

CLASSE PRIMA

ITALIANO

MODULO 1

LA COMUNICAZIONE

- a) Elementi della comunicazione: riconoscere gli elementi della comunicazione.
- b) Funzioni della lingua: riconoscere e utilizzare le diverse funzioni della lingua; usare il registro linguistico adeguato alla situazione
- c) Riflessioni sulla lingua: scrivere correttamente sul piano ortografico e grammaticale; usare un lessico appropriato

MODULO 2

LA COMUNICAZIONE: le tipologie testuali

- a) Il testo e le sue caratteristiche: saper progettare e costruire un testo coerente e coeso; produrre testi diversi in rapporto all'uso, allo scopo, al contesto comunicativo.
- b) Descrivere: saper produrre testi descrittivi adeguati alle richieste.
- c) Raccontare: saper produrre testi narrativi e informativi adeguati alle richieste.
- d) Dare istruzioni: saper individuare le specificità del testo regolativo; produrre brevi testi regolativi secondo i parametri studiati.

MODULO 3

LA COMUNICAZIONE: il testo narrativo

- a) La narrativa breve: leggere in modo scorrevole; saper individuare gli elementi specifici del testo letterario in prosa: fabula/intreccio, ambientazione, caratterizzazione dei personaggi, narratore esterno/interno, tecniche narrative.
- b) Il romanzo contemporaneo: saper redigere una scheda-libro; abituarsi alla lettura consapevole

STORIA

Storia antica e altomedievale

Culture della preistoria e civiltà protostoriche

- a. Dal paleolitico all'uso dei metalli: forme insediative e produttive; forme di culto.
- b. Le grandi civiltà del vicino Oriente; il delinearsi del fenomeno urbano e l'invenzione della scrittura.

Oriente e Occidente, migrazioni indoeuropee e contatti mediterranei

- a. Migrazioni indoeuropee.
- b. Le civiltà dell'Egeo. Frequentazioni precoloniali e colonizzazioni nel Mediterraneo.
- c. Popoli dell'Italia antica e loro culture.

Città e popoli della Grecia e dell'Italia

- a. Legislazioni, tirannidi, la società delle «città stato» (poleis), «popoli» (etnie) e «leghe» (koiné) nel mondo greco.
- b. Miti, culti, santuari nella vita greca.
- c. Origini di Roma e periodo della monarchia. Rapporti col mondo etrusco e con gli altri popoli d'Italia.
- d. Colonie della Magna Grecia.

La Grecia classica dall'affermazione alla crisi della polis

- a. Asia e Impero persiano nel confronto col mondo greco: le guerre persiane.
- b. Guerra del Peloponneso.
- c. Ricerche di equilibri e «paci comuni».

- d. Conquista macedone.

La «Res Publica» romana dal VI al IV sec. a.C.

- a. Passaggio dalla monarchia alla repubblica. Conflitto tra patrizi e plebei. Le XII Tavole.
- b. Organizzazione sociale e politica di Roma dall'età regia, all'età repubblicana (ordinamento centuriato, magistrature, ordini, ceti, clientele).
- c. La religione romana arcaica.

Roma verso l'egemonia in Italia

- a. Affermazione di Roma fra le diverse culture e realtà politiche d'Italia. Evoluzione del concetto di Italia.
- b. Progressiva conquista dell'egemonia nella penisola fino al conflitto con Cartagine.
- c. Dinamiche socio-politiche collegate.

Età ellenistica

- a. Il «dopo Alessandro», dall'Oriente mediterraneo all'Asia centrale. I grandi stati ellenistici.
- b. Cultura unificante e cosmopolitica dell'ellenismo.

Espansionismo romano nei Mediterraneo

- a. Roma e il mondo ellenistico. Espansione romana in Occidente e in Oriente (differenze di intenti e di modi).
- b. Il cammino verso l'unificazione politica mediterranea sotto il dominio di Roma. Il problema dell'imperialismo romano.
- c. Evoluzione del sistema produttivo.

Crisi della Repubblica Romana

- a. Crisi dell'Italia e delle istituzioni repubblicane (strutture militari, agrarie, sociali, istituzionali).
- b. Età dei Gracchi, Mario e la riforma dell'esercito.
- c. La guerra sociale.
- d. Lotte civili tra capi-parte.
- e. Ottaviano Augusto e il passaggio dalla repubblica al principato.

INGLESE

MODULO: STARTER

Contenuti linguistici:

Nomi e città – Professioni - Paesi e nazionalità - Dati personali - Rapporti di parentela – Oggetti personali.

Parti del corpo

MODULO A: PLACES AND ACTIVITIES

Contenuti linguistici:

Lessico relativo a professioni, luoghi di lavoro e attività quotidiane. Locali di una casa: mobili. Tipi di case.

Edifici pubblici. Lessico personale.

Contenuti grammaticali:

Presente semplice. Avverbi di frequenza. Can. There is/are. Some/any. Presente progressivo.

Preposizioni di luogo

MODULO B: 'EVERYDAY LIFE'

Contenuti linguistici:

Abbigliamento. Colori. Monete. Negozi. Cibi, bevande e ricette. Luoghi pubblici. Tempo libero

Contenuti grammaticali:

Whose? Genitive sassone. Aggettivi e pronomi possessivi. Can. How much? How many? A/ansome.

A lot (of), much, ,many. Very. Which/what. Would you like...? Can I have...? Do you like...? vs Would you like...?

Why don't we...? What about...? What shall we do...? Imperativo di 1^a persona plurale e di 2^a persona singolare e plurale. Aggettivi e pronomi dimostrativi. Futuro con *going to*.

FRANCESE

Funzioni comunicative:

Salutare (registro formale e informale)

Presentarsi e parlare dei propri gusti

Presentare qualcuno

Chiedere qualcosa e ringraziare (registro formale e informale)

Chiedere e dare delle informazioni sull'identità di qualcuno (nome, data di nascita, indirizzo, numero di telefono)

Lessico:

I numeri da 0 a 1000

Tempo libero: sport, hobby, altre attività di svago

I paesi e le nazionalità

Oggetti usati in classe e qualche oggetto utilizzato in casa

I giorni della settimana

I mesi dell'anno

L'alfabeto

L'indirizzo

Grammatica:

I pronomi personali soggetto

I pronomi personali tonici

La formazione del femminile

La forma negativa

Gli ausiliari essere e avere al presente dell'indicativo

I verbi del 1° gruppo (verbi in -er) al presente dell'indicativo

I verbi in -cer e -ger

Gli articoli

Le preposizioni articolate

La formazione del plurale

La forma interrogativa con "est-ce que"

Matematica

Aritmetica

Gli insiemi numerici N, Z, Q con le operazioni e le proprietà.

Ordinamento e rappresentazione dei numeri sulla retta.

I numeri razionali in forma decimale.

Potenze, rapporti, percentuali, approssimazioni, sistema di misura di peso e capacità.

Multipli e divisori.

Algebra 1

Monomi e polinomi.

Operazioni coi polinomi.

Algebra 2

Equazioni e disequazioni di primo grado.

Funzioni

Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica e grafica). Il metodo delle coordinate. Funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa.

Il linguaggio degli insiemi

Gli insiemi:

Rappresentare un insieme. Individuare i sottoinsiemi ed eseguire operazioni.

Geometria

Gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione.

Nozioni fondamentali di geometria del piano.

Le principali figure del piano.

Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Misura di grandezze, perimetro e area dei poligoni.

Teorema di Pitagora.

FISICA

MODULO A

Grandezze fisiche e misura

La misura e le proprietà dei corpi.

Le relazioni tra le grandezze fisiche e la rappresentazione

MODULO B

Le forze e l'equilibrio

Le forze e la statica

Statica dei fluidi

MODULO C

Il Movimento

Cinematica dei moti rettilinei: il moto rettilineo uniforme

Cinematica dei moti rettilinei: il moto rettilineo uniformemente accelerato

MODULO D

La dinamica e l'energetica

I principi della dinamica.

I principi di conservazione: l'energia meccanica.

MODULO E

L'equilibrio termico

Termologia.

Calorimetria.

MODULO F

Elettricità e magnetismo

Elettrostatica

Elettrodinamica e magnetismo (cenni).

DIRITTO ED ECONOMIA

Diritto

I principi fondamentali del diritto; i soggetti del diritto; le fonti del diritto.

Economia

I bisogni, i beni, i servizi economici; il sistema economico ed i suoi protagonisti. Il mercato; la moneta; l'inflazione; le banche; cenni su relazioni e rapporti economici nell'ambito dell'U.E.

SCIENZE DELLA TERRA

MODULO 1

La Terra nello spazio

L'ambiente celeste

La Terra e la Luna

MODULO 2

La Terra, un pianeta in evoluzione

La litosfera

L'energia interna della Terra

La dinamica della litosfera

MODULO 3

Le sfere fluide della Terra

Idrosfera

Atmosfera

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate.

Norme alimentari per una corretta prassi igienica (HACCP).

La composizione chimica del corpo umano e le molecole biologiche.

Acqua: proprietà, funzioni nutrizionali, bilancio idrico e fabbisogno giornaliero.

Micronutrienti (vitamine e Sali Minerali): classificazione, proprietà chimico-fisiche, principali funzioni, problemi legati alle loro carenze e ai loro eccessi.

Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente e nei 5 gruppi alimentari: generalità sulle loro caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

Significato di alimentazione equilibrata; linee guida e piramide alimentare.

LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Cenni storici sull'evoluzione del turismo e dell'impresa alberghiera in ambito regionale e nazionale

Ricevimento, Portineria, Cassa, Segreteria: organizzazione, funzioni, personale addetto, attrezzature

Unificazione dei servizi di ricevimento e portineria nel Frontoffice

Etica professionale: portamento e contegno

Igiene personale, delle attrezzature e dei locali

Prevenzione antinfortunistica

Legge quadro sul turismo: aziende di produzione di servizi turistici

Struttura dell'azienda alberghiera: alberghi di città (transito) e alberghi di stagione (soggiorno)

Il rapporto con il cliente: tecnica e terminologia usata per:

- la comunicazione diretta al Frontoffice
- la comunicazione telefonica
- la corrispondenza (cenni)

LABORATORIO DEI SERVIZI DI CUCINA

Il reparto di cucina (locali, attrezzature, utensili, settori, organizzazione dell'insieme). La cucina nelle diverse strutture ristorative

Il personale di cucina: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale

Igiene della persona, degli utensili, delle attrezzature e dei locali

Prevenzione antinfortunistica

Ortaggi e legumi

Erbe aromatiche

Principali sistemi di cottura (prime conoscenze)

Condimenti (vegetali e animali)

Fondi di cottura e classificazione delle salse basi

Le minestre

Il riso

Cereali e farinacei: le paste

Il latte

Le uova

Le piccole colazioni

Gli ingredienti della pasticceria di base. La pasticceria elementare

Il piatto: la sua ricetta originaria e le sue variazioni

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il reparto di sala e i locali annessi (attrezzature, utensilerie, arredi, organizzazione d'insieme)

Il personale di sala: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale

Igiene della persona, degli utensili, degli arredi, delle attrezzature e dei locali

Prevenzione antinfortunistica

La mise en place

I buoni prelievo

Vari metodi di servizio

Il menù (impostazione grafica)

Preparazione di insalate

Preparazione di macedonie di frutta

Le colazioni, la caffetteria e il relativo servizio

Il servizio del vino e delle bevande analcoliche

Il Bar (struttura, settori, attrezzature e utensileria, servizi vari)

Il personale di Bar: figure professionali