



**Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l' Ospitalità
Alberghiera "S. Savioli" - Riccione**

OBIETTIVI MINIMI CLASSI PRIME

a.s. 2020/2021

PROGRAMMA MINIMO ITALIANO - STORIA PRIMO BIENNIO INSEGNAMENTO DI ITALIANO

FINALITA' GENERALI

- Sviluppare la capacità di comprendere e produrre in modo adeguato testi orali e scritti.
- Acquisire la capacità di fruire del piacere della lettura.
- Acquisire una conoscenza sufficiente dei processi comunicativi.
- Acquisire un metodo di analisi dei testi.
- Acquisire una conoscenza sufficiente delle tipologie testuali.
- Acquisire la capacità di comprendere un testo letterario.

OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO

RIFLESSIONE SULLA LINGUA

CONOSCENZE

Riconoscere le parti fondamentali del discorso.
Conoscere i tempi e i modi verbali.
Conoscere il lessico di base della lingua italiana.
Riconoscere, analizzare, usare i nessi logici fondamentali della proposizione.
Avere consapevolezza delle varietà della lingua

ABILITA'

Saper analizzare gli elementi principali di una frase semplice (nome, aggettivo, verbo).
Riconoscere nel periodo l'ordine gerarchico tra le proposizioni.
Saper collegare con connettivi adeguati le frasi di un testo semplice.
Scrivere un testo semplice in una forma ortograficamente corretta.
Saper usare il dizionario.

ABILITA' LINGUISTICHE

ASCOLTARE

ABILITA'

Mantenere un comportamento corretto, senza distrarsi, interrompere, disturbare chi parla.
Saper ascoltare e comprendere i punti essenziali di un testo orale.
Rispondere se sollecitato.
Saper riconoscere lo scopo del testo ascoltato.
Chiedere spiegazioni mirate.

PARLARE

ABILITA'

Pronunciare con sufficiente chiarezza, in modo da essere udito e facendo delle pause, se necessario.

Produrre testi orali corretti nella forma e sintatticamente ben organizzati.

Saper partecipare a un dibattito rispettando le regole di conversazione

Essere in grado di pianificare un intervento minimo su un argomento specifico, cioè:

- organizzare e rispettare un ordine espositivo
- usare un lessico adeguato all'argomento
- non divagare né discostarsi troppo dall'argomento

Saper enunciare il tema centrale di un testo

CONOSCENZE

Conoscere la differenza fra registro formale ed informale.

LEGGERE

ABILITA'

Leggere in modo corretto e sufficientemente scorrevole

Saper leggere e comprendere i caratteri essenziali di testi scritti di vario tipo

Leggere con voce chiara

Saper cogliere le caratteristiche e le informazioni principali di un testo espositivo e narrativo, cioè:

- Saper riconoscere le diverse tipologie testuali
- Saper comprendere il rapporto tra titolo e testo
- saper stabilire semplici relazioni temporali e consequenziali tra gli eventi

In particolare per il testo narrativo:

- saper individuare le sequenze in un testo semplice e cogliere i nessi logici
- saper collocare fatti e personaggi nello spazio e nel tempo

CONOSCENZE

Conoscere le diverse tipologie testuali (testo narrativo, saggio e articolo di giornale) e gli elementi che le caratterizzano

SCRIVERE

ABILITÀ

Produrre testi scritti sufficientemente corretti nella forma, coerenti e coesi

Scrivere con grafia chiara e sufficientemente ordinata

Evitare gravi errori ortografici

Ideare e pianificare un testo espositivo semplice

Scrivere rispettando un ordine logico, funzionale allo scopo che si è prefissato

Utilizzare correttamente la punteggiatura

Utilizzare il lessico adeguato agli argomenti trattati

Produrre testi semplici (riassunto, testo argomentativo)

CONOSCENZE

Conoscere le differenze tra scritto e parlato

Conoscere la punteggiatura

Conoscere le norme grammaticali fondamentali

Conoscere i concetti di coerenza e coesione testuali

INSEGNAMENTO DI STORIA PRIMO BIENNIO

OBIETTIVI DI MINIMI DI APPRENDIMENTO

ABILITÀ

- Individuare gli elementi essenziali di un evento storico:
 1. Collocare i fatti storici nella dimensione spaziale e temporale opportuna
 2. Riconoscere caratteristiche dei periodi storici
 3. Riconoscere rapporti fra una serie di eventi
 4. Riconoscere ed usare termini specifici del linguaggio disciplinare

CONOSCENZE

Alla fine del primo biennio l'alunno sa:

- Individuare gli elementi essenziali di un evento storico
- Orientare gli accadimenti storici nello spazio geografico e sulla linea del tempo
- Riconoscere i rapporti di causa-effetto fra una serie di eventi
- Cogliere le correlazioni fra eventi ed aree geografiche
- Utilizzare il lessico fondamentale delle scienze storico-sociali
- Orientarsi nella lettura della Costituzione italiana

MATEMATICA
PROGRAMMAZIONE MINIMA

OBIETTIVI MINIMI

Classe prima

- Eseguire operazioni e potenze negli insiemi N, Z e Q
- Eseguire espressioni con monomi e polinomi
- Svolgere i principali prodotti notevoli: $(a + b)(a - b)$, $(a + b)^2$
- Risolvere equazioni e disequazioni intere
- Saper applicare le formule per il calcolo di perimetro ed area delle principali figure geometriche piane
- Saper rappresentare per punti una figura sul piano cartesiano

MATERIA: SCIENZE INTEGRATE

Programmazione e Obiettivi Minimi

CLASSE 1	Programma		
		Contenuti	Obiettivi minimi
Classificare Riconoscere e stabilire relazioni Effettuare connessioni logiche Formulare ipotesi	FISICA E CHIMICA Misure e grandezze	- Conoscere le grandezze fondamentali e le principali grandezze derivate, con il loro significato e unità di misura (velocità, accelerazione, densità, volume, forza, energia) -Conoscere la notazione scientifica, i multipli ed i sottomultipli delle unità di misura	-Distinguere tra grandezza fondamentale e derivata -Eseguire conversioni da gradi Celsius a Kelvin, e tra decimetri cubi e litri, km/h e m/s -Operare approssimazioni
	Trasformazioni fisiche della materia, stati di aggregazione, passaggi di stato. Trasformazioni chimiche	-Classificare la materia in base allo stato fisico -Classificare gli stati fisici in base alle forze attrattive che li caratterizzano -Conoscere gli effetti della variazione di temperatura e pressione sulla materia e durante i passaggi di stato	-Distinguere tra trasformazioni chimiche e fisiche -Saper leggere una curva di riscaldamento/raffreddamento
	Sostanze e miscele	-Conoscere le differenze tra sostanze pure, miscugli e soluzioni -Conoscere qualcuno tra i principali metodi di separazione delle miscele	-Distinguere tra miscele e sostanze pure
	Elementi e composti	-Conoscere i significati e le reciproche differenze tra sostanze elementari, composte ed elementi	-Distinguere sostanza da elemento

	L'atomo e le sue particelle	-Conoscere la struttura di base dell'atomo, la composizione del nucleo e il concetto di orbitale e di livello energetico	-Conoscere le caratteristiche delle particelle subatomiche
	Tavola periodica	-Spiegare la relazione fra Z, struttura elettronica e posizione degli elementi sulla tavola periodica	-Ricavare il numero di elettroni totali e di valenza in base ai dati forniti dalla tavola periodica
	-A partire dalla struttura atomica, comprendere come e perchè avviene la formazione dei legami -Distinguere e confrontare i diversi legami chimici (ionico e covalente)	-Individuare il tipo di legame (ionico o covalente) sulla base degli atomi coinvolti -Saper impostare, le strutture di Lewis di alcune molecole semplici	
Osservare e descrivere in modo non ambiguo fenomeni appartenenti alla realtà naturale e saperli collocare in rapporti di causa ed effetto Saper interpretare dati e informazioni attraverso tabelle, modelli, figure, rappresentazioni grafiche Applicare le conoscenze acquisite a situazioni di vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.	SCIENZE DELLA TERRA L'Universo Il Sistema Solare	-Comprendere la vastità dell'Universo e le leggi fisiche che lo governano -Conoscere la struttura ed i meccanismi vitali delle stelle -Saper descrivere i modelli di evoluzione stellare, individuando i fattori che la condizionano -Capire l'importanza del Sole come fonte di energia nel sistema solare. -Distinguere i vari corpi celesti del Sistema Solare. -Descrivere correttamente i moti di rotazione e rivoluzione dei pianeti. -Mettere in relazione le leggi di Keplero e la legge di gravitazione universale.	-Saper definire una stella, una galassia, una costellazione, un buco nero Descrivere le caratteristiche del Sole -Spiegare le differenze tra pianeti gioviani e rocciosi -Spiegare il moto dei pianeti

	<p>Il pianeta Terra</p> <p>La Luna</p> <p>L'atmosfera e i fenomeni meteorologici</p> <p>Idrosfera marina e continentale</p> <p>Tettonica a placche</p>	<p>-Descrivere i moti terrestri di rotazione e rivoluzione</p> <p>-Mettere in relazione i moti della terra e le loro conseguenze.</p> <p>-Spiegare le cause del fenomeno delle stagioni astronomiche e i diversi effetti nelle zone astronomiche.</p> <p>-Spiegare le relazioni tra moti della Terra e misure del tempo-</p> <p>Descrivere le caratteristiche della Luna e le sue relazioni con la Terra</p> <p>Conoscere la composizione chimica dell'aria e la sua stratificazione</p> <p>-Conoscere la pressione atmosferica, i fattori che la influenzano e gli eventi meteorologici che governa</p> <p>-Descrivere i fenomeni delle precipitazioni e le cause</p> <p>-Distinguere acque dolci e salate e individuare i vari tipi di bacini</p> <p>-Comprendere le relazioni tra l'idrosfera ed il clima</p> <p>-Avere la consapevolezza dell'importanza dell'acqua come risorsa e capire che cos'è l'inquinamento idrico</p> <p>comprendere i movimenti Litosferici-Astenosferici e le cause</p> <p>-Comprendere le conseguenze dei moti tettonici ed i fenomeni ad essi associati</p>	<p>-Descrivere il moto di rotazione e il moto di rivoluzione terrestri</p> <p>-Descrivere l'andamento delle stagioni nelle zone astronomiche-</p> <p>Descrivere le caratteristiche morfologiche della Luna</p> <p>-Descrivere le fasi lunari</p> <p>-Descrivere le eclissi</p> <p>-Descrivere la struttura e la composizione dell'atmosfera</p> <p>-Riconoscere le cause dell'origine dei venti</p> <p>Distinguere acque dolci e salate e descriverne i bacini</p> <p>Capire che cos'è l'inquinamento idrico e quali cause abbia</p> <p>-Saper descrivere i movimenti di placca in prossimità di margini divergenti, convergenti e trascorrenti</p> <p>-Descrivere un fenomeno sismico</p> <p>-Descrivere un vulcano</p>
--	---	---	--

di Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA

PROGRAMMAZIONE MINIMA

CLASSI PRIME

Testo in uso: Benvenuti da noi plus Corso e laboratorio servizi di accoglienza +Super
eserciziaro - Lucia Evangelisti - Paola Malandra -
Casa editrice Paramond

UDA 1 Il turismo. Le tipologie di turismo

UDA 2 Le tipologie di strutture ricettive - La classificazione delle strutture
ricettive

UDA 3 L'albergo: caratteristiche e spazi operativi

UDA 4 Il front office e il back office – Etica professionale – Norme di
comportamento

UDA 5 La comunicazione in hotel – comunicazione verbale e non verbale –
comunicazione telefonica

UDA 6 La comunicazione scritta e i menu-la corrispondenza alberghiera

LABORATORIO DI INFORMATICA-ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI MINIMI classi prime

Word processor: creazione di schemi, volantini, e relazioni brevi utilizzando le funzioni base del software.

Presentazioni multimediali: creazione di presentazioni utilizzando le funzioni base del software.

Foglio di calcolo: inserimento di dati e semplici formule nelle celle con formattazioni di base.

Ricerche elementari nella rete Internet.

MATERIA: GEOGRAFIA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
OBIETTIVI MINIMI
CLASSI PRIME

PRIMO QUADRIMESTRE.

Gli strumenti del geografo, il planisfero politico.

La Terra e i suoi sistemi.

La presenza dell'uomo.

SECONDO QUADRIMESTRE.

L'Italia e l'Europa.

Gli altri continenti.

OBIETTIVI MINIMI

Al termine dell'anno scolastico lo studente dovrà aver raggiunto gli obiettivi posti dalle Linee Guida e, in generale, dovrà quindi essere in grado di "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..." con particolare riferimento all'Italia, all'Europa e agli altri continenti.

In particolare, lo studente dovrà saper:

- utilizzare gli strumenti del geografo (orientamento, scala, reticolato geografico, carte geografiche, indicatori statistici).
- individuare gli elementi fisici della Terra (climi, biomi ed ecosistemi, risorse, fonti energetiche rinnovabili e non);
- riconoscere le dinamiche relative alla presenza dell'uomo sulla terra (gli Stati, l'ONU, etnie lingue e religioni, gli spazi urbani, tensioni fra Stati e migrazioni, globalizzazione, individuare e definire le caratteristiche dei settori economici);
- distinguere le caratteristiche dell'Italia, dell'Europa e degli altri continenti (territorio, clima, ambiente, struttura urbana, vie di comunicazione, popolazione, economia).

TECNOLOGIA INFORMATICA E DELLA COMUNICAZIONE T.I.C.

PROGRAMMAZIONE MINIMA

Obiettivi generali

- **utilizzare correttamente gli strumenti informatici a disposizione;**
- **produrre testi multimediali;**
- **saper relazionare e presentare con la corretta terminologia i lavori realizzati;**
- **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;**
- **conoscere i concetti di base del problem solving;**
- **essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate;**
- **promuovere un atteggiamento razionale, critico e creativo.**

Nuclei fondanti e standard minimi **per classi parallele**

NUCLEI FONDANTI (ciò che è indicato sul libro di Testo prime pagine)

- **Architettura del pc (hardware)**
- **Software di base (sistema operativo)**
- **Applicativi base di office automation (word, excel, power point)**
- **Problem Solving (algoritmi e diagrammi di flusso)**
- **Reti informatiche, comunicazione e sicurezza online**

PROGRAMMAZIONE COMUNE PER CLASSI PARALLELE

Classi prime

Architettura del pc:

- **informazioni, dati e loro codifica;**
- **componenti fisici di un computer (hardware);**
- **caratteristiche di un computer.**

Software di base:

- **gestione dei file e delle cartelle;**
- **struttura e ruolo del sistema operativo;**
- **software applicativi.**

Applicativi di base di office automation:

- **word;**
- **power point;**
- **excel.**

Problem Solving:

- **concetto di algoritmo;**
- **tecniche risolutive di un problema;**
- **diagrammi di flusso (utilizzando software come algobuild e code.org)**

Reti informatiche, comunicazione e sicurezza online:

- **funzioni e caratteristiche delle reti di computer;**
- **rete Internet e relativi servizi;**
- **forme di comunicazione commerciale e pubblicità;**
- **ricerche online nel settore alberghiero;**
- **sicurezza in rete;**
- **normativa sulla privacy e sul copyright.**

OBIETTIVI MINIMI

Classe prima

- **conoscere la struttura ed il funzionamento del pc;**
- **funzioni base del sistema operativo, gestione dei file e delle cartelle;**
- **utilizzare le funzioni base di word, excel, power point;**
- **individuare il procedimento di base per la risoluzione di un problema semplice;**
- **conoscere i servizi base delle reti e di internet.**

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA

OBIETTIVI MINIMI

PROGRAMMA E COMPETENZE CLASSE 1°

<p>La brigata di cucina: gerarchia e principali figure professionali.</p> <p>La divisa dell'addetto ai servizi di cucina.</p> <p>Igiene e sicurezza. Conoscere e mettere in pratica gli aspetti relativi all'igiene personale, dei prodotti, dell'ambiente di lavoro e dei processi di produzione.</p> <p>Le norme di sicurezza e i suoi elementari.</p> <p>Conoscenze minime per la pianificazione dei processi organizzativi: la mise en place, organizzazione del lavoro,</p> <p>La raccolta differenziata.</p> <p>Le attrezzature grandi e piccole: nomenclatura ed utilizzo</p>	<p>Conoscenza delle materie prime.</p> <p>Spezie, erbe aromatiche.</p> <p>I tagli di base.</p> <p>Elementari nozioni di base relative alla lavorazione e trasformazione delle materie prime.</p> <p>Fondi di cucina, salse madri (cenni)</p> <p>Uova ed ortaggi (cenni).</p> <p>Semplici preparazioni di cucina classica e locale (cenni)</p> <p>Conoscenza degli elementi di base di pasticceria (cenni).</p>
--	--

COMPETENZE

- Conoscenza della brigata di cucina (figure essenziali). La divisa di cucina.
- Conoscenza dei fondamenti di igiene e sicurezza.
- Conoscenza dell'ambiente e delle attrezzature di cucina (elementi essenziali).
- Conoscenza delle materie prime (riconoscerle, saperle pulire e trattare).
- Conoscenza dei tagli di base e delle tecniche di base di cucina (passaggi elementari nella trasformazione delle derrate).
- Conoscenza elementi fondamentali delle basi di cucina relative a salse e fondi, uova, ortaggi .
- Conoscenza di alcune ricette della cucina locale (nome del piatto e elementi caratterizzanti).
- Conoscenza degli ingredienti di base di pasticceria (nomi dei prodotti di base).
- La panificazione (cenni).
- Uso di un linguaggio tecnico di settore.
- Consapevolezza di sé e capacità di rapportarsi agli altri.
- Rispetto delle regole.
- Capacità di tenere ordinato il proprio spazio di lavoro.
- Saper ripristinare la pulizia alla fine del lavoro.
- Saper riprodurre preparazioni elementari (cucina e pasticceria) con guida del docente.

LINGUE STRANIERE

PROGRAMMA MINIMO PER IL BIENNIO

COMPRESIONE ORALE E SCRITTA		<ul style="list-style-type: none">-Comprendere espressioni e parole di uso frequente relative alla propria quotidianità e a quella di altre persone.- Comprendere il contenuto globale di brevi e semplici messaggi, dialoghi, testi, conversazioni, istruzioni su argomenti di vita quotidiana.
PRODUZIONE ORALE	Interazione	<ul style="list-style-type: none">-Comunicare utilizzando il lessico di uso quotidiano inerente agli argomenti trattati, affrontando compiti essenziali di routine che richiedano uno scambio di semplici informazioni su argomenti e attività consuete.-Partecipare a brevi conversazioni e interagire prendendo parte a brevi dialoghi relativi alla quotidianità, utilizzando un linguaggio semplice ma coerente.- Rispondere utilizzando frasi semplici a domande relative ai contenuti trattati.
	Produzione	Utilizzare semplici espressioni e frasi per descrivere situazioni di vita quotidiana ed esperienze concrete.
PRODUZIONE SCRITTA		<ul style="list-style-type: none">-Scrivere brevi messaggi relativi ad argomenti quotidiani.-Scrivere una semplice lettera personale.- Rispondere in maniera concisa a domande relative ai contenuti trattati- Descrivere con semplici frasi situazioni di vita quotidiana.

“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

OBIETTIVI ESSENZIALI

CONTENUTI ESSENZIALI CLASSE 1[^]

- o Conoscere le principali caratteristiche dei microrganismi e dei virus
- o Conoscere le condizioni ambientali più favorevoli allo sviluppo dei microrganismi
- o Conoscere e distinguere le principali malattie da contaminazione microbiologica degli alimenti
- o Conoscere le principali norme igieniche da seguire per la manipolazione degli alimenti
- o Conoscere il concetto di shelf-life di un alimento, le principali cause di alterazione degli alimenti, le principali tecniche di conservazione degli alimenti.

TECNICA DEI SERVIZI E PRATICA OPERATIVA DI SALA-BAR

Classi prime Programma minimo

Igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.

L'importanza dell'igiene personale, l'igiene degli ambienti e delle attrezzature. La sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Gli ambienti e il personale.

Le aree di lavoro, la sala ristorante, la brigata di sala, la divisa, la nostra professione, norme di comportamento.

L'arredo e l'attrezzatura di sala.

Il bar: tutte le aree di lavoro.

Il caffè e la macchina per l'espresso.

Altre preparazioni di caffetteria.

DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE

PROGRAMMAZIONE MINIMA PER ASSI

CLASSI PRIME

Competenze di riferimento

Agire in riferimento a 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.

Approfondire lo sviluppo delle competenze nell'interazione a distanza, sia in occasioni di didattica in presenza, che in situazioni di didattica a distanza, come a seguito della sospensione delle attività didattiche in presenza, decorrente dal 24/02/2020, tanto in una dimensione personale quanto di classe.

ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
Storico sociale	<p>Comprendere i rudimenti della teoria del Diritto e incominciare a familiarizzare con il lessico specifico della disciplina</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche nazionali e internazionali, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire</p> <p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici</p> <p>Incominciare a partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese e gettare le prime fondamenta per un proprio progetto di vita</p>	<p>Le norme sociali e le norme giuridiche. La norma giuridica e i suoi caratteri</p> <p>I sistema delle fonti del diritto</p> <p>Diritto oggettivo e diritto soggettivo</p> <p>Capacità giuridica e capacità di agire</p> <p>Interdizione e inabilitazione</p> <p>Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione</p> <p>I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione e collegamenti con gli ordinamenti giuridici liberaldemocratici nazionali, internazionali, sovranazionali</p> <p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti</p> <p>I principali soggetti economici, osservati in una prospettiva locale, nazionale, globale</p>

	<p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p> <p>Approfondire le abilità di interazione a distanza, personale e di classe, in direzione delle dimensioni: partecipativa, sociale, interattiva, cognitiva, metacognitiva</p>	
Competenze di indirizzo		
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>		
Abilità minime	Conoscenze essenziali	
<p>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.</p>	<p>Rudimenti della normativa igienico-sanitaria e procedura di controllo HACCP.</p> <p>Nozioni essenziali sulla normativa relativa alla sicurezza sul lavoro in relazione alla sua tutela in Costituzione e alla legislazione essenziale</p>	

RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA MINIMO

Obiettivi generali del biennio

Nel biennio gli alunni sono stimolati e accompagnati a maturare in modo progressivo la loro identità personale e culturale, misurandosi:

A. con se stessi, nella scoperta delle proprie capacità e aspirazioni, delle proprie potenzialità e dei propri ideali;

B. con la religione cattolica, nella quale trovano concrete esperienze di senso, che hanno segnato e continuano a segnare la storia della nostra cultura italiana e ed europea;

C. con i diversi sistemi religiosi e di significato, con cui nell'ambiente scolastico e nella vita quotidiana si viene a contatto e occorre confrontarsi.

Obiettivi specifici del biennio

I. Ricerca ed elaborazione personale dei significati dell'esistenza nell'incontro con l'esperienza religiosa.

II. Progettualità, responsabilità, apertura agli altri secondo la concezione cristiana della vita.

III. Gesù di Nazaret e la sua centralità nella storia della salvezza.

IV. Riconoscimento e corretta comprensione dei valori del cristianesimo.

Competenze

- Capacità di elaborare un progetto di vita, sulla base di una obiettiva conoscenza della propria identità personale e culturale, delle proprie aspirazioni e attitudini.
- Capacità di comprendere il significato positivo del cristianesimo in particolare e dell'esperienza religiosa in genere nella storia dell'Italia, dell'Europa e dell'umanità.
- Consapevolezza della centralità di Cristo nella storia della salvezza e del valore del suo insegnamento di amore per i credenti e per tutti gli uomini.
- Corretta comprensione della Chiesa e del suo contributo alla vita della società, della cultura e della storia italiana, europea e dell'umanità.
- Maturazione di una coerenza tra convinzioni personali e comportamenti di vita, criticamente motivati nel confronto con il cristianesimo e con altre religioni e sistemi di significato presenti nella società italiana.

Metodologie

L'insegnante muoverà dall'esperienza vissuta dai ragazzi per dare una risposta agli interrogativi

fondamentali dell'uomo. Avrà inoltre cura di sollecitare una partecipazione attiva nel rilevare i problemi religiosi, nell'apprezzare e discernere i valori, nel favorire negli allievi l'ascolto e la riflessione.

Strumenti

Quanto ai sussidi, la fonte privilegiata sarà costituita dal testo biblico e naturalmente dal libro di testo. Si utilizzeranno inoltre audiovisivi, computer, materiale multimediale, quaderno dell'allievo, quotidiani, ecc.

Valutazione

Nel valutare gli studenti si terrà conto dei seguenti criteri:

- Conoscenza dei contenuti essenziali della religione.
- Capacità di riconoscere e apprezzare i valori.
- Corretto riferimento alle fonti bibliche e ai vari documenti.
- Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

I giudizi di valutazione sono conformi alle indicazioni date dal Collegio dei Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

Verifica

Il raggiungimento degli obiettivi sarà verificato mediante diverse modalità, che permettano l'uso di più mezzi espressivi: il dialogo e la partecipazione, la relazione scritta, il test, lavori di sintesi e di approfondimenti

SCIENZE MOTORIE
PROGRAMMA MINIMO

OBIETTIVI MINIMI (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE:

- Saper individuare le capacità richieste all'interno di un'azione motoria;
- Saper utilizzare una terminologia specifica appropriata;
- Partecipare al gioco in modo attivo, ed eseguire i fondamentali individuali dei giochi sportivi;
- Gestire il movimento, in relazione a piccoli e grandi attrezzi;
- Adattare i movimenti a fattori temporali, spaziali e di carico (intensità, gradualità, variabilità);
- Conoscere i principi nutritivi alla base dell'alimentazione;
- Conoscere correttamente l'apparato muscolo-scheletrico e articolare;
- Conoscere i piani, posizioni del corpo e ordinativi;
- Conoscere e applicare le tecniche per la sicurezza a scuola, in palestra e le regole comportamentali;

CAPACITÀ:

- Saper applicare uno schema di gioco;
- Saper risolvere semplici compiti motori coordinando uno o più schemi d'azione in un contesto preordinato;
- Svolgere esercizi che richiedono variazione della velocità e rapidità di esecuzione;
- Saper eseguire esercizi, di mobilità articolare, di forza e di resistenza;

COMPETENZE:

Raggiunge il livello minimo per ogni standard di competenza:

1. Esegue azioni motorie e giochi sportivi attraverso le indicazioni fornite dal docente adeguate al contesto e alle proprie possibilità
2. Sollecitato, pratica le attività sportive con semplici tattiche e strategie di gioco, in sicurezza e Fair Play.
3. Guidato, assume comportamenti attivi e utili a migliorare la propria salute e il proprio benessere psico-fisico e sociale;
4. Svolge l'attività sportiva in ambiente naturale rispettando le consegne.
5. Uda 1° e 2° Quadrimestre