

Istituti Paritari Giovanni Falcone - Colleferro (RM)

Programmazione di lingua francese

Anno scolastico 2022/2023

Classe I.P.S.E.O.A.

Docente: ELEONORA PIACENTINI

Materiali:

• **Libro di testo:** *“Café Monde en poche”*, Grazia Bellano Westphal – Patricia Ghezzi, Edizioni Lang.

• **Dispense fornite dalla docente**

FINALITÀ:

La finalità principale è accrescere le conoscenze della lingua scritta e parlata, che abbia delle solide basi grammaticali. Gli studenti nel corso dell'anno dovranno acquisire delle competenze tali da riuscire a comprendere messaggi scritti e orali di vario genere; inoltre dovranno essere in grado di rielaborare e sintetizzare il contenuto di tali messaggi.

Vi sono ulteriori obiettivi da raggiungere, tra questi:

- Esprimersi in modo fluido e con la corretta pronuncia e intonazione;
- Produrre una descrizione semplice e lineare di vari argomenti;
- Esprimere il proprio punto di vista su tematiche comuni e attuali;
- Raggiungere un livello sufficiente nel lessico.

La parte legata al lessico e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica francese in relazione al corso di studi.

METODO DI INSEGNAMENTO:

- Lezioni frontali;
- Lettura e traduzione di testi semplici;
- Dibattiti, conversazioni, lavoro a coppie;
- Comprensione del testo e analisi testuale;

Lo studio della lingua progredirà tenendo in considerazione le competenze, le abilità, gli interessi degli studenti.

STRUMENTI DI LAVORO:

Verranno utilizzati libri di testo, appunti e/o dispense forniti dalla docente qualora fossero necessari, file audio, video, con il fine di sottoporre gli studenti a differenti tipologie di registri linguistici.

STRUMENTI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE:

Verranno effettuate prove scritte, orali e dettati su argomenti ampiamente esercitati, generalmente a fine unità o modulo, alle quali seguiranno dei

criteri di valutazione più o meno oggettivi e trasparenti. Tra gli elementi di valutazione verrà preso in considerazione il percorso affrontato dallo studente nel corso dell'anno, l'attenzione e la partecipazione dimostrate durante le diverse attività didattiche, nonché l'impegno, la volontà e l'interesse mostrati dallo studente.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

UNITÉ 0-6 (Communication, lexique, grammaire)

- Saluer
- Demander et dire comment ca va
- Dans la salle de classe
- À l'école j'ai
- L'alphabet
- Épeler un mot
- Les nombres
- Les jours de la semaine
- Les mois de l'année
- Les pronoms personnels sujets et les verbes être et avoir

- Les articles définis et indéfinis
- Se présenter et présenter quelqu'un
- La nationalité et les pays
- Les verbes en -er
- L'interrogation
- C'est/ il est
- Le pluriel et le féminin des noms et adjectifs
- Les articles contractés
- Les activités quotidiennes
- Les verbes pronominaux

- La négation
- Les adjectifs possessifs
- Il y a
- La famille/la description physique/le caractère
- Les prépositions de lieu
- Les verbes du deuxième groupe en -ir
- Les pronoms personnels complément d'objet direct (COD)
- Le futur proche et le passé récent
- Les adjectifs démonstratifs

- Article partitif

- Les gallicismes
- Les adverbes de quantité
- Le pronom complément en
- Les connecteurs temporels
- Le passé composé
- Les pronoms relatifs
- Les pronoms personnels compléments d'objet indirect (COI)
- Les prépositions avec les noms de pays
- Les verbes pouvoir, vouloir, savoir, voir
- Le futur simple
- Le comparatif
- Le superlatif absolu et relatif

15/09/2022

Firma docente

Firma studenti

Istituto Paritario Giovanni Falcone
Indirizzo: Via Artigianato, 13
00034. Colferro RM
Telefono: 06 9730 3045

Prof.: Chindemi Annalisa
Materia: Scienze motorie e sportive
Classe: 1 IPSEOA
Numero ore settimanali: 2
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

OBIETTIVO PRIMO BIENNIO

L'obiettivo delle scienze motorie e sportive è l'educazione fisica dello studente e rientra in una prospettiva di sviluppo globale della persona, contribuendo alla formazione dell'alunno. Lo aiuteranno a sviluppare ed accrescere le competenze, ad usare le proprie conoscenze ed abilità, impiegando tutte le sue risorse personali. Avrà consapevolezza della sua corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del suo corpo, ed inoltre interiorizzerà i valori sociali legati alla pratica sportiva (rispetto delle regole, fair play, assunzione di ruoli all'interno di gruppi e squadre) insieme ad una solida preparazione motoria.

MODULO I- IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITA'
Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
La definizione e la classificazione del movimento
L'apprendimento e il controllo motorio
Le capacità e le abilità motorie
Le capacità coordinative generali

MODULO II- L'ALLENAMENTO SPORTIVO
L'allenamento: definizione e concetto
La classificazione della forza
La classificazione della velocità
La classificazione della resistenza
La definizione di flessibilità e la sua classificazione

MODULO III- LO SPORT E I SUOI PRINCIPI. SPORT, REGOLE E FAIR PLAY
Aspetti comuni delle attività sportive con la palla
Gli sport di squadra
Gli sport individuali
Il fair play
Lo sport e la disabilità: le Paralimpiadi

MODULO IV- SALUTE E BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE
Il concetto di salute
Educazione alla salute e prevenzione della salute

I rischi della sedentarietà

Conoscere per prevenire: il tabacco, l'alcool, le droghe e i loro effetti

Il doping

La sicurezza a scuola e in palestra

Classificazione dei pericoli in palestra

Nozioni di primo soccorso

15/09/2022

ISTITUTO PARITARIO "G. FALCONE"
Via Artigianato, 13 – Colleferro (RM)
PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2022/2023

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: I IPSEOA

Materia: Scienze Integrate: Scienze della Terra

Docente: Silvia Ferrazza

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

- * comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico delle Scienze della Terra;
- * essere consapevoli dell'importanza del sistema Terra e del suo equilibrio attraverso la conoscenza delle sue componenti e della sua ubicazione nello spazio;
- * comprendere che i fenomeni naturali permettono di decodificare la realtà e di effettuare scelte pratiche ed etiche consapevoli per la tutela della salute e dell'ambiente, sia sul piano individuale che su quello collettivo;
- * analizzare lo stato attuale e le modificazioni del nostro pianeta in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra;
- * acquisire un metodo di studio e di lavoro razionale ed efficace.

Metodologia e strumenti di lavoro: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali, anche attraverso l'ausilio di mappe concettuali. Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: "Corso di Scienze Integrate: Scienze della terra" di Scaioni, Zullini – Atlas e delle dispense.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove orali (interrogazioni, esposizione di ricerche, domande dal posto, anche attraverso brevi interventi durante le lezioni) e scritte (test a risposta mista, valido per l'orale). Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Si terrà conto anche della partecipazione in classe, dello svolgimento dei compiti a casa e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MODULO I: La Terra nello spazio	
<u>Competenze</u> – Osservare, descrivere e analizzare fenomeni relativi al pianeta Terra, compresa l'interazione con la Luna.	
<u>Abilità</u> – Identificare le conseguenze dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra sul pianeta.	
UDA 1 – L'Universo e il Sistema solare	L'universo. Le galassie. Le stelle. Il sistema solare, il Sole e i pianeti.
UDA 2 – La Terra e la Luna	La forma, i moti e la rappresentazione della Terra. La luna. L'orientamento.
MODULO II: L'idrosfera, l'atmosfera e il clima	
<u>Competenze</u> – Riconoscere l'importanza dell'acqua dolce come una fondamentale risorsa per l'umanità.	
<u>Abilità</u> – Descrivere i fenomeni relativi all'idrosfera e all'atmosfera e riconoscere i processi che legano i suoi componenti nel ciclo dell'acqua e che influenzano il clima.	
UDA 3 – L'idrosfera	Il ciclo dell'acqua. Le acque continentali e marine. L'inquinamento dell'idrosfera.
UDA 4 – L'atmosfera e il clima	L'atmosfera. Il peso dell'aria e l'acqua nell'atmosfera. I climi e il cambiamento climatico.
MODULO III: La litosfera e i processi endogeni	
<u>Competenze</u> – Essere consapevole dello stato attuale e delle modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra.	
<u>Abilità</u> – Individuare e spiegare i meccanismi che sono alla base dei processi inerenti al ciclo litogenetico, i vulcani, i terremoti e la tettonica delle placche.	
UDA 5 – La litosfera	I minerali. Le rocce. Le risorse energetiche.
UDA 6 – I fenomeni terrestri	I fenomeni vulcanici. I fenomeni sismici. la tettonica a placche.

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13
00034,Colleferro RM

Programmazione di cucina

Classe: Prima

Anno scolastico 2022/2023

TECNICO DI CUCINA: GIANLUCA RAPONE

TESTO: CHEF 4.0 LABORATORIO DELLE COMPETENZE/ CHEF 4.0 TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA.

Premessa:

Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative; Conoscere nelle linee generali la normativa in materia di sicurezza; Conoscere le figure professionali che compongono la brigata di cucina; Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale;

Sviluppare la cura e l'igiene della persona, saper applicare la corretta manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili.

Obiettivi:

Al termine del primo biennio lo studente deve dimostrare di:

Conoscere e rispettare la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro (D.lgs 81/08) e quella relativa all'igiene dei prodotti alimentari (D.lgs155/97).

Riconoscere le situazioni che si presentano in cucina e che possono originare problemi relativi alla sicurezza ed all'igiene del personale e degli alimenti.

Raggiungere capacità di autodisciplina e autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata.

Conoscere le strutture ristorative ed i loro reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.

Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili e delle principali operazioni di preparazione e cottura degli alimenti.

1. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata di cucina conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente.
2. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella preparazione cottura e presentazione delle pietanze.
3. Saper gestire i rapporti con il reparto di sala.
4. Saper rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti.
5. Saper rilevare mediante osservazione e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi fra gli ingredienti, e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e dei principali metodi di cottura.

Le tecniche di base

La mise en place per la mondatura e per il taglio degli ortaggi

I tagli degli ortaggi.

Le preparazioni di base.

Conoscere:

La brigata di cucina

Mise en place della cucina e attrezzature

- Le legature
- I fondi bianchi e bruni/roux e addensanti

-
- Impasti di base per la pasta fresca;
 - Pasta fresca
 - Pasta ripiena
 - I primi piatti a base di pasta e di riso
 - Preparazioni a base di uova (uova alla coque, uova sode, uova al tegamino, uova strapazzate, omelette, uova in cocotte, uova affogate)
 - Pasticceria: Pan di Spagna, pasta frolla, pasta choux, crema pasticcera: le crepes, gli impasti lievitati, gli impasti montati;

I metodi di cottura.

Obiettivi:

- Conoscere le modificazioni chimico fisiche che avvengono durante la cottura;
- Conoscere le tecniche di cottura.

DATA

FIRMA

15/09/22

RAPONE GIANLUCA

ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"
Via Artigianato, 13 – Colferro (RM)
PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2022-2023

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Classe: I IPSEOA

Materia: Scienza degli alimenti

Docente: De Angelis Leonardo

Strumenti di lavoro: Per lo svolgimento delle lezioni sarà utilizzato il libro di testo: *"La nuova alimentazione"*, ALMA – Plan Edizioni e delle dispense.

Obiettivi didattici: Il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli alunni le competenze e gli strumenti necessari in modo che possano:

□ utilizzare correttamente il linguaggio specifico;

□ costruire mappe concettuali e rappresentazioni grafiche esplicative di un argomento studiato;

□ individuare le fonti alimentari dei principi nutritivi;

□ individuare le conseguenze di un'alimentazione poco corretta.

Verifiche di apprendimento: Le verifiche di apprendimento saranno composte di prove orali (esposizioni, interrogazioni e domande dal posto), tre per ogni quadrimestre. Le verifiche verranno poste in modo da saggiare sia le conoscenze di base della materia che le conoscenze acquisite dagli alunni. Si terrà conto anche della partecipazione in classe e dell'impegno complessivo dimostrato durante l'anno.

PROGRAMMA

1. I NUTRIENTI

I macronutrienti energetici

- I glucidi
- I lipidi
- Le proteine

I micronutrienti

- Le vitamine
- I sali minerali

2. ALIMENTI E BEVANDE

- La classificazione degli alimenti: i cinque gruppi alimentari
- L'acqua

3. LA DIGESTIONE

- L'apparato digerente: struttura e funzioni

4. ALIMENTAZIONE E SALUTE

Le abitudini alimentari

- Come si formano le abitudini alimentari
- I modelli alimentari

Un regime alimentare equilibrato

- La dieta equilibrata: I LARN
- I disturbi alimentari
- Le malnutrizioni

ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colferro (RM)

PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

CLASSE: I IPSEOA

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Francesca Rizzi

LIBRI DI TESTO:

- Pilar Sanagustín Viu, "¿Tu español? ¡Ya está! Vol. 1", Lang Edizioni;

OBIETTIVI

L'azione didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza e competenza di base della lingua spagnola. Lo scopo è il raggiungimento del livello linguistico A1-A2 (Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue).

Al termine del primo anno gli studenti dovranno essere in possesso delle seguenti competenze:

- Comprendere ed utilizzare frasi ed espressioni semplici, di uso quotidiano, per parlare di sé stessi o di altri, fornire e chiedere informazioni personali come presentarsi, saper fornire dettagli su dove si abita, descrizioni fisiche, caratteriali, descrivere la propria famiglia.
- Utilizzare e comprendere frasi basilari atte a soddisfare bisogni di tipo concreto, come chiedere informazioni ed essere in grado di intrattenere una conversazione basilare.
- Conoscere gli elementi prioritari della cultura spagnola, modi di dire, usanze e costumi tipici. La parte legata alla lingua e alla grammatica andrà di pari passo a uno studio basilare della cucina tipica spagnola in relazione al corso di studi.

METODOLOGIA

Le lezioni avranno come scopo quello di sviluppare le seguenti abilità: comprensione scritta e orale, produzione orale e scritta, interazione e ampliamento del lessico. Pertanto, durante le lezioni, gli studenti saranno chiamati a produrre testi scritti e orali, a lavorare su esercizi di grammatica, interagire tra di loro e con l'insegnante attraverso l'interpretazione di ruoli relativi all'argomento studiato. Durante le lezioni verranno proposti brani in lingua (conversazioni, letture, dialoghi, video) anche tramite l'ausilio di cd audio volti a potenziare le abilità di comprensione della lingua parlata, verranno simulate situazioni reali in cui gli studenti potrebbero imbattersi con l'obiettivo di ampliare il lessico ed esercitarsi nell'interazione orale, verranno svolti esercizi di produzione scritta per migliorare le capacità nella lingua scritta.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione avverrà attraverso 3 prove scritte nel primo quadrimestre e 3 prove scritte nel secondo. Verranno effettuate, inoltre, verifiche orali (interrogazioni, domande dal posto). La valutazione di fine quadrimestre terrà conto anche di altri elementi quali: l'impegno, la partecipazione, la collaborazione e i progressi rispetto ai livelli di partenza.

CONTENUTI LESSICALI

- Países y nacionalidades – Los numeros de cero a cincuenta – Los días de la semana, los meses y las estaciones del año – Saludos y presentaciones - La familia - El aspecto físico - El carácter y el estado de ánimo - Presentar a alguien y presentarse -Identificar a alguien -La casa: cuartos y muebles -Las características de la casa - Los colores -Las características de los objetos: forma, material y tamaño - Preguntar y localizar objetos: palabras para localizar -Acciones habituales y aficiones -Las tareas domésticas -El instituto -Verbos y asignaturas -Describir la jornada -Hablar de acciones habituales -Decir la hora -Expresar gustos y manifestar acuerdo y/o desacuerdo - La ropa.

CONTENUTI GRAMMATICALI

- El presente de indicativo de los verbos regular e irregulares -Los posesivos: adjetivos antepuestos y postpuestos -Los interrogativos -Contraste ser/estar -Contraste hay/estar (está/están) -Los demostrativos -Aquí/ahí/allí: adverbios de lugar -Verbos reflexivos -Marcadores de frecuencia y referencias temporales -Pronombres de objeto directo -Muy/mucho -Mucho/demasiado/bastante y poco -Los verbos gustar y encantar.

Colleferro, 15/09/2022

La docente

Francesca Rizzi

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via Artigianato, 13

00034. Colferro RM

Telefono: 06 9730 3045

PROGRAMMAZIONE DI SALA-BAR E VENDITA

CLASSE: PRIMA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

TECNICO DI SALA FABIANO BUCCI

Premessa:

Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative; Conoscere, nelle linee generali, la normativa in materia di sicurezza; Conoscere le figure professionali che compongono la brigata di sala e lo staff del bar; Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale;

Sviluppare la cura e l'igiene della persona, saper applicare la corretta manipolazione degli alimenti e

all'uso di attrezzature e utensili; Acquisire dimestichezza con le attrezzature di sala e bar; Apprendere le nozioni fondamentali per allestire nella maniera opportuna i tavoli della sala; Conoscere quali sono i prodotti di caffetteria, i loro metodi di preparazione e le tecniche di servizio

OBBIETTIVI:

Elaborare un quadro generale del mondo del lavoro alberghiero; agire in un sistema di qualità applicando le regole e le normative attinenti l'igiene.

Avere una conoscenza sommativa delle forme di ristorazione. Acquisire le competenze per utilizzare le dotazioni e le attrezzature per agire nelle strutture del reparto di sala e vendita.

Competenze tecnico-pratiche indispensabili per svolgere servizio nelle diverse tipologie di bar. Competenze atte ad ottenere un quadro completo sulla preparazione di caffè e derivati

ABILITA'/CAPACITA':

Riconoscere le principali figure professionali, correlate al settore enogastronomico. Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerente l'igiene personale.

Sapersi muovere ed agire all'interno della sala ristorante. Saper identificare attrezzatura e utensili di uso comune.

Riconoscere i principali tipi di bar e le principali figure professionali correlate al settore bar. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario della piccola e grande attrezzatura. Eseguire le principali tecniche di base nella mise en place e servizio al bar Saper preparare e servire a regola d'arte un espresso, un cappuccino, un tè, una cioccolata

ARGOMENTI TRATTATI:

Spiegazione delle principali norme dei regolamenti di Istituto e dei laboratori di sala-bar

Requisiti professionali, Educazione e pulizia di base

Cenni sulle attività di laboratorio, cenni sulle strutture e le attività pratiche, principali regole di pulizia, controllo delle attrezzature e sicurezza

La sala ristorante: struttura e impianti

Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni, conoscere e osservare i regolamenti dei laboratori

Descrizione delle forme di ristorazione moderna. Arredo, mobili, dotazioni. Attrezzatura, utensili, posate, cristalleria.

Il personale di sala

- La ristorazione
- La divisa
- Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala
- Attrezzatura da lavoro
- Mise en place
- Il servizio del vino
- La figura del sommelier
- Cenni sul menu
- Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu.
- Regole principali per la stesura del menu

Il bar:

- Il personale
- Il banco
- I bicchieri Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale del bar e le principali dotazioni
Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali Norme e regole di lavoro e comportamento

Cenni di caffetteria:

- Cenni sulla macchina per espresso

- Il caffè:

Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche, conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali

Cenni di botanica del caffè.

Verifiche e valutazioni:

si prenderanno in considerazione:

- la motivazione e l'impegno e, soprattutto, le potenzialità di apprendimento dimostrate
- la verifica dei progressi ottenuti in relazione alla situazione di partenza
- il conseguimento degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione individualizzata

Le verifiche dell'apprendimento saranno effettuate sia mediante lo svolgimento di interrogazioni orali che di prove pratiche.

Data: 15-09-2022

Il docente



PROGRAMMA DI MATEMATICA

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: I IPSEOA

Docente: Ilaria Passetti

Metodologia didattica

Lezioni frontali: teoria ed esercitazioni. Analisi dei problemi e delle soluzioni proposte. Si avrà cura di stimolare il più possibile una partecipazione personale al processo educativo di tutti gli alunni in base alle loro specifiche caratteristiche ed attitudini.

Strumenti

Gli strumenti che si utilizzeranno saranno: lavagna, libri di testo ed eventuali appunti preparati dall'insegnante sulla base dei bisogni della classe e delle sue caratteristiche

Verifiche e valutazioni

Si espliciteranno in prove scritte, interrogazioni, verifiche del lavoro personale.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

MODULO 1 – INSIEMI, LOGICA E FUNZIONI

- Definizione di un insieme
- Rappresentazione degli insiemi
- Le operazioni con gli insiemi

MODULO 2 – INSIEMI NUMERICI

- Insieme N – operazioni, espressioni, potenze e loro proprietà
- Insieme Z – operazioni, espressioni
- Insieme Q – numeri decimali, operazioni espressioni
- Introduzione ai numeri reali; approssimazioni
- Proporzioni e percentuali

MODULO 3 – CALCOLO LETTERALE

- Monomi: definizione, proprietà e relative operazioni. Espressioni
- Polinomi: definizione, proprietà, somma algebrica, moltiplicazione, divisione per un monomio.
 - Espressioni
- Prodotti notevoli: somma per differenza, quadrato del binomio e del trinomio, cubo del binomio
- Il teorema di Ruffini e la divisione con resto fra due polinomi

MODULO 4 – EQUAZIONI

- Equazioni razionali intere, grado, equazioni equivalenti, principi di equivalenza
- Ricerca delle soluzioni di un'equazione di primo grado
- Problem-solving

MODULO 5 – GEOMETRIA EUCLIDEA

- I postulati fondamentali
- Il piano euclideo: rette, semirette, congruenze di figure
- I, II, III criterio di congruenza
- I teoremi: Il teorema di Pitagora
- Le figure geometriche: triangolo, quadrato, rettangolo, rombo, parallelogramma e trapezio

IL DOCENTE
Prof.ssa Passetti Ilaria

ISTITUTO PARITARIO “GIOVANNI FALCONE”
“Programma di DIRITTO ED ECONOMIA”

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE I IPSEO A

DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO

Libro di testo:

Carlo Aime, Maria Grazia Pastorino; - “101 lezioni di diritto ed economica ” –
edizione aggiornata per gli istituti professionali alberghieri – Editore Tramontana

PROGRAMMAZIONE

INTRODUZIONE AL METODO

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni scritte in classe per spiegare ed apprendere i concetti fondamentali applicati alla realtà quotidiana attraverso nozioni di diritto amministrativo, diritto costituzionale ed economia politica.

Sarà utilizzato il libro in adozione, integrato a test di valutazione eseguiti in classe e svolti sul quaderno dei ragazzi.

Le interrogazioni seguiranno un calendario predefinito dall’insegnante e dagli stessi alunni. In caso di valutazioni insufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di un apprendimento adeguato di tutte le competenze.

CONTENUTI

Società, diritto

- *Il concetto di stato*
- *Il diritto, legge , concetto di sanzione*
- *Le fonti del diritto*

Soggetti, oggetti e rapporti di diritto

- *Le persone fisiche*
- *Le persone giuridiche*
- *I rapporti giuridici*

Lo stato e la costituzione in generale

- *La costituzione e lo statuto Albertino*
- *Forma e caratteristiche*

Parlamento, governo e presidente della Repubblica

- *Il parlamento , funzione legislativa*
- *Il governo*
- *Presidente della Repubblica*

Diritti e libertà della persona e del cittadino

- *L'evoluzione storica*
- *La tutela internazionale dei diritti dell'uomo*
- *I principi fondamentali dei diritti dell'uomo*
- *I diritti di libertà*

Bisogni , beni e servizi

- *Diverse tipologie di bisogni;*
- *Bene economico e non economico;*
- *I servizi*

Il funzionamento del mercato

- *Cos'è il mercato*
- *La domanda*
- *L'offerta*
- *Forme di mercato*
- *I sistemi economici*

L'impresa , famiglia e Stato

- *L'imprenditore*
- *La produzione*
- *La struttura dell'impresa*
- *Il circuito economico*

La moneta, il consumo e il risparmio

- *Dal baratto alla moneta*
- *L'inflazione*
- *La tutela del risparmio*
- *Le banche*

ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"
PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2022/2023

I – IPSEOA

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Libro di testo: "Benvenuti Welcome" di Lucia Evangelisti e Paola Malandra – Paramond Pearson

Docente: TOMASSI MARTA

Competenze: - acquisire consapevolezza delle attrattive naturali, storiche e artistiche nel proprio territorio; - individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia di struttura ricettiva; - acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo; - essere consapevole del ruolo all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato; - essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono, utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni.

Abilità: - Individuare gli elementi che compongono il prodotto turistico; - identificare le risorse ambientali del proprio territorio Individuare le risorse storico-artistiche e culturali del proprio territorio; - identificare le strutture ricettive e di ospitalità; - riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva e identificare le peculiarità delle diverse strutture ricettive semoventi; - distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera e identificare i differenti servizi complementare in hotel; - identificare e utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti al front office; - identificare le doti umane e professionali degli addetti al front office; - riconoscere le principali regole di comportamento.

Modalità di verifica: - libro di testo, appunti, dispense e attività di laboratorio pratico.

Contenuti:

1. PROMUOVERE IL TURISMO NEL TERRITORIO

- Il turismo
- Le tipologie di turismo
- La destinazione turistica
- Le attrattive naturali
- Le attrattive culturali

2. LE STRUTTURE RICETTIVE

- La classificazione delle strutture ricettive
- Le tipologie di strutture ricettive
- Le strutture ricettive extralberghiere
- Le strutture ricettive semoventi

3. I SERVIZI DELL'HOTEL

- L'albergo: caratteristiche e spazi operativi
- Le camere d'albergo
- I servizi complementari
- La ristorazione

4. L'ORGANIZZAZIONE ALBERGHIERA

- L'organizzazione e la room division
- Il front office e il back office
- L' housekeeping

5. IL FRONT OFFICE

- L'accoglienza in hotel
- L'etica professionale
- Le norme di comportamento

6. LA COMUNICAZIONE IN HOTEL

- La comunicazione
- La comunicazione al front office
- L' empatia e l'assertività
- La comunicazione telefonica

7. LA COMUNICAZIONE SCRITTA IN HOTEL

- La comunicazione scritta
- La corrispondenza alberghiera
- Come gestire la corrispondenza in hotel
- L'immagine attraverso la grafica

Colleferro, 15/09/2022

La docente

Tomassi Marta

ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE DI COLLEFERRO (RM)

PROGRAMMA ANNO SCOLASTICO 2022/2023

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

CLASSE 1 SEZIONE A

MATERIA: Geografia

DOCENTE: Prof.ssa Centra Martina

OBIETTIVI DIDATTICI: Il corso concorre a far conseguire allo studente le competenze e gli strumenti necessari in modo che possa:

- conoscere i metodi e gli strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali (il reticolo geografico, i vari tipi di carte geografiche e i sistemi informativi geografici);
- interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso l'impiego di strumenti informatici;
- conoscere la formazione, l'evoluzione e la percezione dei paesaggi naturali e antropici;
- conoscere l'organizzazione del territorio, lo sviluppo locale e il patrimonio territoriale;
- descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia;
- analizzare il rapporto uomo – ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali.

TIPOLOGIA DI VERIFICA/VALUTAZIONE:

- verifiche scritte a risposta aperta o chiusa;
- esposizione orale;
- partecipazione e interesse durante le lezioni;
- svolgimento di esercizi in classe e a casa. Ricerche, relazioni, approfondimenti individuali e di gruppo;
- monitoraggio dell'attenzione rispetto agli strumenti di lavoro (libro di testo, quaderno, fotocopie, ecc.);

LIBRO DI TESTO: *'Una Terra molti mondi. Geografia generale ed economica'* di Pratesi/Eblasi – Atlas

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

MODULO 1 - Strumenti e metodi della geografia	
UDA 1 – Geografia e orientamento	La geografia. L'orientamento. Orientarsi con il Sole attraverso i punti cardinali. Orientarsi con le stelle. Orientarsi con la bussola. Orientarsi con le carte geografiche. Orientarsi con il GPS.
UDA 2 – La Terra: lo spazio e il tempo	Il sistema di riferimento terrestre. Il reticolo geografico. Le coordinate geografiche. Il sistema orario internazionale.
UDA 3 – Rappresentare la Terra	I globi e i planisferi. Le proiezioni cartografiche. Modi diversi di vedere il mondo.
UDA 4 – Leggere le carte geografiche	Rappresentazioni simboliche del territorio. Le carte fisiche. Le carte politiche. Le carte tematiche. I cartogrammi.

UDA 5 – <i>Gli strumenti geografici dell'era digitale</i>	La rivoluzione del telerilevamento. Sistemi informativi geografici. Leggere un'immagine satellitare.
UDA 6 – <i>Elaborare e leggere i dati: tabelle e grafici</i>	Rappresentare i dati sui territori. Le tabelle. I grafici.
MODULO 2 - I paesaggi: formazione, evoluzione e percezione	
UDA 7 – <i>La varietà degli spazi terrestri</i>	I nomi degli spazi terrestri. Paesaggi naturali e paesaggi umanizzati.
UDA 8 – <i>Le regioni climatiche</i>	Che cos'è il clima. I fattori che influiscono sul clima. Le cinque regioni climatiche. I venti. I venti portano precipitazioni.
UDA 9 – <i>Gli ambienti naturali</i>	Il clima e gli essere viventi. Gli ambienti delle fasce polari. Gli ambienti delle fasce temperate. Gli ambienti della fascia intertropicale.
UDA 10 – <i>La rappresentazione dei paesaggi</i>	Le forze endogene. Le forze esogene. L'azione dell'uomo.
UDA 11 – <i>Osservare i paesaggi terrestri</i>	Interrogare i paesaggi. I paesaggi montani. I paesaggi collinari. I paesaggi delle pianure. I paesaggi fluviali. I paesaggi costieri e marini.
UDA 12 – <i>I paesaggi creati dall'uomo</i>	Campagne e città. I paesaggi urbani. I paesaggi rurali. La città diffusa.
UDA 13 – <i>Come cambia il mondo: paesaggi a confronto</i>	I nuovi paesaggi urbani.
UDA 14 – <i>I paesaggi culturali</i>	Un museo all'aperto. Un patrimonio da difendere. L'eredità culturale dei paesaggi.
MODULO 4: L'Italia	
UDA 15 – <i>Il territorio italiano</i>	Montagne, colline e pianure. La linea costiera. Fiumi e laghi d'Italia. Climi e ambienti. Il sistema degli enti. Il patrimonio italiano. Economia e lavoro in Italia.

La docente

Martina Centra

Istituti Paritari Giovanni Falcone, Collesalerno

A.S. 2022/2023

Docente: Emiliano Cecere

Classe: I IPSEOA

Materia: Italiano

Libro di testo:

Italiano Antologie: Brenna, Caimi, Senna, Seregini – Belli da leggere, edizione verde per il settore alberghiero e turistico, Ed. Mondadori.

Italiano Grammatica: Serianni, Della Valle, Patota – Le parole sono idee con parole da non perdere, grammatica, lessico e scrittura, Ed. Mondadori.

Finalità ed obiettivi:

Grammatica:

- Conoscenza della specificità del linguaggio orale e scritto;

- conoscenza delle norme morfo-sintattiche che regolano il meccanismo linguistico (le parti variabili del discorso, le

parti invariabili del discorso, primi elementi di analisi logica);

- individuazione e uso appropriato delle parti del discorso e delle strutture sintattiche di uso generale e più frequente nel

parlato e nello scritto;

- individuazione degli elementi della frase e dei complementi di uso più frequente nella comunicazione orale e scritta.

Lecture antologiche:

-Analisi di testi letterari e non letterari;

-conoscenza delle caratteristiche generali delle diverse tipologie di testo prese in esame nel corso dell'anno scolastico;

-letture integrali di testi scelti autonomamente dagli alunni.

Contenuti:

Grammatica:

1. La fonetica e l'ortografia.

2. Il lessico.

3. La morfologia.
4. Il verbo.
5. La sintassi della frase semplice

Lecture antologiche:

1. Il testo narrativo: la struttura delle narrazioni; il tempo; lo spazio; i personaggi; lingua e stile.
2. Il mito e l'epica. L'epica antica: l'Iliade e l'Odissea.
3. La favola e la fiaba.
4. Il racconto.
5. I generi: il fantastico e l'horror; il giallo; il fantasy e la fantascienza.

Metodo di insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali; il docente si avvarrà dell'utilizzo del libro di testo supportato anche dall'ausilio di materiali di approfondimento qualora necessario.

Strumenti di valutazione e verifiche: L'acquisizione delle competenze da parte degli studenti verrà valutata tramite verifiche orali e scritte, con il giusto preavviso, al termine della spiegazione di ogni argomento. Gli studenti verranno inoltre valutati sulle loro capacità di elaborazione e comprensione di testo scritti. In caso di bisogno verranno programmate attività di recupero mirate.

Il programma potrebbe subire variazioni a seconda delle necessità e dei tempi di apprendimento degli studenti.

Colleferro, 15/09/2022

Il docente
Emiliano Cecere

Istituti Paritari Giovanni Falcone, Collesereno

A.S. 2022/2023

Docente: Emiliano Cecere

Classe: I IPSEOA

Materia: Storia

Libro di testo: Zanette – La storia ci riguarda, Ed. Mondadori

Finalità ed obiettivi: Il programma prevede la conoscenza e l'acquisizione delle nozioni relative agli avvenimenti accaduti dall'anno mille alla metà del Seicento. I discenti acquisiranno le competenze e gli strumenti necessari per poter analizzare ed interpretare autonomamente i vari eventi storici con il giusto spirito critico. Lo studente dovrà, infine, saper rielaborare e contestualizzare quanto fatto in classe autonomamente.

Contenuti:

- Le prime civiltà
- Vicino Oriente e Mediterraneo
- La civiltà greca
- Dalla polis all'ellenismo
- Le basi della civiltà romana
- Apogeo e crisi della repubblica

Metodo di insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali; il docente si avvarrà dell'utilizzo del libro di testo supportato anche dall'ausilio di materiali di approfondimento qualora necessario.

Strumenti di valutazione e verifiche: L'acquisizione delle competenze da parte degli studenti verrà valutata tramite verifiche orali e scritte, con il giusto preavviso, al termine della spiegazione di ogni argomento. Gli studenti verranno inoltre valutati sulle loro capacità di elaborazione e comprensione di testo scritti. In caso di bisogno verranno programmate attività di recupero mirate.

Il programma potrebbe subire variazioni a seconda delle necessità e dei tempi di apprendimento degli studenti.

Collesereno, 15/09/2022

Il docente

Emiliano Cecere

PROGRAMMA

Laboratorio di servizi enogastronomici-settore SALA E VENDITA Classe 1^a Biennio

Libro di testo (Laboratorio di Sala e Vendita Luciano Cianni) Pearsonedizioni) Maitre e Barman 4.0

La Ristorazione e le figure professionali

- **Nascita della ristorazione**
- **I primi ristoranti**
- **Il bar**
- **Ristorazione commerciale/collettiva**

La Brigata di Sala

Igiene e Sicurezza sul Lavoro

- **Contaminazioni di alimenti e bevande**
- **Igiene e microorganismi**
- **Infezioni e tossinfezioni alimentari**
- **Igiene del personale**
- **Igiene dei locali e delle attrezzature**

HACCP

La sala ristorante

- **Ambienti di lavoro**
- **Gli arredi**
- **Sicurezza sul lavoro**
- **Prevenzione degli infortuni**

Il menu e la comanda

- **Conversazione tra i reparti**
- **Progettazione del menu**
- **Grafica**
- **Tipologia di menu**
- **I buoni di comanda**
- **Disposizione dei tavoli**
- **Mise en place della sala**
- **Mise en place dei coperti**
- **Il Menage**

Il servizio

- **I diversi servizi**
- **Il rapporto con il cliente**
- **Compilazione della comanda**
- **Servizio bevande**

Il Vino

- **Carta dei vini**
- **Gli strumenti del Sommelier**
- **Il servizio del vino**
- **Il servizio al tavolo**
- **Gli stili di servizio**
- **Servizio al buffett**
- **Servizio al Gueridon**

Il Bar

- **La macchina dell'espresso**
- **La caffetteria**

L'ABBINAMENTO CIBO VINO

Il docente

Prof. Roberto Tibaldi

Istituto Giovanni Falcone

I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Programmazione didattica A.S. 2022/2023

Materia: Inglese

Classe: I IPSEOA

Docente: Sara Iacoangeli

Libro di testo: J. Bowie, M. Berlis, H. Jones, B. Bettinelli, *Engage With Your Future*, Pearson, Longman

Obiettivi didattici: Il corso sarà volto all'acquisizione e al potenziamento delle quattro abilità linguistiche: *writing, speaking, reading e listening*. In particolare, lo studente dovrà essere in grado di:

- 1) produrre testi scritti caratterizzati da semplici frasi attraverso l'utilizzo di congiunzioni come *and, but, because*, ecc., riguardanti bisogni immediati o argomenti di interesse personale;
- 2) leggere e comprendere brevi testi scritti e trovare informazioni specifiche;
- 3) scrivere semplici e brevi e-mail o messaggi personali;
- 4) presentare sé stesso/a, ponendo domande su dati personali e rispondere a domande analoghe;
- 5) produrre testi orali per trattare una modesta varietà di argomenti che ricadono nel proprio campo di interesse;
- 6) discutere di argomenti a lui familiari durante lo svolgimento di compiti quotidiani che riguardino uno scambio diretto di informazioni;
- 7) comprendere messaggi orali articolati lentamente.

Metodo d'insegnamento: L'attività didattica verrà svolta attraverso lezioni frontali e tramite attività di coppia e gruppo. In particolare, i lavori di gruppo permetteranno agli alunni di esprimersi in lingua e mettere in pratica gli elementi del programma studiati. L'insegnante farà uso del libro di testo e di materiale didattico d'approfondimento.

Strumenti di verifica: Verranno svolte verifiche mensili di tipo scritto e orale. Nello specifico, gli alunni saranno sottoposti a verifiche orali (conversazione, esercizi orali) e scritte (esercizi a riempimento, quesiti a risposta multipla e brevi *composition*).

Inoltre, ai fini della valutazione, verranno presi in considerazione gli interventi dal posto, la partecipazione attiva alla lezione, il rispetto delle consegne e lo svolgimento costante dei compiti a casa, così come la frequenza stessa delle lezioni.

Contenuti del corso:

Build up to engage

Unit A – Friends and Family

Grammar: Subject pronouns; to be – Present simple; Possessive adjectives

Vocabulary: Alphabet and numbers; Countries and nationalities; Family;

Unit B – Home Sweet Home!

Grammar: Regular and irregular plurals; This/That/These/Those; There is/there are + a/some/any; Prepositions of place

Vocabulary: My room and personal possessions;

Unit C – People and places around me

Grammar: Object Pronouns; Articles; Imperatives

Vocabulary: Jobs; Places in town

Unit D – My free time

Grammar: Wh-questions; Can

Vocabulary: Days, months and seasons; Ordinal numbers; dates and years; Free-time activities

Unit E – My favourite things

Grammar: Have got – Present simple; Possessive's; Possessive pronouns and Whose

Vocabulary: Personal possessions

Unit 1: Who do you think you are?

Grammar: Present Simple: affirmative and negative; Adverbs and adverbial phrases of frequency; Present Simple - questions; Prepositions of time – at, in, on

Vocabulary: Free time activities; Physical appearance

Unit 2: You live and learn

Grammar: Present Continuous; Present Simple vs Present Continuous; Prepositions and adverbial phrases of place

Vocabulary: School subjects; Places in a school and school equipment

Unit 3: You are what you eat!

Grammar: Countable and uncountable nouns; some, any, no; How much/How many...?; a lot, lots of, a little/a few, not much, many

Vocabulary: Food and food types; Common uncountable nouns

Unit 4: Be inspirational!

Grammar: Past Simple – to be; Past simple – regular and irregular verbs; Past simple – questions/subject questions; Could

Vocabulary: Personality adjectives; Feelings and emotions

Unit 5: Winning at any cost?

Grammar: Past Continuous; Past Continuous vs Past Simple; Must/mustn't, have to, don't/doesn't have to

Vocabulary: Sports, sports places and equipment; parts of the body

Unit 6: Nature is home

Grammar: Comparative and superlative adjectives/adverbs; (not) as...as...; too much/ many; too/(not) enough

Vocabulary: Geographical features; Weather

Unit 7: Time for adventure

Grammar: be going to; Prepositions of motion; Present tenses for the future

Vocabulary: Holidays; Travel and transport

Unit 8: What will be will be

Grammar: Will; Will vs be going to and Present Continuous; Zero and first conditionals

Vocabulary: Homes and contents; Technology

Colleferro (RM)

15 settembre 2022

La docente

Sara Iacoangeli

ISTITUTO PARITARIO “G. FALCONE”
VIA ARTIGIANATO, 13
COLLEFERRO

PROGRAMMA DISCIPLINARE ANNUALE

TIC (Tecnologie Informatiche e Comunicazione)

CLASSE I° A IPSEA

ANNO SCOLASTICO 2022/23

Docente: Iacobelli Daniela

<u>MODULO 1</u> <u>(Ottobre- novembre)</u>	<u>Introduzione all'informatica:</u>	Il computer: concetti generali Differenza tra hardware e software Dentro il computer (scheda madre, CPU, RAM ...) La codifica delle immagini Le memorie di massa Le periferiche di input/output
<u>MODULO 2</u> <u>(Ottobre- Novembre)</u>	<u>L'uso del computer e la gestione dei file:</u>	Avvio del computer e impostazioni di base Elementi del desktop Funzioni principali del sistema (esplora risorse, masterizzazione, installazione, guida ...) Accessori di Windows File e cartelle La gestione dei file
<u>MODULO 3</u> <u>(Dicembre)</u>	<u>Il web e la posta elettronica:</u>	Lo scambio di informazioni in rete Internet e il suo funzionamento Navigazione in rete Le ricerche in internet La posta elettronica Norme sull'utilizzo responsabile della rete.

<p><u>MODULO 4</u> <u>(Ottobre- Febbraio)</u></p>	<p><u>Strumenti di video- scrittura:</u></p>	<p>Introduzione a Word Creazione di un testo Correzione e modifica di un testo Modifica dell'allineamento del testo Impaginazione di un documento Oggetti grafici e immagini Copia e spostamento di un testo Trova e sostituisci Formattazione di un testo Elenchi puntati e numerati Le tabelle Disegno di forme, caselle e linee La lettera commerciale; qualche semplice esempio</p>
<p><u>MODULO 5</u> <u>(Febbraio- Marzo)</u></p>	<p><u>Strumenti di presentazione:</u></p>	<p>Introduzione a Power point Creazione di una semplice presentazione Grafici e oggetti in una presentazione Inserimento di animazioni e transizioni in una presentazione.</p>

MODULO 6 (Aprile-Maggio)	<u>Il foglio elettronico:</u>	Prime operazioni con Excel Modifica di dati in un foglio di lavoro Calcoli e formule semplici
---	--------------------------------------	---

I moduli da 2 a 6 sono realizzati in co-docenza con il docente di Laboratorio servizi accoglienza turistica.

Tipologia di attività: Lezione frontale ed esercizi guidati in aula informatica.

Valutazione: Verifica teorica orale o scritta/pratica laboratorio

<u>OBIETTIVI FINALI</u>
<u>CONOSCENZE:</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Sistemi informatici • Informazioni, dati e loro codifica • Architettura e componenti di un computer • Comunicazione uomo-macchina • Struttura e funzioni di un sistema operativo • Software di utilità e software gestionale • Fasi risolutive di un problema, algoritmi e loro rappresentazione • Organizzazione logica dei dati • Struttura di una rete • Funzioni e caratteristiche della rete Internet e della posta elettronica
<u>CAPACITA'</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.) • Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo • Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che mul-timediale • Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico • Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio • Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo tecnico-economico • Riconoscere le principali forme di gestione e controllo dell'informazione e della comunicazione specie nell'ambito tecnico-economico • Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, cercare e rielaborare con i principali software informazioni in rete

COMPETENZE

Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE

- Caratteristiche della comunicazione informatica
- Distinguere le funzioni del software di sistema e del software applicativo
- Utilizzo base dei principali programmi word, Excel, PowerPoint
- Struttura di Internet e ricerca informazioni
- Elementi hardware di un PC
- Operazioni specifiche di base di alcuni dei programmi applicativi più comuni
- Uso dei tasti funzione più comuni per ogni programma applicativo usato

CAPACITA'

- Riconoscere le caratteristiche di base logico-funzionali di un computer.
- Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo.
- Utilizzare la rete Internet per ricercare dati.
- Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, cercare e rielaborare con i principali software informazioni in rete.

COMPETENZE

- Essere consapevoli di come i moderni processi tecnologici interagiscono con l'azienda.
- Adottare semplici procedure per la risoluzione di comuni problemi pratici.
- Utilizzare le funzioni di base dei software più usati per produrre testi, effettuare comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, cercare informazioni e comunicare in rete.
- Saper scegliere gli applicativi più adatti a risolvere un problema relativo all'attività lavorativa.

METODI E STRUMENTI

Anche se è privilegiata la lezione frontale partecipata, si proporranno lavori di gruppo.

Nell'insegnamento si utilizzeranno i seguenti strumenti didattici:

- personal computer in laboratorio di informatica
- libro di testo
- all'occorrenza articoli di giornale e/o riviste specializzate

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Tutte le esercitazioni verranno considerate e valutate con verifiche periodiche. Alla fine dei singoli moduli e/o delle unità didattiche si verificherà l'acquisizione delle conoscenze, capacità e competenze attraverso verifiche sommative.