>7 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>
--	---	---

MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Funzioni goniometriche e rispettivi grafici; Teoremi di Carnot e Eulero.</p> <p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA: Numeri complessi; Potenze con esponente reale; Logaritmi in base e; Luoghi geometrici e loro equazione in coordinate cartesiane, polari e in forma parametrica</p>	<p>-Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo</p> <p>-Risolvere disequazioni fratte</p> <p>-Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta</p> <p>-Tracciare il grafico di funzioni goniometriche</p> <p>-Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica</p>	<p>-Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali</p> <p>-Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni</p> <p>-Utilizzare le tecniche di calcolo goniometrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali</p> <p>-Comprendere la specificità dell'approccio</p>

	<p>-Applicare i teoremi di Carnot e Eulero</p>	<p>trigonometrico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni</p>
--	--	--

MECCANICA, MACCHINE E ENERGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Si intende sviluppare buone competenze su argomenti inerenti alla meccanica applicata (statica-cinematica-dinamica) all'idraulica di base (idrostatica-idrodinamica) oltre alla conversione en. idraulica en. meccanica negli impianti motori idraulici e viceversa nelle macchine operatrici,	<p>Uso corretto del sistema internazionale di misura SI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper operare con le forze e con i sistemi di forze - Rappresentare in diagrammi delle grandezze cinematiche in funzione del tempo - Saper operare la selezione corretta di una macchina operatrice - Eseguire con sicurezza calcoli su potenze/rendimenti. - Utilizzare con 	<p>Conoscenza critica dei principi e degli aspetti applicativi essenziali della disciplina, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza del concetto di grandezza scalare e vettoriale, di forza e momento. - Conoscere i vari tipi di vincoli. - Conoscere le macchine semplici. - Conoscere i parametri caratteristici dei diversi tipi di moto. - Conversione dell'en. naturale in en. meccanica mediante

	<p>sicurezza i concetti di base delle leggi che governano il moto dei punti materiali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare con sicurezza i concetti di base e le leggi che regolano i moti traslatori e rotatori con riferimento alle applicazioni tecniche. - Calcolare reazioni vincolari, saper distinguere sistemi fissi, labili, iso-iperstatici; impostare condizioni di equilibrio di un corpo - Schematizzare semplici problemi di statica, cinematica, dinamica, macchine operatrici e motrici impostandone i relativi calcoli. - Avere adeguata proprietà di linguaggio tecnico cogliere gli ordini di grandezza dei risultati. 	<p>le principali macchine a fluido in funzione delle caratteristiche operative e geometriche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e applicazione del principio di conservazione dell'energia. - Conoscere approfonditamente il concetto di potenza, rendimento e il principio di funzionamento delle macch. oper./motrici, volum./dinamiche. - Conoscere le leggi che regolano il fenomeno dell'urto - Conoscere e acquisire i concetti per interpretare correttamente i fenomeni dell'attrito,
--	--	--

TECNOLOGIE MECCANICHE DI PROCESSO E DI PRODOTTO		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Scelta del modo adeguato di comportamento in ambiente di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scelta dello strumento di misura più idoneo per le verifiche dimensionali e di forma richieste. <p>Nell'ambito dei materiali ferrosi e non in termini di idonee scelte del materiale (con riferimento alla normativa) in funzione delle caratteristiche di</p>	<p>Saper applicare comportandosi in modo sicuro in ambiente di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappresentazione schematica delle attrezzature, macchine ed impianti dei principali processi produttivi. - Determinazione (Laboratorio tecnologico) dell'incertezza strumentale ed uso dei principali strumenti di misura lineare. 	<p>Normative di sicurezza in ambiente di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto di misura e di errore. - Struttura atomica, proprietà fisiche, strutturali e chimiche, meccaniche e tecnologiche dei materiali metallici. - Tipologie, caratteristiche, attrezzature, impianti, applicazioni, controlli dei principali procedimenti di saldatura su materiali

<p>impiego individuate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nell'ambito dei Processi produttivi dei materiali ferrosi e non in termini di individuazione e caratterizzazione degli impianti, attrezzature e mezzi più idonei ad ottenere il prodotto ricercato. Nell'ambito delle Lavorazioni sui materiali metallici sia in termini di scelta delle più idonee macchine, attrezzature e parametri operativi, che per la realizzazione pratica delle stesse lavorazioni, 	<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione (Reparti di lavorazione) di semplici giunti saldati con fiamma ossiacetilenica/materiale d'apporto in bacchetta e all'arco elettrico con elettrodo rivestito. - Realizzazione (Reparti di lavorazione) di semplici figure prismatiche, partendo da un prisma metallico, mediante fucinatura manuale. 	<ul style="list-style-type: none"> metallici. - Classificazione, designazione, caratteristiche, processi produttivi, attrezzature e impianti per la produzione delle leghe siderurgiche. - Produzione dei semilavorati, principi di funzionamento, attrezzature, macchine delle principali lavorazioni per deformazione plastica; principi di funzionamento, attrezzature, macchine delle principali lavorazioni sulle lamiere - Caratteristiche, processi produttivi, denominazioni, impieghi dei principali materiali non ferrosi. - Getto, materiali, fasi produttive, attrezzature, dispositivi dei principali metodi di colata nell'ambito della acciaieria.
--	---	--

DISEGNO, PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE INDUSTRIALE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Eseguire semplici disegni a mano libera e rilievi dal vero,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere un disegno complessivo, individuando le parti che lo compongono, - Interpretare il funzionamento di un meccanismo, - Eseguire il disegno dei particolari di un complessivo. 	<p>eseguire semplici disegni a mano libera e rilievi dal vero,</p> <ul style="list-style-type: none"> - leggere un disegno complessivo, individuando le parti che lo compongono, - interpretare il funzionamento di un meccanismo, - eseguire il disegno dei particolari di un complessivo 	<p>Strumenti per il disegno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali norme di disegno tecnico - meccanico - Rugosità superficiale e tolleranze dimensionali - Principali tipi di filettature unificate e dispositivi antisvitamento.

SISTEMI E AUTOMAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Saper cogliere le interazioni tra le tecnologie del settore elettrico-elettronico e quelle più specifiche meccaniche in particolare nel campo dell'automazione industriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper risolvere semplici problemi di automazione implementando soluzioni elettriche o elettroniche, seguendo ed interpretando i relativi schemi circuitali. - Saper arricchire progressivamente il proprio bagaglio di conoscenze nell'ambito dell'automazione industriale. 	<p>Saper leggere ed interpretare la documentazione tecnica del settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di realizzare circuiti di tipo logico, implementando soluzioni elettriche, elettroniche, e simulando mediante software applicativo. - Essere in grado di realizzare circuiti con tecnologia elettrico – elettronica. - Saper utilizzare consapevolmente metodi di calcolo, strumenti informatici generici nonché software per la programmazione e per la simulazione. 	<p>Acquisire una cultura informatica con il consolidamento e la sistemazione delle conoscenze precedentemente acquisite.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire conoscenze nel campo della logica, in relazione all'implementazione nei campi dell'elettrotecnica e dell'elettronica. - Acquisire consapevolezza delle tecnologie di automazione elettrico - elettronica e del loro utilizzo. - Acquisire adeguate conoscenze di concetti, leggi ed applicazioni nel campo dell'elettrotecnica

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva fisica</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso critico e creativo</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>

--	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana tra Settecento e Ottocento. - Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. -- Utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. - Consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. - Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. - Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. - Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dal 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> Radici storiche ed evoluzione della lingua italiana tra il Seicento e l'età risorgimentale - Rapporto tra lingua e letteratura. - Lingua letteraria e linguaggi specifici e settoriali. Fonti dell'informazione e della documentazione. - Tecniche della comunicazione. Caratteristiche e struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione. Caratteri comunicativi di un testo multimediale. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano tra Settecento e Ottocento - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle epoche studiate, in particolare dopo il processo di Unificazione nazionale: - Significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali nelle varie epoche. - Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. - Fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura. - Tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari. <p>Altre espressioni artistiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri fondamentali delle

<p>Medioevo alla Controriforma. - Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica</p> <p>-Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico.</p> <p>Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>-Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p>Altre espressioni artistiche: Analizzare e comprendere il valore del patrimonio artistico nazionale ed internazionale. presente nei monumenti, siti archeologici, istituti culturali, musei significativi in particolare del proprio territorio.</p>	<p>-arti e dell'architettura in Italia e in Europa tra Settecento e Ottocento</p> <p>- Linguaggi artistici ed espressioni architettoniche e culturali delle epoche studiate</p>
--	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. - Saper distinguere e collegare “lunga durata” e storia evenemenziale. - Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. - Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. - Leggere e interpretare carte storiche e tematiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'Ancien Regime. - Parlamentarismo e assolutismo. - L'Illuminismo. - Le rivoluzioni del XVIII secolo. - L'età Napoleonica. - La Restaurazione. - Economia e società dell'Ottocento. - L'Occidente degli Stati-nazione.

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>1 Aspetti e funzioni comunicative finalizzate alla interazione e alla comunicazione sia orale che scritta.</p> <p>2 Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo.</p> <p>3 Strategie per la comprensione globale ed analitica di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p> <p>Strutture grammaticali-Livello B1-B2</p>	<p>1. Interagire in brevi conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.</p> <p>2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>3. Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni e intenzioni.</p> <p>4. Descrivere esperienze e processi.</p> <p>5. Comprendere globalmente messaggi radio, televisivi e filmati.</p> <p>6. Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>7. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>8. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.</p> <p>3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.</p> <p>4. Comprendere testi orali e/o brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5. Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6. Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico.</p> <p>7. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>

MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.</p> <p>COMPLEMENTI DI MATEMATICA: Derivate parziali. Rappresentazioni grafiche nello spazio</p> <p>FUNZIONI DI DUE VARIABILI: Campi di esistenza. Derivate parziali. Teorema di Schwarz</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico -Utilizzare le derivate parziali -Operare derivando parzialmente una funzione a due variabili -Analizzare una rappresentazione grafica nello spazio -Definire il campo di esistenza di una funzione a più variabili -Calcolare derivate parziali 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

MECCANICA, MACCHINE E ENERGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Si intende sviluppare buone competenze su argomenti inerenti la resistenza dei materiali e alla termodinamica applicata con specifico riferimento alle macchine in genere.</p>	<p>Eseguire semplici calcoli di proporzionamento e verifica di semplici organi meccanici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper analizzare un sistema di forze esterne in modo da separarne le azioni per sovrapporle gli effetti. - Essere in grado di conoscere i diversi tipi di carico e le sollecitazioni indotte - Schematizzare semplici problemi di resistenza dei materiali impostandone i relativi calcoli - Saper operare con tabelle e diagrammi - Valutare i fattori da cui dipende il rendimento e la potenza, saper interpretare il diagramma di Mollier - Saper analizzare correttamente dal punto di vista energetico semplice schemi e/o macchine - Avere adeguata proprietà di linguaggio tecnico e cogliere gli ordini di grandezza dei risultati. 	<p>Conoscenza critica dei principi e degli aspetti applicativi essenziali della disciplina, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il processo di combustione e i principali tipi di combustibili. - Elementi di trasmissione del calore - Conoscere in modo approfondito il concetto di trasformazione per gas e vapori. - Conoscenza del principio di conservazione dell'energia generalizzato - Possedere il concetto di qualità dell'energia e problematiche ad esse connessa.. - Conoscenza del concetto di tensione interna - Conoscenza dei problemi connessi al comportamento dei corpi in ambito elastico sollecitati a sistemi di forze esterne - Conoscere e affrontare problemi connessi alla sollecitazione di fatica. Conoscere i principi di funzionamento delle singole macchine

TECNOLOGIE MECCANICHE DI PROCESSO E DI PRODOTTO		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nell'ambito delle Macchine utensili tradizionali in termini di analisi e intervento sulle parti costruttive per migliorare le prestazioni o risolvere inconvenienti che insorgono durante particolari lavorazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nell'ambito delle Lavorazioni alle macchine utensili in termini di idonee scelte degli utensili da taglio, attrezzature e parametri, in funzione del tipo di lavorazione e del materiale lavorato, sia sotto l'aspetto economico che della produzione. - Nell'ambito della Tornitura-Foratura-Fresatura in termini di impostazione e realizzazione di un ciclo di lavoro per un semplice organo meccanico, con verifica (ed eventuali correzioni) delle lavorazioni effettuate in funzione delle tolleranze previste e della finitura superficiale richiesta. - Nell'ambito dei Trattamenti termici e termo-chimici degli acciai e ghise in termini di idonee scelte del ciclo termico, attrezzature e mezzi, sia sotto l'aspetto economico che della produzione. - Nell'ambito dei Trattamenti termici degli acciai e ghise in termini di impostazione e realizzazione di un semplice ciclo termico, con 	<p>Rappresentazione schematica delle principali macchine utensili nei loro componenti ed attrezzature.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinazione dei parametri di taglio in una lavorazione ad asportazione di truciolo in funzione del costo minimo o del tempo minimo di produzione. - Determinazione (Reparti di lavorazione) dello sforzo di taglio in una operazione di tornitura mediante apposita apparecchiatura. - Realizzazione (Reparti di lavorazione) di un semplice organo meccanico al Tornio parallelo e/o alla Fresatrice verticale ed orizzontale (con divisore differenziale). - Determinazione (Laboratorio tecnologico) dei parametri di rugosità sulla superficie di un pezzo mediante Rugosimetro piezoelettrico. - Realizzazione (Laboratorio tecnologico) di un ciclo di tempra su una provetta metallica Jominy e verifica degli effetti mediante prove di durezza Rockwell. 	<p>Sicurezza delle macchine, Moti principali, utensile (caratteristiche e materiali), parametri di taglio, formazione del truciolo, fluidi da taglio nelle lavorazioni per asportazione di truciolo; comandi, organi di trasmissione del moto nelle Macchine utensili .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geometria dell'utensile, parametri di taglio, macchina e suoi componenti, attrezzature speciali, lavorazioni e tempi di lavorazione, nell'ambito della Tornitura, Foratura e Fresatura. - Elementi fondamentali dei corpi cristallini, comportamento nel riscaldamento e raffreddamento - (diagrammi di equilibrio e leggi tipologie) delle leghe metalliche. - Comportamento nel riscaldamento e raffreddamento, possibili strutture cristalline, proprietà meccaniche e tecnologiche delle diverse strutture delle Leghe tra ferro e carbonio. - Tipologie principali, cicli termici caratteristici, strutture cristalline finali (obiettivi), mezzi e attrezzature dei Trattamenti termici e dei Trattamenti termo-chimici di diffusione su acciai e ghise.

verifica e analisi dei risultati ottenuti in funzione di quelli previsti.		
---	--	--

DISEGNO, PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE INDUSTRIALE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Leggere ed applicare tolleranze geometriche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere ed applicare tolleranze generali - Disegnare alberi di trasmissione con i loro perni - Disegnare ruote dentate e semplici riduttori - Eseguire, modificare e archiviare disegni 2D e 3D con SolidWorks e Mastercam. - Progettare in équipe, - Generalizzare e sintetizzare le conoscenze acquisite nelle diverse discipline 	<p>Progettare alberi di trasmissione,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare trasmissione con cinghie, - Eseguire il proporzionamento di complessivi e il disegno di particolari 	<p>Tolleranze geometriche,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quote senza indicazioni di tolleranza, - Alberi di trasmissione, cuscinetti radenti e volventi - Giunti, freni, volani, molle - Modalità di trasmissione del moto con cinghie e ruote dentate - software dedicati al disegno

SISTEMI E AUTOMAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Saper cogliere le interazioni tra le tecnologie del settore elettrico-elettronico e quelle più specifiche meccaniche in particolare nel campo dell'automazione industriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper risolvere semplici problemi di automazione implementando soluzioni elettriche o elettroniche, seguendo ed interpretando i relativi schemi circuitali. - Saper arricchire progressivamente il proprio bagaglio di conoscenze nell'ambito dell'automazione industriale 	<p>Saper leggere ed interpretare la documentazione tecnica del settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di realizzare semplici circuiti con cicli in genere e dispositivi di comando, di tipo elettropneumatico, oleodinamico, elettroleodinamico. - Saper utilizzare consapevolmente metodi di calcolo e strumenti informatici, in particolare software applicativi specifici per il disegno e la simulazione di circuiti pneumatici, elettropneumatici, oleodinamici, elettroleodinamici ed elettrici. - Saper scegliere ed utilizzare correttamente le macchine elettriche. 	<p>Acquisire consapevolezza delle tecnologie di automazione pneumatica, elettropneumatica, oleodinamica, elettroleodinamica e del loro utilizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire conoscenze sufficienti nel campo delle macchine elettriche. - Acquisire adeguate conoscenze di concetti, leggi ed applicazioni nel campo dell'elettrotecnica e dell'elettronica.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Conoscere le caratteristiche e</p>	<p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale</p> <p>Saper utilizzare</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici</p>

il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica	appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici	
--	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p>	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. -Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi. -Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. -Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. -Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dall'italiano. -Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. -Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. -Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. 	<p>Lingua:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi. -Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-scientifico. -Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici. -Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. -Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera. -Software "dedicati" per la comunicazione professionale. -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo. <p>Letteratura:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle letterature di altri paesi. -Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli. -Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria. -Metodi e strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari. Altre espressioni artistiche: <ul style="list-style-type: none"> -Arti visive nella cultura del Novecento. -Criteri per la lettura di un'opera

	<p>-Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature.</p> <p>-Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>-Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>-Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.</p> <p>Altre espressioni artistiche:</p> <p>-Leggere e interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo.</p> <p>-Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio.</p>	<p>d'arte.</p> <p>- Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.</p>
--	--	---

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire la consapevolezza del peso determinante del passato storico nel contesto della nostra attualità. - Acquisire la consapevolezza del continuum della storia e del carattere non definitivo del nostro presente - Conoscere elementi specifici e storici generali, il rapporto sincronia/diachronia. - Competenze di cittadinanza sociali e civiche previste nel quadro di riferimento europeo per l'apprendimento permanente (2006/962/CE, DM 9,27.1.2010: imparare a imparare; progettare, 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper effettuare analisi e sintesi. -Saper utilizzare in situazioni attuali e concrete contenuti e modelli acquisiti. -Essere consapevoli dell'intreccio e delle differenze tra il piano delle idee e quello della realtà storica. -Acquisire la capacità di sintesi critica, conoscenze sui temi del mutamento e della continuità storica. -Saper utilizzare le diverse fonti storiche. 	<ul style="list-style-type: none"> -Le principali persistenze, i processi di trasformazione, i conflitti e le dinamiche politiche e socioeconomiche tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. -Gli aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (in particolare industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione). -I modelli culturali e politici a confronto. -Le innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi

<p>comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione).</p> <p>-Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p>		<p>di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico- istituzionali.</p> <p>-Le problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.</p> <p>-Il territorio come fonte storica: tessuto socio- economico e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>-Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es. critica delle fonti).</p> <p>-Le radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.</p> <p>-Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>
---	--	--

LINGUA INGLESE		
Conoscenze	Abilità/Capacità	Competenze
1 Strategie di comprensione di testi relativamente complessi, riguardanti argomenti socio culturali, in particolare il settore d'indirizzo.	1. Interagire in conversazioni su argomenti personali, di studio e di lavoro.	1. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.
2 Modalità di produzione di testi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.	2. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	2. Redigere relazioni tecniche relative a situazioni professionali.
3 Strutture morfo-sintattiche, ritmo ed intonazione della frase adeguato al contesto comunicativo, in particolare a quello di indirizzo.	3. Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni e sintesi coerenti su esperienze, processi e situazioni relative al settore d'indirizzo.	3. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti professionali di riferimento.
4 Caratteristiche delle principali tipologie testuali,	4 Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale di settore. 5 Comprendere globalmente messaggi dei media e filmati	4 Comprendere testi orali e/o brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti d'attualità, di studio, di lavoro, cogliendone idee

<p>comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>5 Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio o di lavoro; varietà espressive e di registro/indirizzo.</p> <p>6 Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>7 Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni</p>	<p>soprattutto di carattere professionale.</p> <p>6 Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p> <p>7 Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</p> <p>8 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali anche ai fini di mobilità di per studio e lavoro.</p>	<p>principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>5 Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali, dettagli e punti di vista.</p> <p>6 Produrre in forma scritta e orale testi generale e di carattere tecnico</p> <p>7 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</p>
---	---	---

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>CALCOLO DI AREE: Integrali definiti, indefiniti e cenni agli integrali impropri</p> <p>EQUAZIONI DIFFERENZIALI: Equazioni differenziali del 1° ordine a variabili separabili e lineari del 1° e del 2° ordine.</p> <p>SERIE (cenni): Serie numeriche, criteri di convergenza, serie di potenze (informatica)</p>	<p>Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni elementari</p> <p>Risolvere equazioni differenziali</p> <p>Saper determinare la convergenza o divergenza di una semplice serie.</p>	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di integrali e finalizzarle al calcolo di aree.</p> <p>-Finalizzare la risoluzione di equazioni differenziali alla risoluzione di problemi tecnici reali.</p>

MECCANICA MACCHINE ED ENERGIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Deve essere sviluppata una buona competenza su argomenti inerenti alla conversione energia termica-lavoro nei motori primi, argomenti relativi alla meccanica delle macchine, specificatamente sui principali organi meccanici e di trasmissione del moto.</p>	<p>Impostare calcoli di potenze, rendimenti, bilanci ecc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schematizzare semplici problemi impostandone i relativi calcoli sia di dimensionamento che di verifica di strutture e organi di macchine e meccanismi - Proprietà di linguaggio tecnico - Cogliere le dimensioni economiche dei problemi 	<p>Conoscenza critica dei principi e degli aspetti applicativi essenziali della disciplina, in particolare: delle problematiche inerenti ai meccanismi per la trasmissione del moto, delle principali caratteristiche dei motori termici, utilizzo e interpretazione di documentazione tecnica e manuali tecnici.</p>

TECNOLOGIE MECCANICHE DI PROCESSO E DI PRODOTTO

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nell'ambito delle Macchine utensili CNC e della Progettazione e produzione CAD-CAM in termini di problematiche delle macchine, realizzazione di programmi e interfacciamento ad un sistema CAD, sia dal punto di vista teorico che pratico.</p> <p>- Nell'ambito dei Collaudi e controllo qualità dei materiali in termini di interpretazione dei risultati delle prove e dell'utilizzo delle macchine e strumenti di prova, sia dal punto di vista teorico che pratico.</p> <p>Nell'ambito delle Lavorazioni speciali in termini di idonee scelte della lavorazione, delle</p>	<p>Programmazione e realizzazione (Reparti di lavorazione) di un semplice organo meccanico al Tornio e Fresatrice CNC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmazione, simulazione e realizzazione (Reparti di lavorazione) di un oggetto in un Centro di lavoro assistito da calcolatore. - Determinazione delle caratteristiche meccaniche (Laboratorio tecnologico), individuazione e designazione di una lega siderurgica non nota. - Individuazione e quantificazione di difettosità superficiali ed interne in un organo meccanico semplice (Laboratorio 	<p>Architettura della macchina, componenti, linguaggio di programmazione, programmazione di Torni e Fresatrici a controllo numerico.</p> <p>- Fasi, componenti, programmazione, nell'ambito della Progettazione e produzione CAD-CAM. Caratteristiche meccaniche e tecnologiche dei materiali, prove distruttive e non distruttive (tipologie, caratteristiche, macchine, svolgimento, risultati) nell'ambito dei Collaudi e controllo qualità dei materiali. Principi di funzionamento, caratteristiche di macchina, applicazioni di</p>

<p>macchine e dei parametri di lavorazione in funzione del prodotto finale.</p> <p>- Nell'ambito della Corrosione dei metalli in termini di idonee scelte di materiali e mezzi per la prevenzione e protezione in funzione delle condizioni ambientali.</p> <p>- Nell'ambito delle Macchine utensili CNC e della Progettazione e produzione CAD-CAM in termini di problematiche delle macchine, realizzazione di programmi e interfacciamento ad un sistema CAD, sia dal punto di vista tecnico che pratico.</p>	<p>tecnologico).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettazione e realizzazione (Reparti di lavorazione) di una semplice lavorazione di elettroerosione in una macchina a tuffo. - Rappresentazione schematica dei principi di funzionamento delle macchine per lavorazioni speciali e dei principali metodi di protezione contro la corrosione dei metalli. 	<p>Lavorazioni speciali (con ultrasuoni, per elettroerosione, al laser, al plasma, con getto d'acqua).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie, meccanismi e caratteristiche, sistemi di protezione per la Corrosione dei metalli.
--	--	--

DISEGNO, PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE INDUSTRIALE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Schematizzare semplici problemi impostandone i relativi calcoli di dimensionamento e di verifica di strutture e organi di macchine e meccanismi,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire il disegno di organi meccanici e parti di impianti nel rispetto della normativa, - Eseguire, modificare e archiviare disegni con l'ausilio dello strumento CAD, - Proprietà di linguaggio tecnico, - Cogliere le dimensioni economiche dei problemi. 	<p>Lettura ed interpretazione di schemi funzionali e di disegni d" assieme;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire disegni esecutivi di particolari meccanici nel rispetto della normativa; - Elaborare cicli di lavorazione. - Utilizzo e interpretazione di documentazione tecnica e manuali tecnico – scientifici 	<p>Tecnologie applicate alla produzione;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalità e regole di elaborazione dei cicli di lavorazione; - Attrezzature unificate di fabbricazione e montaggio; - Modalità di progettazione di semplici meccanismi; - Struttura dell'impresa nelle sue principali funzioni.

SISTEMI E AUTOMAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Saper cogliere le interazioni tra le tecnologie del settore elettrico-elettronico e quelle più specifiche meccaniche in particolare nel campo dell'automazione industriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper interagire con sistemi di produzione o di controllo automatici, dalla macchina singola ai sistemi flessibili a tecnologia mista (pneumatica, oleodinamica, elettrica ed elettronica). - Saper arricchire progressivamente il proprio bagaglio di conoscenze nell'ambito dell'automazione industriale. 	<p>Saper interpretare semplice documentazione tecnica del settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di programmare ed eseguire cicli automatici con il PLC. - Essere in grado di implementare sistemi di acquisizione dati mediante software specifico. Saper utilizzare consapevolmente metodi di calcolo e strumenti informatici, in particolare software applicativi specifici. 	<p>Acquisire le conoscenze fondamentali riguardanti la teoria dei sistemi di controllo ed in particolar modo il PLC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire conoscenze nel campo dei trasduttori e dei sensori. - Acquisire consapevolezza delle problematiche della teoria dei sistemi e delle regolazioni automatiche. - Acquisire adeguate conoscenze di concetti, leggi ed applicazioni nel campo dell'elettronica.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date</p> <p>Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico- 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura

<p>sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione.</p> <p>- Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.</p>	<p>Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura.</p> <p>- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.</p> <p>- Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.</p>	<p>per una lettura critica del mondocontemporaneo.</p> <p>- Utilizzare consapevolmente fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.</p>
--	---	---

OBIETTIVI DISCIPLINARI
IPSEOA
CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale</p> <p>Conoscere il lessico di base per un'esposizione chiara, logica e varia.</p> <p>Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua italiana: elementi di fonologia e morfosintassi</p> <p>Ascoltare con attenzione e concentrazione un testo</p> <p>Leggere in maniera fluida, saper dare intonazione ed espressività alla lettura</p> <p>Individuare i significati di base del testo attraverso l'ascolto o la lettura</p> <p>Riconoscere la tipologia del testo (novella, racconto, romanzo, ecc.)</p> <p>Saper sintetizzare testi ascoltati o letti</p> <p>Saper sintetizzare per iscritto il testo letto o ascoltato</p> <p>Possedere il lessico e le strutture morfo-sintattiche utili per la produzione di testi scritti</p> <p>Comprendere le indicazioni di scrittura.</p> <p>Saper prendere e riordinare appunti</p> <p>Saper utilizzare strumenti per la produzione scritta (dizionario, risorse internet, testi ecc.</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, i testi ascoltati e le proprie opinioni</p> <p>Saper analizzare la struttura di testi soprattutto narrativi</p> <p>Cogliere la distinzione tra linguaggio connotativo e denotativo</p> <p>Saper rilevare le scelte lessicali, sintattiche e stilistiche di un testo</p> <p>Saper produrre testi descrittivi espositivi narrativi e semplici analisi testuali coerenti e coese</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Comprendere i cambiamenti avvenuti nel passaggio dalla Preistoria alla Roma repubblicana.</p> <p>-Competenze di base della cittadinanza.</p>	<p>-Acquisire un adeguato metodo di studio.</p> <p>-Sapersi orientare nelle coordinate spazio-temporali.</p> <p>-Leggere le differenti fonti: iconografiche; documentarie; cartografiche ricavando informazioni su eventi storici di epoche ed aree geografiche diverse anche in modalità multimediale.</p> <p>-Identificare gli elementi più significativi per confrontare aree e periodi diversi. Riconoscere e rispettare le regole scolastiche.</p> <p>-Comprendere e analizzare la terminologia specifica.</p> <p>-Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico.</p>	<p>-Dalla preistoria alla produzione agricola.</p> <p>-Le antiche civiltà fluviali.</p> <p>-Le civiltà del vicino Oriente antico.</p> <p>-La civiltà greca.</p> <p>-Dalle guerre persiane ad Alessandro Magno.</p> <p>-La civiltà etrusca.</p> <p>-La nascita di Roma e l'affermazione della repubblica.</p> <p>-L'epoca delle conquiste. La crisi della repubblica.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il significato di ordinamento giuridico e di diritto con le sue classificazioni; - le norme giuridiche: caratteri ed efficacia; - il rapporto giuridico; - le fonti del diritto e il principio di gerarchia che le regola; - i soggetti del diritto e le loro capacità; - le persone fisiche e le ipotesi di incapacità legale e naturale; - i luoghi delle persone fisiche; - le organizzazioni collettive; - il concetto di persona giuridica; - le diverse categorie di beni giuridici; - il concetto di Stato e i suoi elementi costitutivi; - i modi di acquisizione della cittadinanza; - le principali forme di Stato e forme di governo; - le vicende costituzionali italiane: dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana; la struttura dello Statuto albertino; - i caratteri e struttura della Costituzione italiana. - i principi fondamentali della Costituzione Italiana; - il significato di economia politica; - le caratteristiche e i tipi di bisogni economici e requisiti e classificazione dei beni economici; - il sistema economico; - i soggetti economici e le loro principali attività. 	<p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distinguere le norme sociali da quelle giuridiche e il diritto oggettivo dal diritto soggettivo; - discernere rapporto giuridico e rapporto di fatto; - ordinare le fonti del diritto in base alla loro gerarchia; - comprendere l'entrata in vigore della legge e la sua abrogazione; - distinguere capacità giuridica e capacità d'agire; - individuare incapacità legale e incapacità naturale; - distinguere le organizzazioni collettive non riconosciute e le persone giuridiche; - classificare i beni giuridici; - individuare gli elementi costitutivi dello Stato e i modi di acquisto della cittadinanza italiana; - distinguere tra forme di Stato e forme di governo e individuare i principali modelli di dette forme; - individuare le differenze tra Statuto Albertino e Costituzione italiana; - distinguere la struttura e i caratteri della Costituzione e riconoscerne le fondamenta; - comprendere l'ottimizzazione delle risorse in relazione alle scelte economiche; - distinguere e classificare i bisogni economici; - individuare i requisiti e le tipologie di beni economici; - individuare i diversi tipi di relazioni intercorrenti tra i soggetti economici; - distinguere i sistemi economici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p> <p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tavelle di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere,interpretare e ricavare informazioni da un testo</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo,caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio,le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare , rappresentare e analizzare dati.</p>

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

TECNOLOGIA INFORMATICA E COMUNICAZIONE (TIC)

COMPETENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico - essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). - Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. - Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. - Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. - Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. - Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale. - Saper utilizzare le varie periferiche di Input/Output. - Saper classificare i software. - Saper creare e gestire file e cartelle in Windows. - Saper avviare le applicazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hardware e software. - Periferiche di Input e periferiche di output. - Funzioni di un sistema operativo. - Software di utilità e software applicativi. - Moduli ECD: Word. Power Point.

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEMI NUMERICI: Insiemi N, Z, Q e relative operazioni e proprietà. Potenze e loro proprietà; Rapporti e percentuali; Approssimazioni.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Le espressioni letterali, monomi e polinomi ed operazioni relative. Prodotti notevoli. Divisioni con e senza la regola di Ruffini. Metodi generali di scomposizione di polinomi. Regola di Ruffini. Frazioni algebriche</p> <p>GEOMETRIA: Gli enti fondamentali della geometria. Enti primitivi, angoli, triangoli, parallelismo e perpendicolarità, quadrilateri e loro proprietà.</p> <p>STATISTICA: Rilevazione dei dati statistici. Frequenze. Rappresentazioni grafiche dei dati. Media, mediana e moda. Indici di variabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; -Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; -Calcolare potenze ed eseguire semplici operazioni tra esse; -Calcolare semplici espressioni con potenze -Padroneggiare l'uso della lettera come costante, come variabile e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni; -Eseguire le operazioni con i polinomi; -Fattorizzare un polinomio; -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche. -Riconoscere la congruenza di due triangoli; -Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo. -Eseguire costruzioni geometriche elementari; -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano. -Raccogliere, organizzare e rappresentare i dati -Determinare frequenze assolute e relative -Trasformare una frequenza relativa in percentuale -Rappresentare graficamente una tabella di frequenze -Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati Calcolare gli indici di variabilità di una serie di dati 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>-Concetto di grandezza fisica e di misura;</p> <p>-Principali grandezze fisiche e loro unità di misura (S.I.);</p> <p>-Strumenti matematici fondamentali, notazione scientifica e grafici cartesiani;</p> <p>-Caratteristiche di uno strumento di misura;</p> <p>-Il metodo sperimentale e la legge fisica;</p> <p>-I vettori e le forze;</p> <p>-Forza-peso e massa, reazione vincolare, forza elastica e legge di Hooke, forze di attrito.</p> <p>-Il momento di una forza e di una coppia di forze;</p> <p>-Condizione di equilibrio meccanico di un corpo rigido, le leve e il baricentro di un corpo;</p> <p>-I moti: concetti fondamentali del moto rettilineo uniforme, moto uniformemente accelerato e moto circolare uniforme;</p> <p>-Concetto di pressione;</p> <p>-Leggi dei fluidi: principio di Pascal, principio dei vasi comunicanti, legge di Stevino, la spinta di Archimede;</p> <p>-Enunciato dei tre principi della dinamica e applicazioni fondamentali;</p> <p>-Definizioni di lavoro ed energia e loro unità di misura;</p> <p>-Temperatura e termometro, il calore, il calore specifico e loro unità di misura;</p> <p>-Dilatazione termica lineare, superficiale e volumica;</p> <p>-Scambio di calore e temperatura di equilibrio;</p> <p>-Stati di aggregazione della materia e cambiamenti di stato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le grandezze fisiche e le rispettive unità di misura; - Saper utilizzare gli strumenti matematici fondamentali; - Rappresentare i dati in grafici cartesiani; - Effettuare misure con l'utilizzo degli strumenti adatti; - Applicare il metodo sperimentale; - Distinguere tra massa e peso; - Conoscere la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati; - Riconoscere le tipologie di leve; - Riconoscere la nozione di baricentro; - Applicare le leggi sui fluidi; - Riconoscere i vari tipi di moti fondamentali e le leggi che li governano; - Riconoscere i tre principi della dinamica; - Applicare il concetto di lavoro di una forza e dell'energia; - Misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, saper definire il calore, il calore specifico, e le forme di trasmissione e propagazione del calore; - Riconoscere le leggi della dilatazione termica; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere la differenza tra grandezze fisiche e unità di misura delle grandezze; - Comprendere l'utilizzo degli strumenti matematici e degli strumenti di misura; - Rappresentare dati mediante grafici cartesiani; - Comprendere il metodo sperimentale; - Saper riconoscere grandezze vettoriali fondamentali; - Risolvere problemi con le forze; - Analizzare situazioni di equilibrio statico di punti materiali e/o corpi rigidi; - Saper definire il momento di una forza; - Saper distinguere le varie tipologie di leve e conoscere le loro applicazioni; - Saper individuare il baricentro di un corpo; - Comprendere le leggi dei fluidi e le loro applicazioni; - Saper distinguere i vari tipi di moto e conoscere e applicare le leggi del moto fondamentali; - Saper enunciare i principi della dinamica; - Saper definire il lavoro di una forza e l'energia; - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Comprendere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato.

SCIENZE INTEGRATE SCIENZE DELLA TERRA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'Universo	Saper descrivere le principali componenti dell'ambiente celeste e le loro caratteristiche.	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
L'organizzazione del Sistema solare e le leggi che regolano i rapporti tra le sue componenti.	Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole.	Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.
Le caratteristiche della Terra e della Luna e i loro moti.	Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna.	Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.
Classificazione dei minerali e delle rocce, caratteristiche e genesi.	Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari.	
Fenomeni sismici e vulcanici.	Classificare i diversi minerali.	
La tettonica delle placche.	Riconoscere sommariamente le rocce e la loro origine in base alle loro caratteristiche macroscopiche.	
L'atmosfera	Descrivere i fenomeni sismici e vulcanici.	
L'idrosfera	Interpretare le manifestazioni del dinamismo terrestre in base al modello della tettonica delle placche.	
	Descrivere la stratificazione e le caratteristiche chimico-fisiche dell'atmosfera.	
	Spiegare il ciclo dell'acqua e le principali caratteristiche dei serbatoi idrici.	

SCIENZE INTEGRATE
CHIMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica dei gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico ad orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.

- | | | |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none">- Usare il concetto di mole come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni.- Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza.- Risolvere esercizi sui gas.- Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica.- Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma.- Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo.- Saper individuare un elemento nella tavola periodica.- Saper descrivere le proprietà periodiche. | |
|--|---|--|

SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc.).</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare le regole per prevenirli.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA E SALA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento; - Terminologia tecnica di base di settore; - Le figure professionali della ristorazione; - La brigata di cucina; - La figura del cuoco; - Le opportunità di lavoro nel settore; - Le caratteristiche strutturali di una cucina; - I reparti di cucina; - Le attrezzature di cucina; - L'utilizzo e la cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore; - L'igiene e la salute in cucina; - Il piano di autocontrollo HACCP - La legislazione specifica di settore; - Le buone pratiche igieniche; - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs n.81/2008) - Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento e norme specifiche; - Le buone pratiche di sicurezza sul lavoro - Elementi di eco-gastronomia e concetti di sostenibilità; - La modulistica di reparto: la ricetta e la comanda; - I software applicativi di settore; 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; - Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina; - Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento sul luogo di lavoro; - Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione; - Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina - Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni; - Acquisire consapevolezza riguardo l'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina; - Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale; - Conoscere le principali attrezzature; - Conoscere le funzioni dei principali utensili; - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza; - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; - Applicare procedure di base di 	<p>C.1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>C.2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti;</p> <p>C.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturali e sotto supervisione;</p> <p>C.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturali e sotto supervisione;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo cliente e le sue fasi; - I principali menu e la successione delle portate; - Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza; - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie; - La disposizione delle vivande nei piatti; - Il servizio dei prodotti enogastronomici; - Le tecniche di cottura degli alimenti; - Le tecniche di base di cucina e pasticceria; - L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica; - Le modalità fisiche di trasmissione del calore; - Tecniche di base di conservazione degli alimenti; - L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. 	<ul style="list-style-type: none"> - autocontrollo relative all'igiene alimentare; - Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina; - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale; - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di protezione; - Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza; - Compilare la modulistica di reparto; - Redigere ricette nel rispetto delle regole; - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con i vari reparti; - Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche; - Essere in grado di operare in cucina rispettando le regole della sostenibilità e dell'etica professionale; - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente; - Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni; - Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none">- Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di conservazione;- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente;- Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti le varie manipolazioni.	
--	---	--

LABORATORIO
DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali. Eseguire le tecniche di base nell'accoglienza del cliente - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, di organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti di accoglienza turistica alberghiera.

<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema turistico. - Ambiente, territorio e turismo. - Le strutture dell' ospitalità alberghiere ed extra alberghiere. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di organizzazione e di accoglienza turistico-alberghiera.
<ul style="list-style-type: none"> - Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti alla cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative ai contesti.

<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nel front office. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le strutture ricettive alberghiere - L'organizzazione dell'azienda alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate all'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, dell'organizzazione e accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti.
<ul style="list-style-type: none"> - Le fasi di accoglienza turistica: front office e soggiorno del cliente - Check-in - Registro degli arrivi e partenze - Le chiavi e le relative informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di organizzazione e commercializzazione di accoglienza turistico/alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	<p>specifici delle diverse culture.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Come registrare i clienti - Consenso per il trattamento dei dati sensibili - Compiti di assistenza al cliente - Registrazioni obbligatorie per legge (scheda di notifica) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le principali figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. - Principi di legislazione specifica di settore e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). - L'attività al videoterminale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Principi di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta turistica, la produzione, il mercato turistico, le forme di mercato, il turismo, le tipologie di turista, le tipologie di turismo. - Il sistema turistico centrale e periferico. - Le imprese turistiche. - Le professioni turistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipè. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di predisposizione di servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. - Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. - Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandole le efficienze. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta super visione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
--	---	---

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi) Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive Conoscere elementi di comunicazione non verbale	Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie	Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i

		<p>propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>
--	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e direzionali. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti. Essere consapevoli delle variabili comunicative in Relazione e differenti contesti linguistici e culturali. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi 	<p>Uso del dizionario. Lettura corretta sotto il profilo fonologico ed ortografico</p> <p>-Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico.</p> <p>Uso corretto dei principali segni di interpunkzione.</p> <p>Produzione di semplici testi argomentativi e poetici.</p> <p>Analisi logica di una frase semplice.</p> <p>Redazione di un riassunto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. Pianificazione di testi orali e scritti . Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi. Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara. - Capacità di prendere appunti. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo poetico - Analisi e formulazione di un periodo. <p>Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. - Analisi degli elementi fondamentali di testi argomentativi e poetici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la frase semplice e i suoi elementi nelle loro relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva. - Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto. - Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione), ed espositivo. - Conoscere la nozione di genere letterario, del genere poetico e del genere narrativo. - Conoscere e riconoscere gli elementi di base dell’analisi del periodo e i connettivi coordinanti e subordinanti. - Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative. - Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici. - Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico. - Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione. Conoscere le prime espressioni della lingua e della letteratura italiana.

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. - Competenza di base della cittadinanza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati. - Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio. - Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici. - Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche e culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi. - Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici. - Distinguere e comparare le principali forme di governo in rapporto con le realtà politiche del presente. - Riconoscere le funzioni di base dello stato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Roma Imperiale - Il Tardo Antico. - IL Mediterraneo e l'Europa nell'Alto Medioevo - L'Europa feudale.

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Costituzione e Cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri. - Il Parlamento e le sue funzioni. - Il Governo e le sue funzioni. - Elezione e funzioni del Presidente della Repubblica italiana. - Ruolo e funzione della Corte Costituzionale. - Composizione e ruolo della Magistratura in Italia. La giustizia secondo la Costituzione italiana. Il CSM. - Le Istituzioni locali, nazionali ed internazionali. - L'Unione Europea, l'ONU, NATO - Il mercato e le sue tipologie. Le caratteristiche della domanda. Le caratteristiche dell'offerta. - Il mercato del lavoro, diritti ed obblighi dei lavoratori, modalità di accesso all'impiego pubblico e privato. Il contratto di lavoro e le sue tipologie. - La moneta, l'inflazione e la deflazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Apprezzare l'importanza di vivere in un Paese che tutela e riconosce le libertà; - individuare le diverse forme di libertà e i principali diritti e doveri dei cittadini; - distinguere le funzioni del Parlamento e dei suoi membri; - descrivere l'iter legislativo di una legge ordinaria; - individuare la composizione e le funzioni del Governo; - individuare le caratteristiche e le procedure degli atti aventi forza di legge; - distinguere il ruolo e le funzioni del Presidente della Repubblica e della Corte Costituzionale; - distinguere Regioni, Province e Comuni; - distinguere i principali organi dell'UE e l'importanza di esserne membri; - comprendere la funzione della Nato e dell'ONU e delle sue agenzie specializzate; - distinguere i tre tipi di giurisdizione e apprendere gli aspetti salienti del procedimento civile, penale e amministrativo; - individuare la differenza tra domanda e offerta di lavoro; - capire i meccanismi che regolano il mercato del lavoro; - individuare il valore della moneta; - capire quando l'economia subisce processi inflazionistici e deflazionistici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p> <p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tabelle di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere,interpretare e ricavare informazioni da un testo</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo,caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio,le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare , rappresentare e analizzare dati.</p>

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

TECNOLOGIA INFORMATICA E COMUNICAZIONE (TIC)

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. - Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. - Usare consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. - Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). - Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. - Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. - Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. - Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. - Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale. - Saper utilizzare le varie periferiche di Input/Output. - Saper creare e gestire file e cartelle in Windows. - Saper avviare le applicazioni. - Saper scrivere un'email. 	<ul style="list-style-type: none"> - Moduli ECDL: Power Point. Excel - Internet: breve storia e suo utilizzo. - L'email. - Il concetto di data base. - Internet per le aziende.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>INSIEME R: L'insieme R e le sue caratteristiche; Il concetto di radice n-esima di un numero reale.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Richiami di scomposizioni e frazioni algebriche.</p> <p>RELAZIONI E FUNZIONI: Equazioni e disequazioni di primo grado; Sistemi lineari; Funzioni, equazioni e sistemi di secondo grado.</p> <p>GEOMETRIA: Poligoni e quadrilateri e loro proprietà (perimetro e area); Teoremi di Euclide, Pitagora, Talete; Circonferenza e cerchio; Poligoni inscritti e circoscritti.</p> <p>PROBABILITÀ: Esperimenti ed eventi aleatori. Definizioni di probabilità. Probabilità della somma logica di eventi. Probabilità del prodotto logico di eventi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Semplificare espressioni contenenti radici -Operare con le radici -Padroneggiare l'uso della lettera -Eseguire le operazioni con i polinomi -Fattorizzare un polinomio -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche -Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado -Risolvere equazioni di secondo grado e saperli interpretare graficamente -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano -Utilizzare i teoremi di Euclide, Pitagora, Talete per calcolare lunghezze -Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile -Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione statistica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione soggettiva -Calcolare la probabilità della somma logica di eventi -Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi dipendenti e indipendenti -Calcolare la probabilità condizionata 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE		
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Caratteristiche generali dei viventi	Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà. Riconoscere le principali	Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale

L'acqua e le biomolecole	biomolecole e le loro funzioni. Illustrare le caratteristiche generali degli esseri viventi e la loro classificazione.	e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
La cellula	Saper descrivere la struttura generale della cellula procariotica ed eucariotica distinguendo tra cellula animale e vegetale.	Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.
Il metabolismo energetico	Comprendere l'importanza della fotosintesi, della respirazione cellulare e della fermentazione.	Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.
Divisione cellulare	Spiegare la differenza tra riproduzione asessuata e sessuata.	
La trasmissione dei caratteri ereditari	Comprendere l'importanza del processo mitotico e meiotico. Spiegare le modalità di trasmissione dei caratteri ereditari: le leggi di Mendel e le sue eccezioni.	
Sistemi ed apparati del corpo umano	Descrivere i sistemi e gli apparati che compongono l'organismo umano e le rispettive funzioni. Illustrare le principali teorie evoluzionistiche e riconoscere l'importanza della biodiversità.	
Biodiversità ed evoluzione		

SCIENZE INTEGRATE CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> -Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare

<ul style="list-style-type: none"> - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica del gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico ad orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. - Il legame chimico: regola dell'ottetto, principali legami chimici e forze intermolecolari, valenza, numero ossidazione, scala di elettronegatività, forma delle molecole. - Sistemi chimici molecolari e sistemi ionici: nomenclatura. - Le soluzioni: percento in peso e in volume, 	<ul style="list-style-type: none"> materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro. - Usare il concetto di mole come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni. - Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza. - Risolvere esercizi sui gas. - Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica. - Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma. - Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo. - Saper individuare un 	<ul style="list-style-type: none"> leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.
--	--	--

<p>molarità, molalità, proprietà colligative.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni chimiche, bilanciamento e calcoli stechiometrici. - Energia e trasformazioni chimiche. - L'equilibrio chimico, la costante di equilibrio, l'equilibrio di solubilità, il principio di Le Chatelier. - I catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione. - Le teorie acido-base: pH, indicatori, reazioni acido-base, calore di neutralizzazione, acidi e basi forti e deboli, idrolisi, soluzioni tampone. - Reazioni di ossidoriduzione e loro bilanciamento: pile, corrosione, leggi di Faraday ed elettrolisi. - I composti organici. - Idrocarburi alifatici ed aromatici, gruppi funzionali, nomenclatura e biomolecole. 	<p>elemento nella tavola periodica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere le proprietà periodiche. - Saper individuare il tipo di legame presente in un composto. - Spiegare la forma delle molecole e le proprietà delle sostanze. - Utilizzare le regole della nomenclatura IUPAC. - Preparare soluzioni di data concentrazione (percento in peso e in volume, molarità, molalità). - Saper bilanciare una reazione chimica. - Saper risolvere problemi di stechiometria relativi alle reazioni. - Spiegare le trasformazioni chimiche che comportano scambi di energia con l'ambiente. - Determinare la costante di equilibrio di una reazione dalle concentrazioni di reagenti e prodotti. - Spiegare l'azione dei catalizzatori e degli altri fattori sulla velocità di reazione. - Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori, anche di origine vegetale, e misure di pH. - Bilanciare le reazioni di ossido riduzione col metodo ionico elettronico. - Disegnare e descrivere il funzionamento di pile e celle elettrolitiche. 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le proprietà fisiche e chimiche di idrocarburi, dei diversi gruppi funzionali e delle biomolecole. 	
--	---	--

SCIENZE INTEGRATE FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, varie tipologie di energia, conservazione dell'energia meccanica; - La Temperatura e il termometro, le leggi dei gas, il calore e il calore specifico; - Gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - La termodinamica e i tre principi della termodinamica; - Carica elettrica e la legge di Coulomb, campo elettrico, fenomeni elettrostatici; - Corrente elettrica e i circuiti elettrici, le leggi di Ohm; - Campo magnetico e fenomeni magnetici; - Le onde, il suono e la luce. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia meccanica; - Saper misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, conoscere le leggi dei gas, saper definire il calore e le sue forme di trasmissione e propagazione, saper definire il calore specifico; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - Saper definire i tre principi della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fondamentali elettriche e le rispettive unità di misura; - Applicare la legge di Coulomb tra le cariche elettrostatiche; - Comprendere il funzionamento di un circuito elettrico, saper applicare le leggi di Ohm; - Riconoscere l'esistenza del campo magnetico e di alcuni fenomeni magnetici fondamentali; - Sapere le caratteristiche fondamentali dell'onda, le modalità di propagazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire il lavoro di una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali; - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Applicare le leggi dei gas; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Riconoscere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato; - Comprendere i principi generali fondamentali della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fisiche elettriche e le loro unità di misura; - Analizzare e descrivere fenomeni in cui interagiscono cariche elettriche e saper applicare la legge di Coulomb; - Comprendere il funzionamento dei circuiti elettrici e saper applicare le leggi Ohm; - Saper riconoscere i fenomeni magnetici e utilizzare il concetto di campo magnetico per descrivere gli effetti magnetici della corrente;

	delle onde e le applicazioni fondamentali delle onde.	- Saper riconoscere le caratteristiche fondamentali delle onde e le loro applicazioni.
--	---	--

SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.</p> <p>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.</p> <p>Conservazione, cottura.</p> <p>Confezioni alimentari ed etichette.</p>	<p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezione ed imballaggi a norma.</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA E SALA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p style="text-align: center;">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualità alimentare e le etichette alimentari. - I marchi di tutela alimentare e i disciplinari di produzione. - I principali cereali e le farine. - Il latte e i suoi derivati in cucina. - Il formaggio in cucina. - Le sostanze grasse e i condimenti in cucina. - Le spezie e le erbe aromatiche. <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti vegetali. <p style="text-align: center;">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. - Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali. - Le tecniche di conservazione dei vegetali. - La presentazione e il servizio dei vegetali. <p style="text-align: center;">UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione delle uova. - Le caratteristiche organolettiche delle uova. - Le tecniche di cottura delle uova. - Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. - Il servizio e la presentazione dei piatti a 	<p style="text-align: center;">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le diverse qualità degli alimenti. - Saper leggere e interpretare un'etichetta. - Conoscere il significato dei marchi di tutela..- - Iniziare a conoscere i principali prodotti italiani a marchio, con l'obiettivo di una valorizzazione e promozione dei prodotti Made in Italy. - Saper contestualizzare e classificare i principali prodotti in uso in cucina. - Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e nutritive dei prodotti alimentari di base. <p style="text-align: center;">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. - Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. - Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. <p style="text-align: center;">UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. 	<p style="text-align: center;">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. <p style="text-align: center;">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. <p style="text-align: center;">UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di

<p>base di uova.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione degli antipasti. - Le principali tipologie di antipasti. - Il servizio e la presentazione dei piatti a base di antipasti <p>UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI</p> <p>-Classificazione e usi alimentari dei fondi, delle salse di cucina e dei primi piatti all'italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di produzione dei fondi base di cucina e delle salse madri. - Le tecniche di produzione delle basi addensanti e delle salse base all'italiana per primi piatti. - Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana. - L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce. - La presentazione e il servizio dei primi piatti. <p>UDA 13 I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione e le caratteristiche dei pesci. <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci. - Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci. - La presentazione e il servizio dei pesci <p>UDA 14 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione e le caratteristiche delle carni. - Le tecniche di 	<p>UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. <ul style="list-style-type: none"> - Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare piatti a base di uova. - Realizzare antipasti freddi e caldi. - Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche. <p>UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti 	<p>accoglienza turistica-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti <p>UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. <p>UDA 13 I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. <p>UDA 13 I PRODOTTI ITTICI</p> <p>-Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,</p>
---	---	--

<p>preparazione e cottura delle carni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. - La presentazione e il servizio delle carni. 	<p>madri e loro derivate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi, le fasi di preparazione dei primi piatti e il loro abbinamento con farce e salse. <p>UDA 13 I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce. - Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. - Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche. <p>UDA 14 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni. - Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. - Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche. 	<p>ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. <p>UDA 14 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
---	---	--

LABORATORIO
DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali. Eseguire le tecniche di base nell'accoglienza del cliente - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, di organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti di accoglienza turistica alberghiera.

<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema turistico. - Ambiente, territorio e turismo. - Le strutture dell' ospitalità alberghiere ed extra alberghiere. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di organizzazione e di accoglienza turistico-alberghiera.
<ul style="list-style-type: none"> - Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti alla cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative ai contesti.

<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nel front office. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le strutture ricettive alberghiere - L'organizzazione dell'azienda alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate all'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, dell'organizzazione e accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti.
<ul style="list-style-type: none"> - Le fasi di accoglienza turistica: front office e soggiorno del cliente - Check-in - Registro degli arrivi e partenze - Le chiavi e le relative informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di organizzazione e commercializzazione di accoglienza turistico/alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	<p>specifici delle diverse culture.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Come registrare i clienti - Consenso per il trattamento dei dati sensibili - Compiti di assistenza al cliente - Registrazioni obbligatorie per legge (scheda di notifica) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le principali figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. - Principi di legislazione specifica di settore e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). - L'attività al videoterminale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Principi di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta turistica, la produzione, il mercato turistico, le forme di mercato, il turismo, le tipologie di turista, le tipologie di turismo. - Il sistema turistico centrale e periferico. - Le imprese turistiche. - Le professioni turistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipè. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di predisposizione di servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e

<p>diverse situazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. - Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 	<p>professionali, curandole le efficienze.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<p>commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta super visione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
---	---	---

SCIENZE MOTORIE ESPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

<p>alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Generalità sul primo soccorso</p>	<p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Sapersi muovere con disinvolta in ambiente naturale</p>	
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e direzione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricercare di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Redigere testi informativi e argomentativi funzionali. Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi. Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato. Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi. Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> Le origini della letteratura italiana. La poesia religiosa, comico- realistica. La scuola siciliana. Il dolce Stilnovo. Dante Alighieri. Francesco Petrarca. Giovanni Boccaccio. Niccolò Machiavelli. Francesco Guicciardini. Passaggio dal Medioevo al Rinascimento- Umanesimo. La seconda metà del Cinquecento. La crisi del Rinascimento. Torquato Tasso. Scelte di passi e testi delle opere letterarie ed eventuali riferimenti ad autori stranieri. L'evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'unità nazionale. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.

	<p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della Dichiarazioni universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere e collegare “lunga durata” e storia evenemenziale. - Essere consapevoli del carattere multicausale della spiegazione storica. - Riflettere sul tema della contemporaneità storica. - Riflettere sui temi del mutamento e della continuità storica. - Saper utilizzare opere d'arte come fonti storiche. - Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. - Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme) 	<ul style="list-style-type: none"> - La civiltà del Basso Medioevo. - La crisi del Medioevo. - L'Europa degli Stati e la conquista del Nuovo Mondo. - La fine della politica dell'equilibrio. - La Riforma protestante e le sue conseguenze sociali e culturali. - L'invenzione della stampa. - Gli aspetti significativi del Seicento. - Stati, viaggi e spazi aperti.

Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
--	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'azienda e le sue classificazioni; - Forme giuridiche dell'impresa - Gli adempimenti costitutivi e amministrativi - La gestione dell'impresa - I calcoli finanziari: l'interesse, il montante, lo sconto commerciale e valore attuale. - il Turismo e il mercato turistico - L'analisi della domanda turistica - L'analisi dell'offerta turistica - Le imprese del mercato turistico - I documenti delle operazioni di gestione; - La contabilità IVA - I mezzi di pagamento nell'attività aziendale - disciplina generale dei contratti - i contratti dell'azienda ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle aziende ed in particolare delle strutture turistico/ristorative. - Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa - Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa - Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Redigere la contabilità di settore

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l’ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell’enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo -Risolvere disequazioni fratte -Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali -Comprendere la specificità dell' approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p style="text-align: center;">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti e le loro classificazioni. - Gli alimenti per regimi diversi. - Le etichette. - La produzione biologica. - Gli OGM. - Le scelte alimentari. - Le qualità alimentari. - I marchi di tutela e qualità. - Tracciabilità e sicurezza alimentare. - Il piano di autocontrollo HACCP. - La degustazione e l'analisi sensoriale. - Gli abbinamenti enogastronomici <p style="text-align: center;">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (prodotti ittici). - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (prodotti ittici). - Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici. - Made in Italy: i prodotti ittici. 	<p style="text-align: center;">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari <p style="text-align: center;">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Identificare quali- 	<p style="text-align: center;">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. <p style="text-align: center;">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di

<ul style="list-style-type: none"> - Stagionalità e freschezza dei prodotti ittici. <p>UDA 3 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (carni fresche e trasformate). - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (carni fresche e trasformate). - Classificazione e caratteristiche delle carni e dei salumi. - Made in Italy: le carni e i salumi. <p>UDA 4 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana). - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. - Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. - Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, 	<ul style="list-style-type: none"> quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. <p>UDA 3 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento - Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. 	<ul style="list-style-type: none"> organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. <p>UDA 3 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). - Enogastronomia e turismo Made in Italy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. <p style="text-align: center;">UDA 4 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o 	<ul style="list-style-type: none"> - ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. <p style="text-align: center;">UDA 4 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di
---	---	---

	<p>prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. 	<p>accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Individuare le caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.	Individuare i prodotti tipici di un territorio.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Risorse enogastronomiche del territorio.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
Principi di alimentazione equilibrata.	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.		Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
		Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e I ruoli e I compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere I principi fondamentali dell'etica sportiva fisica</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso porti e sportive</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando I propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con I compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. - Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale.</p> <p>L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria.</p> <p>Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia.</p> <p>Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>- essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. -Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi. -Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. -Saper distinguere collegare lunga durata e storia evenemenziale. -Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. -Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> -Due Europe tra Seicento e Settecento. La Primavera dei Lumi. La Rivoluzione americana. La Rivoluzione francese. L'Età napoleonica. La prima rivoluzione industriale. L'Ottocento: restaurazione e opposizioni. I moti degli anni 20/30. La rivoluzione del 1848. L'unificazione italiana e tedesca.
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio 	

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi; Equazioni e disequazioni logaritmiche. GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura;	<ul style="list-style-type: none"> -Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica -Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche -Tracciare il grafico di funzioni goniometriche -Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche.

<p>Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<p>-Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero</p>	<p>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>
--	--	--

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle risorse umane - Il mercato del lavoro - Il reclutamento del personale - Il contratto di lavoro e le sue tipologie - La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR - L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane - Il reddito d'esercizio - Classificazione costi e ricavi - Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria - La contabilità generale - Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa - Il Bilancio di esercizio - Indici di bilancio e margini patrimoniali - L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative - Metodi di calcolo dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la terminologia giuridica - Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni - Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro - Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo - Riconoscere gli elementi della retribuzione - Compilare foglio paga - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Classificare i costi delle imprese - Determinare il prezzo di vendita dei prodotti - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost) 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati. - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA		
Competenze	Conoscenze	Abilità'
<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici. -Valorizzare e promuovere le tradizioni regionali locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti, regionali e nazionali , in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei 	<ul style="list-style-type: none"> -Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. -Caratteristiche della cucina regionale campana e nazionale. -Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. -Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. -Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. -Costi di produzione del settore cucina. -Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. -Organizzazione del personale del settore cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le componenti culturali della gastronomia. -Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. -Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela -Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. -Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. -Calcolare i costi di produzione specifici del settore. -Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.

<p>mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>-Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>-Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>-Tecniche basi di cucina.</p> <p>-Tecniche basi di pasticceria.</p>	<p>-Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>-Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>-Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p>
---	--	---

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton macchine elettriche - Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVES		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere I fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e</p>	<p>Sapersi comportare seguendo I principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

<p>sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica</p>	<p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici</p>	<p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici</p>
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi - Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento - Cogliere le relazioni tra forma e contenuto - Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo - Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene - Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme - Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, 	

	rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza.
--	---

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall' Ottocento ad oggi.	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue trasformazioni nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
---	---

<p style="text-align: center;">LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)</p>		
<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Competenze</p>
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale. - Tecniche di marketing turistico e web marketing - Marketing strategico e operativo - Piano di marketing. Analisi interna ed esterna - Vantaggio competitivo e scelte strategiche. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Budget e controllo budgetario. - Business plan (funzione e articolazione). - Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità) - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing - Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità - Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi. - Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali. - Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>

		<p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---

<u>LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</u>		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. - Strategie di comunicazione del prodotto. - Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. - Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). - Principi di fidelizzazione del cliente. - Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. - Il sistema di customer satisfaction. - Tecniche di problem solving e gestione reclami. - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. - Tecniche di programmazione e controllo dei costi. - Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. - Normativa relativa alla 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. - Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Identificare quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle

<p>tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. • Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di saperi e ingredienti. • Principali tecniche di 	<p>programmato.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. -Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. -Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. -Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. -Elaborare un'offerta di 	<p>prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. -Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. -Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. -Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguitando obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
---	---	--

<p>comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di rilevamento della customer satisfaction. -Meccanismi di fidelizzazione del cliente. <p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. -Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. -Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. -Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. <p>-Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. -Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione Ecolabel. -Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno. <p>-Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze 	
---	--	--

<p>-Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</p> <p>-Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>-Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>-Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>-Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>-Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>-Tecniche di analisi per indici.</p> <p>-L'informazione turistica: dall'on site all'online.</p> <p>-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>-Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>-Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>alimentari della clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario. • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering. • Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e 	
--	---	--

	<p>rispondente a principii estetici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento. • Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. • Posizionare l’offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell’offerta turistica integrata con i principi dell’ecosostenibilità. • Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di 	
--	--	--

	<p>customer satisfaction.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. • Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati. • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. • Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio. 	
--	---	--

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità'	Competenze
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton - macchine elettriche - Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e sapere interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici	Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà	Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini
Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline	Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date	Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola
Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play	Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play	Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del fair play
Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso	Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni	Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute
Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale	Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso	Acquisire corretti stili comportamentali
Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport	Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico	
Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale	Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport	
	Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili	

RELIGIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano- cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. -Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. -Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. -Mostrare padronanza della lingua italiana. -Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. - Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. -Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. -Redigere testi informativi e argomentativi funzionali. -Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate -Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi. -Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia. -Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato. -Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi. -Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. -Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei 	<p>Le origini della letteratura italiana.</p> <p>La poesia religiosa, comico- realistica.</p> <p>La scuola siciliana.</p> <p>Il dolce Stilnovo.</p> <p>Dante Alighieri.</p> <p>Francesco Petrarca.</p> <p>Giovanni Boccaccio.</p> <p>Niccolò Machiavelli.</p> <p>Francesco Guicciardini.</p> <p>Passaggio dal Medioevo al Rinascimento-Umanesimo.</p> <p>La seconda metà del Cinquecento.</p> <p>La crisi del Rinascimento.</p> <p>Torquato Tasso.</p> <p>Scelte di passi e testi delle opere letterarie ed eventuali riferimenti ad autori stranieri.</p> <p>L'evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'unità nazionale.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i cambiamenti avvenuti nel passaggio dalla Preistoria alla Roma repubblicana. - Competenze di base della cittadinanza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire un adeguato metodo di studio. - Sapersi orientare nelle coordinate spazio- temporali. - Leggere le differenti fonti: iconografiche; documentarie; cartografiche ricavando informazioni su eventi storici di epoche ed aree geografiche diverse anche in modalità multimediale. <ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli elementi più significativi per confrontare aree e periodi diversi. Riconoscere e rispettare le regole scolastiche. - Comprendere e analizzare la terminologia specifica. - Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla preistoria alla produzione agricola. - Le antiche civiltà fluviali. - Le civiltà del vicino Oriente antico. - La civiltà greca. - Dalle guerre persiane ad Alessandro Magno. - La civiltà etrusca. - La nascita di Roma e l'affermazione della repubblica. - L'epoca delle conquiste. La crisi della repubblica.
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 	

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E BAR		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Ristorazione commerciale e collettiva. - Catering e banqueting. - Aree operative e attrezzature della ristorazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

	base per la produzione di prodotti e servizi.	
<ul style="list-style-type: none"> - Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza alimentare. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nella ristorazione. - Menu di servizio e sequenza delle pietanze. - Allergene nel menu. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di base per la manipolazione, trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	<p>diverse culture.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il servizio. - Introduzione all'uso della comanda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

	<p>allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Fasi della mise en place. - Preparazione dei coperti. - Mise en place in relazione alla tipologie di piatto o bevande da servire. - Composizione con tovaglioli. - Complementi della mise en place. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Gli stili di servizio. - Le fasi di un servizio. - Il servizio all’italiana e all’inglese. - Il servizio alla russa, il servizio alla francese e il self-service. - Punti di forza e di debolezza deo vari stili di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuale all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico/alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar. - Staff, aree operative e attrezzature del bar. - Tipologie di bevande. - Educazione al consumo dell'alcol. - Dosi delle bevande e tecniche di mescita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Caffè: il prodotto e la bevanda. - Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso. - Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso. - Fattori qualitativi dell'espresso. - Tecnica di montaggio e di versare il latte. - Latte art. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù della corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Il thè. - Come si prepara e si serve il thè. - Infusi e tisane. - Cacao e cioccolato. - Come si prepara e si serve la cioccolata calda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipè. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendite dei prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di prima colazione. - Attrezzature per la prima colazione. - Il servizio della colazione continentale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandole le efficienze. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Individuare le caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.	Individuare i prodotti tipici di un territorio.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Risorse enogastronomiche del territorio.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
Principi di alimentazione equilibrata.	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.		Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
		Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità'	Competenze
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo -Risolvere disequazioni fratte -Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali -Comprendere la specificità dell' approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'azienda e le sue classificazioni; - Forme giuridiche dell'impresa - Gli adempimenti costitutivi e amministrativi - La gestione dell'impresa - I calcoli finanziari: l'interesse, il montante, lo sconto commerciale e valore attuale. - il Turismo e il mercato turistico - L'analisi della domanda turistica - L'analisi dell'offerta turistica - Le imprese del mercato turistico - I documenti delle operazioni di gestione; - La contabilità IVA - I mezzi di pagamento nell'attività aziendale - disciplina generale dei contratti - i contratti dell'azienda ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle aziende ed in particolare delle strutture turistico/ristorative. - Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa - Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa - Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Redigere la contabilità di settore

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e I ruoli e I compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere I principi fondamentali dell'etica sportiva.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso porti e sportive</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando I propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica.	sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
--	--	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. - Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale.</p> <p>L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria.</p> <p>Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia.</p> <p>Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. -Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi. -Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. -Saper distinguere collegare lunga durata e storia evenemenziale. -Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. -Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> -Due Europe tra Seicento e Settecento. La Primavera dei Lumi. La Rivoluzione americana. La Rivoluzione francese. L'Età napoleonica. La prima rivoluzione industriale. L'Ottocento: restaurazione e opposizioni. I moti degli anni 20/30. La rivoluzione del 1848. L'unificazione italiana e tedesca.
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.		<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l’ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell’enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle risorse umane - Il mercato del lavoro - Il reclutamento del personale - Il contratto di lavoro e le sue tipologie - La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR - L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane - Il reddito d'esercizio - Classificazione costi e ricavi - Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria - La contabilità generale - Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa - Il Bilancio di esercizio - Indici di bilancio e margini patrimoniali - L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative - Metodi di calcolo dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la terminologia giuridica - Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni - Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro - Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo - Riconoscere gli elementi della retribuzione - Compilare foglio paga - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Classificare i costi delle imprese - Determinare il prezzo di vendita dei prodotti - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost) 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati. - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

Competenze	Abilità	Conoscenze
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.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.	Le funzioni e il formato della carta delle vivande. Aspetti tecnici nella stesura di una carta. La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni.
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita. Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace.
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue Management, perseguitando obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	Il menu per banchetti. La carta dei vini. La carta dei dessert. La carta delle acque. La carta del bar. La carta esposta. Il calcolo del food cost. La determinazione del prezzo di vendita. Il beverage cost e i prezzi del vino.

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi; Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura; Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica -Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche -Tracciare il grafico di funzioni goniometriche -Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica -Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche. - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton macchine elettriche - Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere I fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso	Sapersi comportare seguendo I principi dell'etica sportiva	Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui
Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale	Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni	Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo
Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale	Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso	Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente
Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica	Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici	Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici

RELIGIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine. - Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento • Cogliere le relazioni tra forma e contenuto • Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo • Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale • Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene • Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme • Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza.
--	--

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall’ Ottocento ad oggi.	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un’interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall’analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d’arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue trasformazioni nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**Raccordi con le competenze
degli insegnamenti del profilo
di indirizzo e in uscita dall'
Alberghiero.**

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton - macchine elettriche - Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.		
--	--	--

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale. - Tecniche di marketing turistico e web marketing - Marketing strategico e operativo - Piano di marketing. Analisi interna ed esterna - Vantaggio competitivo e scelte strategiche. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Budget e controllo budgetario. - Business plan (funzione e articolazione). - Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità) - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing - Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità - Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi. - Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali. - Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando</p>

		<p>le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA		
TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano.

<p>internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p>	<p>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico.</p> <p>Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico.</p> <p>I marchi di tutela italiani ed europei.</p> <p>Il turismo enogastronomico e il Made in Italy.</p> <p>La cucina regionale delle varie zone d'Italia.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.</p>
---	--	---

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici	Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà	Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini
Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline	Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date	Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola
Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play	Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play	Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi
Conoscere i principi fondamentali di prevenzione		

<p>per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale</p>	<p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili</p>	<p>dell'etica sportiva e del far play</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali</p>
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano- cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

	<p>accesso al sapere.</p> <ul style="list-style-type: none">- Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.	
--	---	--

PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA-
SECONDO PERIODO DIDATTICO (TERZO E QUARTO ANNO)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Mostrare padronanza della lingua italiana.</p> <p>Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.</p> <p>Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario.</p> <p>Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.</p> <p>Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari.</p>	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale. L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria.</p> <p>Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia.</p> <p>Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dieteticiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento -Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. -Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi. -Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli 	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. -Saper distinguere collegare lunga durata e storia evenemenziale. -Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. -Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. 	<ul style="list-style-type: none"> -Due Europe tra Seicento e Settecento. La Primavera dei Lumi. La Rivoluzione americana. La Rivoluzione francese. L'Età napoleonica. La prima rivoluzione industriale. L'Ottocento: restaurazione e opposizioni. I moti degli anni 20/30. La rivoluzione del 1848. L'unificazione italiana e tedesca.
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio 	

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità'	Competenze
ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi;	<ul style="list-style-type: none"> -Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica -Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche -Tracciare il grafico di funzioni goniometriche 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti

<p>Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura; Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<p>-Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica</p> <p>-Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero</p>	<p>esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche.</p> <p>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>
---	--	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle risorse umane - Il mercato del lavoro - Il reclutamento del personale - Il contratto di lavoro e le sue tipologie - La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR - L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane - Il reddito d'esercizio - Classificazione costi e ricavi - Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria - La contabilità generale - Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa - Il Bilancio di esercizio - Indici di bilancio e margini patrimoniali - L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative - Metodi di calcolo dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la terminologia giuridica - Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni - Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro - Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo - Riconoscere gli elementi della retribuzione - Compilare foglio paga - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Classificare i costi delle imprese - Determinare il prezzo di vendita dei prodotti - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost) 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati. - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA**(Inglese, Spagnolo)**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l’ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell’enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali delle nuove tendenze enogastronomiche. Partecipare alla gestione del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione . Identificare il legame dei prodotti con il territorio.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. Gli attori coinvolti nella valorizzazione del prodotto tipico. I marchi di tutela italiani ed europei. Il turismo enogastronomico e il Made in Italy, La cucina regionale delle regioni italiane.	Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio. Attuare la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici.	Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.
Le attrezzature per buffet e banchetti. L'allestimento e la disposizione dei tavoli. I servizi di banqueting e catering.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tipicità in contesti internazionali.
La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Lo spumante. Lo champagne. La conservazione dei vini. La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea. L'etichetta del vino.	Attivare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Effettuare attività di controllo di gestione.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

LABORATORI DEI SERVIZI DI ENOGASTRONAMIA SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
K.1. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	A.1. Individuare le componenti culturali della gastronomia.	C.1. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
K.2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.	A.2. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.	C.2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
K.3. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	A.3. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	C.3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
K.4. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.	A.4. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.	C.4. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
K.5. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.	A.5. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	C.5. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
K.6. Costi di produzione del settore cucina.	A.6. Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	C.6. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
K.7. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	A.7. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	C.7. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
K.8. Organizzazione del personale del settore cucina.	A.8. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.	C.8. correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
K.9. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti	A.9. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.	
K.10. Programmazione e organizzazione della produzione	A.10. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	
K.11. Tecniche di cucina.	A.11. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	

<p>K.12. Tecniche di pasticceria.</p> <p>K.13. Software di settore.</p>	<p>A.12. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</p> <p>A.13. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>	
---	---	--

TERZO PERIODO DIDATTICO (QUINTO ANNO)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento • Cogliere le relazioni tra forma e contenuto • Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo • Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale • Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene • Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme • Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la 	

	<p>vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza.
--	---

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall’ Ottocento ad oggi.	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un’interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall’analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d’arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

	trasformazioni nel tempo	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità'	Competenze
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico 	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .</p>

STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.		
--	--	--

LINGUA E CULTURA STRANIERA (Inglese, Spagnolo)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l’ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell’enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Saper padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale. - Tecniche di marketing turistico e web marketing - Marketing strategico e operativo - Piano di marketing. Analisi interna ed esterna - Vantaggio competitivo e scelte strategiche. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Budget e controllo budgetario. - Business plan (funzione e articolazione). - Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità) - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing - Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità - Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi. - Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali. - Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando</p>

le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il *web*.

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Conoscenze	Abilità	Competenze
Che cos'è la degustazione. La teoria dell'esame olfattivo,visivo e gustativo. La temperatura del vino. L'abbinamento cibo/vino.	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscere la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
La produzione della birra. La classificazione legale e i vari stili di birra. Il servizio della birra in bottiglia e alla spina. Le fasi di degustazione della birra. L'abbinamento cibo/birra.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione ai target di clienti e perseguitando obiettivi di redditività.	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tipicità in contesti internazionali.
La distillazione e le acquaviti. I sistemi di distillazione. Le principali acquaviti. I liquori: tecniche di produzione e tipologie.	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.
Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail. Le tecniche di mescita: Con jigger, free pouring, a mano libera. Le tecniche di miscelazione: build, stir, shake. La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail. Le ricette dei principali cocktail.	Attivare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Effettuare attività di controllo di gestione.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione