ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

UNITA' DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO (UDA)

DI TUTTE LE DISCIPLINE DEL

PRIMO PERIODO DIDATTICO

A.S. 2019-2020

Istituto Professionale

Settore: "Servizi"

Indirizzo B3: "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Aberghiera"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

QUADRO ORARIO DEL PRIMO PERIODO DIDATTICO

ASSI CULTURALI	Classi Concorso	DISCIPLINE	Primo Biennio		
			I	II	TOT.
Linguaggi	A012	Lingua e letteratura italiana	132	132	**264**
Linguaggi	AB24	Lingua inglese	99	99	**198**
Storico - Sociale-Economico	A012	Storia	66	66	**132**
Storico - Sociale-Economico	A046	Diritto ed Economia	66	66	**132**
Matematico	A026 - A027-A047	Matematica	132	132	**264**
Scientif. Tecnol.	A050	Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66	**132**
Linguaggi	A048	Scienze motorie e sportive	66	66	**132**
Linguaggi	AA24	Seconda lingua straniera	66	66	**132**
Storico - Sociale-Economico		Religione Cattolica o attività alternative	33	33	**66**
		Totale ore di attività e insegnamenti generali	660	660	**1320**
Attività e Insegnamenti obbligatori nell'area di Indirizzo					
Matematico	A020-A027	Scienze integrate Fisica	66	---	**66**
Scientif. Tecnol.	A034	Scienze integrate Chimica	---	66	**66**
Scientif. Tecnol.	A031	Scienza degli alimenti	66	66	**132**
Scientif. Tecnol.	B020	Laboratorio di servizi enogastr. – settore cucina	66	66	**132**
Scientif. Tecnol.	B021	Laboratorio di servizi enogastr. – settore sala e vendita	66	66	**132**
Scientif. Tecnol.	B019	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66	**132**
Scientif. Tecnol.	B016	Tecnologia dell'Informazione e della Comunicazione	66	66	**132**
		Totale ore di indirizzo	396	396	**792**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

TOTALE COMPLESSIVO ORE			**2112**

QUADRO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI ATTESE E DISCIPLINE INTERESSATE

Competenza		**Discipline**
CT01	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	Italiano, Inglese, Francese Scienze degli alimenti, chimica, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., scienze motorie, Matematica, scienze giuridico-economiche, Lab. Sala , Lab. Acc. Tur.
CT02	Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	Italiano, Inglese, Francese, Scienze degli alimenti, ecologia e pedologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica
CT03	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Italiano, Inglese, Francese Scienze degli alimenti, chimica, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C.,scienze motorie, Matematica, scineze giuridico-economiche,
CT04	Riconoscere gli aspetti geografi ci, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografi che, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., Matematica, Lab. Sala, Lab. Cucina, Lab. Acc. Tur.
CT05	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;	Inglese, Francese Scienze degli alimenti, ecologia e pedologia, fisica, lab tecn. ed eserc., Matematica, Lab. Cucina
CT06	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere	Italiano, Inglese, Francese

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

	previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;	
CT07	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;	Italiano, Inglese, Francese ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., Lab. Accoglienza
CT08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;	Italiano, Inglese, Francese , chimica, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Lab.Accoglienza, Lab Sala
CT09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;	Italiano, Inglese, Francese Scienze degli alimenti, chimica, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., scienze motorie, Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT10	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;	Inglese, Scienze motorie
CT11	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;	Italiano, fisica, Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;	Italiano, Inglese, Francese Scienze degli alimenti, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT13	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc.., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT14	Individuare i problemi attinenti al proprio ambitodi competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, scienze degli alimenti

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

CT15	Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina
CT16	Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, , fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina
CT17	Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT18	Acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc.., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche
CT19	Valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina
CT20	Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc.., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina
CT21	Sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc.., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina
CT22	Individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica,
CT23	Conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

CT24	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.	Italiano, Inglese, Francese, ecologia e pedologia, scienze della terra e biologia, fisica, lab tecn. ed eserc., T.I.C., Matematica, Scienze giuridico-economiche, Scienze degli alimenti,Scienze Motorie, Lab.Accoglienza, Lab Sala, Lab. Cucina

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE E DISCIPLINE INTERESSATE

Cod.	Competenze di base attese	Discipline interessate
C01	*Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.*	Italiano – Lab. Sala e Vendita
C02	*Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.*	Italiano
C03	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*	Italiano – Inglese - 2ª Lingua
C04	*Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.*	Italiano – Lab. Accoglienza
C05	*Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.*	Inglese - 2ª Lingua
C06	*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.*	Storia – Lab. Cucina
C07	*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.*	Storia – Diritto ed Economia
C08	*Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.*	Matematica

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

C09	*Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.*	Matematica
C10	*Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	Matematica
C11	*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.*	Matematica
C12	*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*	Diritto ed Economia– Lab. Cucina – Lab. Sala e Vendita
C13	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica – Scienza Alimenti
C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica – Scienza Alimenti
C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica
C16	*Utilizzare e produrre testi multimediali.*	Lab. Accoglienza

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE PER OGNI DISCIPLINA

Disciplina	Cod.	Competenze di base attese
ITALIANO	C01	*Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.*
	C02	*Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.*
	C03	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*
	C04	*Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.*
INGLESE e 2ª Lingua	**C03**	*Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.*
	C05	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*
STORIA	**C06**	*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.*
	C07	*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.*
DIRITTO ED ECONOMIA	C07	*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.*
	C12	*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*
MATEMATICA	**C08**	*Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.*

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

	C09	*Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.*
	C10	*Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*
	C11	*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.*
SCIENZE DELLA TERRA e BIOLOGIA	**C13**	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*
	C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*
	C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*
FISICA	**C13**	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*
	C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*
	C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*
CHIMICA	**C13**	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*
	C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*
	C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	**C13**	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*
	C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -	**C06**	*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.*

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

SETTORE CUCINA	**C12**	*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	**C12**	*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*
	C01	*Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.*
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	**C04**	*Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.*
	C016	*Utilizzare e produrre testi multimediali.*
TECNOLOGIA DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale - Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

Introduzione Piano U.D.A.

Primo Biennio Istituti Professionali – Anno scolastico 2019/2020

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE

Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale -Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLKTel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.polivalentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

QUADRO ORARIO DEL PRIMO BIENNIO DEI NUOVI ISTITUTI PRFESSIONALI
DL del 13 aprile 2017, n. 61

ASSI CULTURALI	Classe di Concorso	DISCIPLINE	Primo Biennio		
			I	II	TOT.
Asse dei Linguaggi	12/A	Lingua e letteratura italiana	132	132	**264 (4 h)**
Asse Storico Sociale	12/A	Storia	33	33	**66 (1h)**

Quadro delle competenze attese e discipline interessate

Cod	Competenze di base attese	Discipline interessate
	ORIENTAMENTO	
	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Italiano
C02	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	Italiano
C03	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Italiano
C04	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	Italiano
C06	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	Storia
C07	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	Storia

Primo Biennio Istituti Professionali – Anno scolastico 2019/2020

Indirizzo: Alberghiero, Agrario

Disciplina	Italiano	
Docente	*Catania Paola* Membro del Dipartimento Metodologico a.s. 2019/2020	
Monte ore 1° Biennio	**264 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**C01**	*Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti*
	C02	*Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo*
	C03	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi*
	C04	*Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	I Anno	II Anno	Totale
ITA-00	ORIENTAMENTO	C00	6	6	12
ITA-01	GRAMMATICA SINTASSI SEMPLICE E COMPOSTA	C01	30	30	60
ITA-02	COMUNICAZIONE ED ESPRESSIONE ORALE	C01	20	20	40
ITA-03	COMPRENSIONE ED INTERPRETAZIONE DEL TESTO	C02	30	30	60
ITA-04	MODALITA' E TECNICHE DELLA COMPETENZA TESTUALE	C03	20	20	40
ITA-05	IL TESTO LETTERARIO	C04	13	13	26
ITA-06	UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL PAESAGGIO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-	C01 C02 C03 C04	13	13	26

	ORIENTALE – GLI IBLEI -				
		TOTALE DELLE ORE	**132**	**132**	**264**

U.D.A. N° 00									**ITA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**								
Durata (h)	In presenza	12							
	Totale ore U.D.A.	12							
Periodo previsto di attuazione	Settembre Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali								
Competenze da acquisire	**C00**	***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.								
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Consapevolezza delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina. Capacità linguistiche, orali e scritte, di base.								
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni, test di ingresso.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Eserciziari, fotocopie, LIM								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato				

U.D.A. N° 01									**ITA-01**
Titolo	**GRAMMATICA**								
Durata (h)	In presenza	60							
	Totale ore U.D.A.	60 (1h settimanale)							
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Maggio Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali								
Competenze da acquisire	**C01**	***Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.***							
Prerequisiti	Conoscere la struttura elementare della lingua italiana.								
Contenuti	Fonologia. Morfologia. Sintassi della frase semplice e complessa.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Utilizzare correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfologico.								
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Manuale di grammatica, eserciziari, fotocopie, LIM								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II A n n o	Attestato				

U.D.A. N° 02			**ITA-02**
Titolo	**COMUNICAZIONE ED ESPRESSIONE ORALE**		
Durata (h)	In presenza	40	
	Totale ore U.D.A.	40 (1h settimanale)	
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Febbraio Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali		
Competenze da acquisire	**C01**	***Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.***	

Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana e delle sue strutture fondamentali.							
Contenuti	Le strutture della comunicazione e le forme di espressione orale. Evoluzione della lingua: aspetti essenziali; registri linguistici; dimensione sociolinguistica							
Competenze da rilevare (Abilità)	Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli di sistema. Padroneggiare situazioni di comunicazione orale tenendo conto di scopo, contesto, destinatari. Esprimere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Riflettere sulla lingua dal punto di vista storico, geografico e sociale.							
Metodologia	Lezione partecipata; problemsolving; roleplaying; lo studio di caso.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato			

U.D.A. N° 03		**ITA-03**
Titolo	**COMPRENSIONE E INTERPRETAZIONE DEL TESTO**	
Durata (h)	In presenza	60
	Totale ore U.D.A.	60 (1h settimanale)
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Maggio Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali	
Competenze da acquisire	**C02**	***Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo***
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture fondamentali e degli strumenti espressivi indispensabili alla comunicazione verbale in vari contesti.	
Contenuti	Forma e Struttura dei testi narrativi, descrittivi, espositivi-informativi, argomentativi, regolativi.	
Competenze da rilevare (Abilità)		

	Comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi. Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e in contesti diversi.							
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; brain storming.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, eserciziari, fotocopie, LIM.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II A n n O	Attestato			

U.D.A. N° 04			**ITA-04**
Titolo	**MODALITÀ E TECNICHE DELLA COMPETENZA TESTUALE**		
Durata (h)	In presenza	40	
	Totale ore U.D.A.	40 (1h settimanale)	
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Febbraio Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali		
Competenze da acquisire	**C03**	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***	
Prerequisiti	Conoscere la lingua italiana, le sue strutture fondamentali e gli strumenti espressivi indispensabili alla comunicazione verbale in vari contesti. Utilizzare correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali.		
Contenuti	Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, relazionare; produrre sintesi, appunti, scalette, mappe.		
Competenze da rilevare (Abilità)	Utilizzare metodi e strumenti per la produzione scritta. Ideare e strutturare testi di varia tipologia, utilizzando correttamente il lessico, le regole sintattiche e grammaticali.		
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; problem solving; lo studio di caso.		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, eserciziari, fotocopie, LIM.		
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale		Pratica		Grafica	

Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato	

U.D.A. N° 05								**ITA-05**
Titolo	**IL TESTO LETTERARIO**							
Durata (h)	In presenza	26						
	Totale ore U.D.A.	26 (1h settimanale)						
Periodo previsto di attuazione	Febbraio/Maggio/Giugno Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali							
Competenze da acquisire	**C04**	***Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.***						
Prerequisiti	Conoscenza delle strutture essenziali delle diverse tipologie di testo.							
Contenuti	Metodologie essenziali di analisi del testo letterario. Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, straniera							
Competenze da rilevare (Abilità)	Leggere e commentare testi significativi in prosa e in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera. Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo.							
Metodologia	Lezione partecipata, esercitazioni, lettura ad alta voce.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato			

U.D.A. N° 06								**ITA-06**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE** **"CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI"**							
Durata (h)	In presenza	26						
	Totale ore U.D.A.	26 (1 h settimanale)						
Periodo previsto di attuazione	Febbraio/Maggio/Giugno Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali							
Competenze da acquisire	**C01**	***Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.***						
	C02	***Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo***						
	C03	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***						
	C04	***Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.***						
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture fondamentali e degli strumenti espressivi indispensabili alla comunicazione verbale in vari contesti.							
Contenuti	• Le strutture della comunicazione e le forme di espressione orale tipiche del territorio della Sicilia Sud-Orientale. • Evoluzione della lingua del territorio ibleo: aspetti essenziali; registri linguistici; dimensione sociolinguistica • La Letteratura iblea: incontro con autori della nostra area geografica							
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi. Applicare tecniche, strategie, modi di lettura e di produzione scritta per scopi e contesti linguistici diversi.							
Metodologia	Lezione partecipata; esercitazioni; brain storming.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, eserciziari, fotocopie, LIM.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II A n	Attestato			

				no		

Primo Biennio Istituti Professionali – Anno scolastico 2019/2020

Indirizzo: Alberghiero, Agrario

Disciplina	Storia	
Docente	*Catania Paola* Membro del Dipartimento Metodologico a.s. 2019/2020	
Monte ore 1° Biennio	**66 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**C06**	*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.*
	C07	*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.*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	I Anno	II Anno	Totale
STO-00	ORIENTAMENTO	C00	2	2	4
STO-01	LA PREISTORIA	C06	6		6
STO-02	LE CIVILTÀ' ANTICHE LA CIVILTA' GRECA E ROMANA	C06 C07	15		15
STO-03	LA COSTITUZIONE ITALIANA	C06 C07	5		5
STO-04	UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE - GLI IBLEI -	C06 C07	5	5	10
STO-05	I REGNI ROMANO BARBARICI	C06		10	10
STO-06	L'ALTO MEDIOEVO	C06		8	8

STO-07	LA COSTITUZIONE ITALIANA	C06 C07		8	8
		TOTALE DELLE ORE	**33**	**33**	**66**

U.D.A. N° 00									**STO-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**								
Durata (h)	In presenza	2							
	Totale ore U.D.A.	2							
Periodo previsto di attuazione	Settembre Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali								
Competenze da acquisire	C00	***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***							
Prerequisiti	Disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.								
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento. Lessico di base della storiografia. Concetti di fonte, periodizzazione, diacronia, sincronia.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Conoscere e condividere le finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina. Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.								
Metodologia	Lezione partecipata, brain storming, esercitazioni.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, LIM								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 01			**STO-01**
Titolo	**LA PREISTORIA**		
Durata (h)	In presenza	6	
	Totale ore U.D.A.	6 (1h settimanale)	
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Novembre Primo anno del Biennio degli Istituti Professionali		
Competenze da acquisire	**C06**	***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.***	
Prerequisiti			

	Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. Conoscere il lessico di base della storiografia.							
Contenuti	La diffusione della specie umana sul pianeta e teorie sull'evoluzione.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Utilizzare semplici strumenti di ricerca storica. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici.							
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming,ricerca-azione, produzione di sintesi e mappe concettuali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, riviste scientifiche, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 02		**STO-02**
Titolo	**LE CIVILTÀ ANTICHE LA CIVILTA' GRECA E ROMANA**	
Durata (h)	In presenza	15
	Totale ore U.D.A.	15 (1h settimanale)
Periodo previsto di attuazione	Novembre/Marzo Primo anno del Biennio degli Istituti Professionali	
Competenze da acquisire	**C06 C07**	***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.***
Prerequisiti	Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. Conoscere il lessico di base della storiografia.	
Contenuti	Le maggiori civiltà antiche: elementi di storia economia e sociale, delle tecniche e del lavoro. La civiltà greca e la civiltà romana: modelli di organizzazione politica, trasformazioni, caratteristiche sociali ed economiche.	
Competenze da rilevare (Abilità)	Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Utilizzare semplici strumenti di ricerca storica.	

Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming,ricerca-azione, produzione di sintesi e mappe concettuali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, riviste scientifiche, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 03		**STO-03**
Titolo	**LA COSTITUZIONE ITALIANA**	
Durata (h)	In presenza	5
	Totale ore U.D.A.	5 (1h settimanale)
Periodo previsto di attuazione	Marzo/Aprile Primo anno del Biennio degli Istituti Professionali	
Competenze da acquisire	**C06**	***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.***
	C07	***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.***
Prerequisiti	Conoscere le principali forme di governo. Conoscere il lessico di base della storiografia.	
Contenuti	Origine ed evoluzione storica dei principi e dei valori fondativi della Costituzione italiana.	
Competenze da rilevare (Abilità)	Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale. Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni.	
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming, produzione di sintesi e mappe concettuali.	
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, saggi, LIM	

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 04								**STO-04**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI – "**							
Durata (h)	In presenza	5						
	Totale ore U.D.A.	5 (1h settimanale)						
Periodo previsto di attuazione	Maggio/Giugno Primo e secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali							
Competenze da acquisire	**C06**	***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.***						
	C07	***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.***						
Prerequisiti	Conoscere le principali forme di governo. Conoscere il lessico di base della storiografia.							
Contenuti	Le popolazioni del territorio ibleo nella storia antica: economia, società, politica, cultura							
Competenze da rilevare (Abilità)	Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale. Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni.							
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming, produzione di sintesi e mappe concettuali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, saggi, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato			

U.D.A. N° 05			**STO-05**
Titolo	**I REGNI ROMANO BARBARICI**		
Durata (h)	In presenza	10	
	Totale ore U.D.A.	10 (1h settimanale)	
Periodo previsto di attuazione	Ottobre/Gennaio Secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali		
Competenze da acquisire	**C06**	***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.***	
Prerequisiti	Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. Conoscere il lessico di base della storiografia.		
Contenuti	I Regni romano Barbarici: modelli di organizzazione politica, trasformazioni, caratteristiche sociali ed economiche.		
Competenze da rilevare (Abilità)	Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Utilizzare semplici strumenti di ricerca storica.		
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming,ricerca-azione, produzione di sintesi e mappe concettuali.		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, riviste scientifiche, LIM		

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato			

U.D.A. N° 06			**STO-06**
Titolo	**L'ALTO MEDIOEVO**		
Durata (h)	In presenza	8	
	Totale ore U.D.A.	8	
Periodo previsto di attuazione	Febbraio/Marzo (1h settimanale) Secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali		
Competenze da acquisire	**C06**	***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.
Prerequisiti	Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica. Conoscere il lessico di base della storiografia.	
Contenuti	L'alto Medioevo: modelli di organizzazione politica, trasformazioni, caratteristiche sociali ed economiche.	
Competenze da rilevare (Abilità)	Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni. Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico. Utilizzare semplici strumenti di ricerca storica.	
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming,ricerca-azione, produzione di sintesi e mappe concettuali.	
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, riviste scientifiche, LIM	

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	x	Attestato		

U.D.A. N° 07		**STO-07**
Titolo	**LA COSTITUZIONE ITALIANA**	
Durata (h)	In presenza	8
	Totale ore U.D.A.	8
Periodo previsto di attuazione	Aprile/Maggio Secondo anno del Biennio degli Istituti Professionali	
Competenze da acquisire	**C06**	***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.***
	C07	***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.***
Prerequisiti	Conoscere le principali forme di governo. Conoscere il lessico di base della storiografia.	
Contenuti		

	Origine ed evoluzione storica dei principi e dei valori fondativi della Costituzione italiana.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Analizzare il ruolo dei diversi soggetti pubblici e privati nel promuovere e orientare lo sviluppo economico e sociale. Riconoscere le origini storiche delle principali situazioni politiche, economiche e religiose del mondo attuale e loro interconnessioni.							
Metodologia	Lezione partecipata; letture di approfondimento, brain storming, produzione di sintesi e mappe concettuali.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo, fotocopie, articoli, saggi, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X II Anno	Attestato			

Primo Biennio Istituti Professionali – Anno scolastico 2019/2020

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento per Assi culturali

Asse dei Linguaggi - Italiano

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	I Anno	II Anno	Totale
ITA-00	ORIENTAMENTO	C00	6	6	12
ITA-01	GRAMMATICA SINTASSI SEMPLICE E COMPOSTA	C01	30	30	60
ITA-02	COMUNICAZIONE ED ESPRESSIONE ORALE	C01	20	20	40
ITA-03	COMPRENSIONE ED INTERPRETAZIONE DEL TESTO	C02	30	30	60
ITA-04	MODALITA' E TECNICHE DELLA COMPETENZA TESTUALE	C03	20	20	40
ITA-05	IL TESTO LETTERARIO	C04	13	13	26
ITA-06	UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL PAESAGGIO DEL	C01 C02 C03	13	13	26

	TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI -	C04			
TOTALE DELLE ORE			**132**	**132**	**264**

Asse storico sociale - Storia

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	I Anno	II Anno	Totale
STO-00	ORIENTAMENTO	C00	2	2	4
STO-01	LA PREISTORIA	C06	6		6
STO-02	LE CIVILTÀ' ANTICHE LA CIVILTA' GRECA E ROMANA	C06	15		15
STO-03	LA COSTITUZIONE ITALIANA	C06 C07	5		5
STO-04	UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE - GLI IBLEI -	C06	5	5	10
STO-05	I REGNI ROMANO BARBARICI	C07		10	10
STO-06	L'ALTO MEDIOEVO	C07		8	8
STO-07	LA COSTITUZIONE ITALIANA	C06 C07		8	8
TOTALE DELLE ORE			**33**	**33**	**66**

Palazzolo A. 04/09/2019

La Docente
Paola Catania

Disciplina	INGLESE	
Docente	***COSTANZO ANGELA***	
Monte ore 1° Periodo didattico	**198 h**	
Competenze di base attese della disciplina	**C03**	*Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.*
C04-CO6-CO1-CO7-CO9-CO2-CO10-CO6	**C05**	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze	Ore U.D.A.		
			in presenza	a distanza	Totale
ING-00	ORIENTAMENTO	C00	18	0	18
ING-01	"WHO ARE YOU ? " INTRODUCING, MYSELF AND OTHERS, PREFERENCES AND DAILY ROUTINES.	C03-C04-C05	31	0	31
ING-02	" HOW MUCH IS IT? " EATING, BUYING AND SELLING.	C03-C05-C06	25	0	25
ING-03	" YES, I CAN " ABILITY. PRESENT EVENTS	C01- C03 -C05	26	0	26
ING-04	" DO YOU LIKE ? " PERMISSION. OPINIONS. LIKES DISLIKES	C03-C05-C07	16	0	16
ING-05	" WHAT TIME IS IT? " THE TIME , THE DATE, DAYS, MONTH, SEASONS	C03-C09	16	0	16
ING-06	" SHALL WE ..." FUTURE EVENTS, PLANNINGS	C03-C05-C07	16	0	16
ING-07	" WOULD YOU LIKE? " REQUESTS AND OFFERS. INTERESTS.	C03-C010	25	0	25
ING-08	PAST EVENTS: " WHEN WERE YOU BORN ? "	C01 C02-C03	25	0	25
		TOTALE DELLE ORE	**198**	**0**	**198**

U.D.A. N° 0								**ING-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**							
Durata (h)	In presenza	18						
	A distanza	0						
	Totale ore U.D.A.	18						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1°sottoperiodo – Settembre-Ottobre							
Competenze da acquisire		***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***						
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.							
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.							
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti.- Communicative method							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Test d'ingresso.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale		Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1									**ING-01**
Titolo	**"WHO ARE YOU ? " INTRODUCING, MYSELF AND OTHERS, PREFERENCES AND DAILY ROUTINES.**								
Durata (h)	In presenza		31						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		31						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – Ottobre-Novembre								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	Spelling, talking about personal information, articles, plural of regular nouns, numbers.								
Contenuti	Pronomi personali soggetto e aggettivi possessivi Verbo "be "There is/there are" Il plurale dei sostantivi irregolari Il verbo "have got" Il genitivo sassone "Some/any" "This/that/these/those" L'imperativo (aff.) Le preposizioni di luogo.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 2									**ING-02**
Titolo	**" HOW MUCH IS IT? " EATING, BUYING AND SELLING.**								
Durata (h)	In presenza		25						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		25						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° sottoperiodo – Dicembre-Gennaio								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 1.								
Contenuti	Sostantivi numerabili e non numerabili *Some/any* *A few/a little/a lot* *Too much/too many* Money and prices Pronomi personali complemento *Much/many* *How much/how many*								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 3									**ING-03**
Titolo	**" YES, I CAN " ABILITY. PRESENT EVENTS**								
Durata (h)	In presenza		26						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		26						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° sottoperiodo – Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 2.								
Contenuti	*Can* Stative verbs Present simple vs Present continuous *Not any* USO di *some/any/nobody* *uso di could*								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 4									**ING-04**
Titolo	**" DO YOU LIKE ? " PERMISSION. OPINIONS. LIKES DISLIKES**								
Durata (h)	In presenza	16							
	A distanza	0							
	Totale ore U.D.A.	16							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° sotto periodo – Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 3.								
Contenuti	Uso di Do/Does Present Simple (aff., neg., int.) *Can/Could/May* Pronomi relativi soggetto e complemento. Uso di Like , agree, think								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 5								**ING-05**
Titolo	**" WHAT TIME IS IT? " THE TIME , THE DATE, DAYS, MONTH, SEASONS**							
Durata (h)	In presenza	25						
	A distanza	0						
	Totale ore U.D.A.	25						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -2° sottoperiodo– Ottobre-Novembre							
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***						
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***						
Prerequisiti	UDA N° 4.							
Contenuti	Ordinal numbers uso di past and to planning a meeting , a date Present perfect uso delle preposizioni di tempo: always ever/never, just , late, in time, yet.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.							
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 6									**ING-06**
Titolo	**" SHALL WE …" FUTURE EVENTS, PLANNINGS**								
Durata (h)	In presenza		16						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		16						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -2° sottoperiodo – Dicembre-Gennaio								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 5.								
Contenuti	Will-*Shall-Maybe* *Be going to-* for predictions *May/might/could* *Planning an event*								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 7									**ING-07**
Titolo	**" WOULD YOU LIKE? " REQUESTS AND OFFERS. INTERESTS.**								
Durata (h)	In presenza		16						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		16						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -2° sotto periodo – Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 6.								
Contenuti	Uso di would uso di like uso di want Wh-questions uso dell'infinito con to								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 8									**ING-08**
Titolo	**PAST EVENTS: " WHEN WERE YOU BORN ? " DESCRIBING AN EVENT USING THE PAST TENSE**								
Durata (h)	In presenza		25						
	A distanza		0						
	Totale ore U.D.A.		25						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -2° sottoperiodo– Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C03**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***							
	C05	***Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.***							
Prerequisiti	UDA N° 7.								
Contenuti	Irregular Verbs uso di -ed Present perfect with *for* and *since* Present perfect vs Past simple uso del past tense to be -to have- Did								
Competenze da rilevare (Abilità)	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, personale o familiare. Descrivere in maniera semplice esperienze relative all'ambito personale,. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano. Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta e orale.								
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata. Role-playing. Pair-work. Group-work.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libri di testo - Grammatica - Fotocopie fornite dall'insegnante - Cd allegato al testo – Dvd.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

Disciplina	FRANCESE
Docente	***ROSSELLA RUSCICA***
Monte ore biennio	**99h**
Competenze di base attese dalla disciplina	**C03** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
	C05 Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze	Ore U.D.A.		
			in presenza	a distanza	Totale
SLI-00	ORIENTAMENTO	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	5	0	5
SLI-01	ME VOILÀ	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	5	0	5
SLI-02	MOI ET LES AUTRES	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	10	0	10
SLI-03	LOISIRS ET TRAVAIL	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	34	0	34
SLI-04	LE TRAVAIL PROFESSIONNEL	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	30	0	30
SLI-05	CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE	C01-CO2-C04-C05-C06-C07-C08	15	0	15
		TOTALE DELLE ORE	**99**	**0**	**99**

U.D.A. N° 0								**FRA-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**							
Durata	In presenza	5						
	A distanza	0						
	Totale ore U.D.A.	5						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno –Ottobre-Novembe							
Competenze da acquisire	**C05**	***Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.***						
Prerequisiti	Conoscenza delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua italiana, attitudine collaborativa alle attività scolastiche.							
Contenuti	Sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, messaggi semplici e brevi							
Competenze da rilevare (Abilità)	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2.							
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo,LIM, Laboratorio linguistico							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 1									**FRA-01**
Titolo: me voilà									
Durata (h)	In presenza		5						
	A distanza								
	Totale ore U.D.A.		5						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 1º anno –DICEMBRE-GENNAIO-FEBBRAIO-MARZO								
Competenze da acquisire	**C03**	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.							
Prerequisiti	Conoscenza delle strutture morfo-sintattiche di base della lingua italiana, attitudine collaborativa alle attività scolastiche								
Contenuti	Parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero. Terminologia relativa alla Cucina, Sala, Accoglienza turistica.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2.								
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo, LIM, Laboratorio linguistico.								
Ambiente	Aula	x	Laboratorio	x	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 2									**FRA-02**
Titolo: Moi et les autres									
Durata (h)	In presenza		10						
	A distanza								
	Totale ore U.D.A.		10						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 1º anno – Aprile- Maggio								
Competenze da acquisire	**C05** **C05** (DL.92/18)	Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro							
Prerequisiti	Saper comprendere e produrre semplici messaggi orali con pronuncia sufficientemente corretta								
Contenuti	Sostenere un semplice dialogo al ristorante; offrire qualcosa; lessico degli alimenti. Operatività in sala e reception .								
Competenze da rilevare (Abilità)	essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2;								
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo, LIM, Laboratorio linguistico.								
Ambiente	Aula	x	Laboratorio	x	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 3								**FRA-03**
Titolo: Loisirs et travail								
Durata (h)	In presenza	34						
	A distanza							
	Totale ore U.D.A.	34						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2º anno – Settembre-Ottobre-Novembre_Dicembre							
Competenze da acquisire	**C03**	Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi						
	C06	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro						
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento						
Prerequisiti	Saper comprendere e produrre messaggi orali con livello di correttezza grammaticale accettabile e pronuncia sufficientemente corretta.							
Contenuti	Presentazione personale, attività del tempo libero, orari e date, professioni; Dialoghi al ristorante, in cucina, alla reception. Itinerari turistici in Sicilia per un depliant in francese.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2;							
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo, LIM, Laboratorio linguistico.							
Ambiente	Aula	x	Laboratorio	x	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 4									**FRA-03**
Titolo: Le travail professionnel									
Durata (h)	In presenza		30						
	A distanza								
	Totale ore U.D.A.		30						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2º anno –Dicembre-Gennaio- Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C03** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **C06** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro **C08** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; **C09** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento								
Prerequisiti	Saper comprendere e produrre messaggi orali con livello di correttezza grammaticale accettabile e pronuncia sufficientemente corretta.								
Contenuti	Dialoghi al ristorante, in cucina, alla reception. Itinerari turistici ed enogastronomici su Parigi e Roma.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2; saper scriver un semplice testo di presentazione personale. Saper prendere una comanda, saper distinguere le fasi operative in cucina, saper dialogare in modo semplice alla reception di un hotel.								
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo, LIM, Laboratorio linguistico.								
Ambiente	Aula	x	Laboratorio	x	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 5								**FRA-03**
Titolo: CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE								
Durata (h)	In presenza	15						
	A distanza							
	Totale ore U.D.A.	15						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2º anno –Aprile-Maggio- Giugno							
Competenze da acquisire	**C03** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **C06** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro **C07** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali **C08** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; **C13** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio							
Prerequisiti	Saper comprendere e produrre messaggi orali con livello di correttezza grammaticale accettabile e pronuncia sufficientemente corretta.							
Contenuti	Gli Iblei: itinerario eno-gastronomico e turistico attraverso i comuni del territorio, rilevando le eccellenze nei vari campi, il tutto finalizzato alla costruzione di un Power-point o di un Prezi.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Essere in grado di usare in modo consapevole le strategie comunicative di base in L2; Abilità di ricerca web. Abilità nella costruzione del power-point o Prezi.							
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	LIM, Laboratorio linguistico, visite guidate su Palazzolo.							
Ambiente	Aula	x	Laboratorio	x	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	x	Orale	x	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI PALAZZOLO ACREIDE
Alberghiero – Industriale – Agrario – Liceo Classico – Liceo Artistico – Liceo delle Scienze Umane – Liceo Linguistico – Agrario sede coord. di Sortino
Alberghiero serale – Agrario serale sede di Sortino – Alberghiero sede casa circondariale di Cavadonna
Cod. Min. SRIS003005 - C. F. 93034000898 – Codice Univoco : UFAGLK
Tel. Centralino 0931.1969370 – Fax 0931.1969347
E-Mail: sris003005@istruzione.it – Pec: sris003005@pec.istruzione.it - Sito Web: **www.poliva-lentepalazzolo.com**
Via Antonino Uccello, s.n.c. - 96010 Palazzolo Acreide (Sr)

Disciplina	**MATEMATICA**	
Docente		
Monte ore 1° Biennio	**264 h**	
Competenze di base attese attraverso la disciplina	**C08**	*Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.*
	C09	*Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.*
	C10	*Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*
	C11	*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.*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze da acquisire	Ore U.D.A.
MAT-01	ARITMETICA	C08	33
MAT-02	ALGEBRA	C08	66
MAT-03	GEOMETRIA	C09–C10	33
MAT-04	EQUAZIONI DISEQUAZIONI E SISTEMI	C08–C10	66

MAT-05	RELAZIONI E FUNZIONI	C08-C11	33
MAT-06	DATI E PREVISIONI	C11	33
		TOTALE DELLE ORE	**264**

U.D.A. N° 1									**MAT-01**
Titolo	**ARITMETICA**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.	33							
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Ottobre-Novembre								
Competenze da acquisire	**C08**	***Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico*** *(ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica).*							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana livello A2/B1. Leggere e scrivere un numero naturale nel sistema decimale. Conoscenze di base sul calcolo: saper eseguire le operazioni fondamentali.								
Contenuti	I numeri: naturali, interi, razionali, sotto forma frazionaria e decimale, reali; ordinamento e loro rappresentazione su una retta. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà. Potenze e radici. Rapporti e percentuali. Approssimazioni.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente, per iscritto, a macchina) per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Calcolare semplici espressioni con potenze e radicali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 2									**MAT-02**
Titolo	**ALGEBRA**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		66						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Dicembre-Marzo								
Competenze da acquisire	**C08**	***Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico*** *(rappresentandole anche sotto forma grafica).*							
Prerequisiti	Abilità UDA N° 1.								
Contenuti	Le espressioni letterali e i polinomi. Addizione, sottrazione, moltiplicazione e divisione di monomi. Potenze e riduzioni di monomi. Addizioni, sottrazioni e moltiplicazioni di polinomi. Prodotti notevoli. Fattorizzazione di polinomi: raccoglimento a fattore comune, raccoglimento a gruppi, utilizzando i prodotti notevoli. Riduzione di polinomi.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile; eseguire le operazioni con i polinomi; fattorizzare un polinomio.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 3									**MAT-03**
Titolo	**GEOMETRIA**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		33						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C09**	***Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.***							
	C10	***Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.***							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana livello A2/B1.								
Contenuti	Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Le principali figure del piano e dello spazio. Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni e loro proprietà. Circonferenza e cerchio. Misura di grandezze; perimetro e area dei poligoni. Teoremi di Euclide e di Pitagora. Teorema di Talete. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti (isometrie e similitudini).								
Competenze da rilevare (Abilità)	Eseguire costruzioni geometriche elementari utilizzando la riga e il compasso e/o strumenti informatici. Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. Porre, analizzare e risolvere problemi del piano e dello spazio utilizzando le proprietà delle figure geometriche. Comprendere dimostrazioni e sviluppare semplici catene deduttive.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 4									**MAT-04**
Titolo	**EQUAZIONI DISEQUAZIONI E SISTEMI**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		66						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 2° anno – Ottobre-Gennaio								
Competenze da acquisire	**C08**	***Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico*** *(rappresentandole anche sotto forma grafica).*							
	C10	***Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.***							
Prerequisiti	Abilità UDA N° 2.								
Contenuti	Semplici equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Sistemi di equazioni di 1° grado.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado; risolvere sistemi di equazioni. Utilizzare equazioni e sistemi di 1° grado in semplici situazioni problematiche.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula		X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo			Certificato di competenza	X	Attestato			

U.D.A. N° 5									**MAT-05**
Titolo	**RELAZIONI E FUNZIONI**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		33						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 2° anno – Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C08**	***Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.***							
	C11	***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.***							
Prerequisiti	Abilità UDA N° 5.								
Contenuti	Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica di semplici funzioni lineari e quadratiche. Linguaggio degli insiemi e delle funzioni. Collegamento con il concetto di equazione. Proporzionalità diretta e inversa.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Studiare le funzioni f(x) = ax + b e f(x) = ax2 + bx + c. Risolvere semplici problemi che implicano l'uso di funzioni, di equazioni e di sistemi di equazioni anche per via grafica, collegati con altre discipline e situazioni di vita ordinaria, come primo passo verso la modellizzazione matematica.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Attività di laboratorio; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 6									**MAT-06**
Titolo	**DATI E PREVISIONI**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		33						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 2° anno – Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C11**	***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.***							
Prerequisiti	Abilità UDA N° 6; Uso del foglio elettronico.								
Contenuti	Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Valori medi e misure di variabilità. Significato della probabilità e sue valutazioni.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione. Calcolare la probabilità di eventi elementari.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva e dialogata; Problem solving; Esercitazioni per gruppi; Attività di laboratorio; Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; Appunti del docente; LIM; Sussidi informatici; Computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica	X	Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

Disciplina	**FISICA**	
Docente		
Monte ore 1° Biennio	**66 h**	
Competenze di base attese attraverso la disciplina	**C13**	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*
	C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*
	C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze da acquisire**	**Ore U.D.A.**
FIS-01	LA MISURA, LE GRANDEZZE FISICHE E LA LORO RAPPRESENTAZIONE	C13	18
FIS-02	LE GRANDEZZE VETTORIALI LE FORZE E LA STATICA DEI CORPI	C13-C14	16
FIS-03	LA CINEMATICA E LA DINAMICA LAVORO, ENERGIA, POTENZA	C13-C14	16
FIS-04	IL CALORE E LA TERMODINAMICA	C13-C14-C15	16
		TOTALE DELLE ORE	**66**

U.D.A. N° 1									**FIS-01**
Titolo	**LA MISURA, LE GRANDEZZE FISICHE E LA LORO RAPPRESENTAZIONE**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		18						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Settembre-Novembre								
Competenze da acquisire	**C13**	***Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.***							
Prerequisiti	Saper operare con le quattro operazioni Saper operare con le potenze, le equivalenze, le proporzioni. Riconoscere costanti e variabili di una formula matematica								
Contenuti	La misura delle grandezze; il Sistema Internazionale di Unità di misura; grandezze fondamentali e derivate; il tempo, la lunghezza, l'area ed il volume, la massa, la densità; gli strumenti di misura; l'incertezza delle misure; la notazione scientifica; i grafici; la proporzionalità diretta ed inversa tra le grandezze.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper riconoscere le unità di misura del S.I., saper distinguere grandezze fondamentali da quelle derivate; acquisire i concetti di massa e di densità di una sostanza; saper rappresentare un grafico a partire da una formula o da una tabella; saper riconoscere la proporzionalità diretta e quella inversa, con applicazione a diverse relazioni tra grandezze fisiche.								
Metodologia	Lezioni frontali. Esercitazioni. Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 2									**FIS-02**
Titolo	**LE GRANDEZZE VETTORIALI – LE FORZE LA STATICA DEI CORPI**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		16						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Dicembre-Gennaio								
Competenze da acquisire	**C13**	***Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.***							
	C14	***Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.***							
Prerequisiti	Saper lavorare con tabelle e grafici Conoscere le relazioni tra varie grandezze fisiche Saper calcolare aree e volumi Operare con i vettori Conoscere i vari tipi di forze.								
Contenuti	Saper lavorare con tabelle e grafici Conoscere figure piane: parallelogramma e triangolo rettangolo Conoscere e saper applicare il teorema di Pitagora Operare con i vettori e con le forze.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Grandezze scalari e grandezze vettoriali. Le forze e la loro misura. La somma delle forze come somma di vettori; la forza peso; differenza tra massa e peso; le forze d'attrito; la forza elastica e la legge di Hooke. Il punto materiale ed il corpo rigido; l'equilibrio di un punto materiale; l'effetto di più forze su un corpo rigido; il momento della forza e della coppia; le leve; il baricentro di un corpo.								
Metodologia	Lezioni frontali. Esercitazioni. Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

U.D.A. N° 3								**FIS-03**
Titolo	**LA CINEMATICA E LA DINAMICA LAVORO ENERGIA E POTENZA**							
Durata (h)	Totale ore U.D.A.	16						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 1° anno – Febbraio-Marzo							
Competenze da acquisire	**C13**	***Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.***						
	C14	***Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza***						
Prerequisiti	Saper lavorare con tabelle e grafici Conoscere le relazioni tra varie grandezze fisiche Saper distinguere grandezze scalari da grandezze vettoriali Operare con i vettori, conoscere i vari tipi di forze.							
Contenuti	La traiettoria, la velocità e l'accelerazione; il moto rettilineo uniforme, il moto uniformemente accelerato, il moto in caduta libera; i grafici spazio-tempo, velocità-tempo, accelerazione-tempo; il moto circolare uniforme; il moto parabolico. La dinamica: il primo, il secondo ed il terzo principio della dinamica. Il lavoro di una forza; la potenza; le varie forme di energia.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Conoscere il significato e la definizione di velocità ed accelerazione e saperli calcolare. Conoscere il significato di traiettoria, di diagramma spazio tempo e di diagramma velocità tempo. Risolvere semplici problemi sul moto rettilineo uniforme e sul moto uniformemente accelerato, distinguere le varie forme di energia.							
Metodologia	Lezioni frontali. Lavori di gruppo. Esercitazioni. Recupero in itinere.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato			

U.D.A. N° 4									**FIS-04**
Titolo	**IL CALORE E LA TERMODINAMICA**								
Durata (h)	Totale ore U.D.A.		16						
Periodo previsto di attuazione	1° Biennio - 2° anno – Aprile-Giugno								
Competenze da acquisire	**C13**	***Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.***							
	C14	***Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.***							
	C15	***Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.***							
Prerequisiti	Saper distinguere le grandezze scalari da quelle vettoriali Operare con i vettori e conoscere i vari tipi di forze Conoscere i vari stati della materia.								
Contenuti	Il termometro; la temperatura e le scale termometriche; la dilatazione termica; le trasformazioni dei gas; Il calore; differenza tra temperatura e calore; la capacità termica ed il calore specifico; il calorimetro; la propagazione del calore; i passaggi di stato; concetti di energia e loro scambi. Primo e secondo principio della termodinamica.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper distinguere la temperatura dal calore. Conoscere il fenomeno della dilatazione termica; calcolare il calore ed il lavoro; riconoscere le varie trasformazioni dei gas; acquisire i vari cambiamenti di stato della materia; applicare i principi della termodinamica; riconoscere una macchina termica calcolandone il suo rendimento.								
Metodologia	Lezioni frontali. Lavori di gruppo. Esercitazioni. Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza	X	Attestato				

Disciplina	**SCIENZE INTEGRATE** **(SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)**	
Docente	***ROMANO ANNUNZIATA***	
Monte ore 1° Periodo didattico	**132 h**	
	C01	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
	C03	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
	C04	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
	C07	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
	C08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
	C12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
	C13	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	C24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
SCI-00	ORIENTAMENTO	C00	8	0	8
SCI-01	La Terra come sistema e nello spazio	C04-C08	24	0	24
SCI-02	Modellamento della Terra: fenomeni endogeni ed esogeni	C04-C07-C08-C09	26	0	26

SCI-03	Materia vivente, cellula, classificazione viventi	C01-C08-C09-C13	28	0	28
SCI-04	Anatomia e fisiologia umana	C01-C08-C13-C24	30	0	30
INTERD	Conoscenza, valorizzazione e tutela della paesaggistica del territorio della Sicilia sudorientale-gli Iblei	C04-C07-C08-C12-C24	16	0	16
		TOTALE DELLE ORE	**132**	**0**	**132**

U.D.A. N° 0									**SCI-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**								
Durata (h)	In presenza	8							
	A distanza	0							
	Totale ore U.D.A.	8							
Periodo previsto di attuazione	1° anno e 2° anno settembre-ottobre								
Competenze da acquisire	C00	***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.								
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.								
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i corsisti.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Colloqui.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 1									**SCI-01**
Titolo	**LA TERRA COME SISTEMA NELLO SPAZIO**								
Durata (h)	In presenza			24					
	A distanza			0					
	Totale ore U.D.A.			24					
Periodo previsto di attuazione	1° anno ottobre - novembre- dicembre -gennaio								
Competenze da acquisire	**C03**	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali							
	C04	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							
	C08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;							
Prerequisiti	Conoscere il significato di sistema. Conoscere i diversi stati della materia.								
Contenuti							**DATA**		
	A-Il sistema Terra e le sfere geochimiche								
	B-Forma della Terra, reticolato geografico e coordinate geografiche								
	C- Il sistema Solare								
	D- Movimenti della Terra e principali conseguenze								
Competenze da rilevare	**Conoscenze**				**Abilità**				
	- Descrivere il moto della volta celeste - Definire il concetto di galassia - Conoscere la teoria del Big Bang - Descrivere i corpi che formano il sistema solare -Descrivere i moti della Terra, le prove e le conseguenze				- Saper collocare il sistema Terra all'interno del Sistema solare. - Saper strutturare la Terra nelle sue sfere geochimiche. - Conoscere la forma della Terra. - Conoscere il reticolato geografico e comprendere l'importanza delle coordinate geografiche.				
Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo Recupero in itinere								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).								
Ambiente	Aula		X	Laboratorio			Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 2									**SCI-02**
Titolo	**MODELLAMENTO DELLA TERRA: FENOMENI ENDOGENI ED ESOGENI**								
Durata (h)	In presenza			26					
	A distanza			0					
	Totale ore U.D.A.			26					
Periodo previsto di attuazione	1° anno febbraio-marzo-aprile-maggio								
	C04	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							
	C07	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali							
	C08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;							
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento							
Prerequisiti	Conoscere i passaggi di stato Conoscere il concetto di punto di fusione Conoscere la struttura della Terra e le varie forme di trasmissione dell'energia								
Contenuti	**DATA**								
	A-Magmi e attività vulcanica								
	B-Teoria del rimbalzo elastico, terremoti, onde sismiche e scale sismiche								
	C- Concetti di minerali e rocce								
	D- Struttura dell'atmosfera e dell'idrosfera								
Competenze da rilevare	**Conoscenze**			**Abilità**					
	- Conoscere la struttura tipica di un vulcano e i principali tipi di magma - Conoscere la teoria del rimbalzo elastico, le caratteristiche delle onde sismiche, magnitudo e intensità - Saper distinguere tra comportamento plastico ed elastico - Spiegare la genesi dei diversi tipi di rocce - Evidenziare le caratteristiche generali dell'atmosfera e dell'idrosfera			- Saper collocare l'attività sismica e vulcanica con la dinamica della litosfera - Interpretare e confrontare le scale sismiche - Individuare il comportamento più adeguato da tenere durante un terremoto - Riconoscere e descrivere i principali tipi di rocce - Sapere riconoscere i principali fattori di inquinamento atmosferico e delle acque.					
Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo Recupero in itinere								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione	Libretto formativo	X	Certificato di		Attestato				

delle competenze			competenza			

U.D.A. N° 3			**SCI-03**
Titolo	**LA MATERIA VIVENTE, LA CELLULA, LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ESSERI VIVENTI**		
Durata (h)	In presenza	28	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	28	
Periodo previsto di attuazione	2° anno ottobre-novembre-dicembre-gennaio		
Competenze da acquisire	**C01**	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	
	C08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;	
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
	C13	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
Prerequisiti	Saper definire e riconoscere le caratteristiche dei viventi rispetto ai non viventi. Riconoscere che un vivente è un sistema più o meno complesso.		
Contenuti	**DATA**		
	A-Livelli di organizzazione della materia vivente		
	B-I composti organici		
	C-La cellula: classificazione e struttura, cenni sulla riproduzione cellulare (mitosi e meiosi)		
	D-Classificazione dei viventi		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	- Conoscere le caratteristiche comuni a tutti i viventi - Descrivere le principali differenze tra i viventi - Evidenziare le caratteristiche generali delle molecole biologiche - Descrivere la caratteristiche delle cellule procariote ed eucariote -Illustrare fasi e funzioni della mitosi e della meiosi	- Saper definire i vari livelli organizzativi della materia vivente - Conoscere la funzione dei carboidrati, delle proteine, dei lipidi, degli enzimi e degli acidi nucleici. - Saper distinguere una cellula procariote da una cellula eucariote, la cellula animale dalla vegetale. - Riconoscere la differenza tra mitosi e meiosi - Descrivere e riconoscere le principali caratteristiche dei 5 Regni dei viventi	
Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo Recupero in itinere		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).		

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 4		**SCI-04**
Titolo	**ANATOMIA E FISIOLOGIA UMANA**	
Durata (h)	In presenza	30
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	30
Periodo previsto di attuazione	2° anno febbraio-marzo-aprile-maggio	
Competenze da acquisire	**C01**	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
	C13	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
	C24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.
Prerequisiti	Riconoscere che un vivente è un sistema più o meno complesso. Conoscere le principali molecole organiche di interesse biologico. Conoscere la struttura della cellula animale. Sapere la differenza tra meiosi e mitosi.	
Contenuti	**DATA**	
	A-La nutrizione	
	B-Apparato circolatorio, apparato respiratorio, sistema nervoso, sistema endocrino, sistema immunitario (generalità)	

	Conoscenze	**Abilità**
Competenze da rilevare	- Distinguere le diverse regioni del corpo umano - Illustrare struttura e funzioni dei vari apparati e sistemi	- Descrivere il processo digestivo, di assorbimento e di assimilazione. - Descrivere la composizione del sangue, la struttura del cuore e la circolazione. - Descrivere una cellula nervosa e il suo ruolo nella trasmissione dell'impulso nervoso. - Riconoscere l'importanza e il ruolo degli ormoni. - Comprendere come avviene l'azione di difesa nell'organismo umano.

Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo Recupero in itinere
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. INTERDISCIPLINARE							
Titolo	**CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUDORIENTALE:GLI IBLEI**						
Durata (h)	In presenza	16					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	16					
Periodo previsto di attuazione	1° e 2° anno periodi da destinarsi						
Competenze da acquisire	**C04**	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					
	C07	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali					
	C08	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;					
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento					
	C13	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio					
Prerequisiti	Le rocce La biodiversità						
Contenuti					**DATA**		
	Geomorfologia del territorio degli Iblei						
	Il parco nazionale degli Iblei						
Competenze da rilevare	**Conoscenze**			**Abilità**			
	Le caratteristiche geomorfologiche del territorio delle zone iblee La biodiversità del territorio ibleo			Riconoscere,descrivere e classificare diversi tipi di rocce Distinguere le caratteristiche della fauna delle zone iblee			
Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Compito di realtà						
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato		

Disciplina	**CHIMICA**	
Docente	***GALAZZO VINCENZO***	
Monte ore 2° Anno	**66 h**	
Competenze di base attese della disciplina (legenda)	**C01**	*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*
	C03	*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali*
	C08	*Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete*
	C09	*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze	Ore U.D.A.		
			in presenza	a distanza	Totale
CHI-00	ORIENTAMENTO	C00	6	0	6
CHI-01	LE TRASFORMAZIONI DELLA MATERIA	C01-C03-C09	7	0	7
CHI-02	LEGGI PONDERALI E STRUTTURA DELL'ATOMO	C03-C08-C09	10	0	10
CHI-03	SISTEMA PERIODICO DEGLI ELEMENTI	C03-C08-C09	9	0	9
CHI-04	COMPOSTI INORGANICI E LEGAMI CHIMICI	C03-C08	10	0	10
CHI-05	REAZIONI CHIMICHE	C03-C08-C09	10	0	10
CHI-06	LE SOLUZIONI E LE TEORIE ACIDO-BASE	C03-C08-C09	10	0	10
	TOTALE DELLE ORE (comprese le ore dell'u.d.a. CHI-INT)		**66**	**0**	**66**

U.D.A.	TITOLO	Competenze	in presenza	a distanza	Totale
CHI-INT	Conoscenza, valorizzazione e tutela della paesaggistica del territorio della Sicilia sudorientale-gli Iblei	C01-C03-C08-C09	4	0	4

U.D.A. N° 0									**CHI-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**								
Durata (h)	In presenza	6							
	A distanza	0							
	Totale ore U.D.A.	6							
Periodo previsto di attuazione	2° anno – Settembre-Ottobre								
Competenze da acquisire	**C00**	***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.								
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.								
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Test d'ingresso.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale		Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 1		**CHI-01**
Titolo	**LE TRASFORMAZIONI DELLA MATERIA**	
Durata (h)	In presenza	7
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	7
Periodo previsto di attuazione	2° anno – Ottobre	
Competenze da acquisire	**C01**	***Vedi legenda***
	C03	***Vedi legenda***
	C09	***Vedi legenda***
Prerequisiti	○ Conoscere i criteri per stabilire il numero di cifre significative; ○ Conoscere i concetti di massa, volume e densità.	
Contenuti	La materia e le sue caratteristiche. Le sostanze pure. Miscugli omogenei ed eterogenei. I passaggi di stato. I principali metodi di separazione di miscugli e sostanze. Trasformazione fisica e trasformazione chimica. Elementi e composti. Laboratorio: Cromatografia su carta: separazione dei componenti dell'inchiostro.	
Competenze da rilevare (Abilità)	o Saper distinguere fra miscuglio omogeneo e eterogeneo; o Saper distinguere tra sostanza pura, elemento e composto; o Saper discernere adeguatamente la tecnica di separazione di un miscuglio; ○ Saper distinguere i fenomeni fisici da quelli chimici; ○ Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato alla disciplina; ○ Acquisire un'espressione corretta e fluida.	
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming; ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.	
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Dispense fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione Power Point.	

Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 2			**CHI-02**
Titolo	**LEGGI PONDERALI E STRUTTURA DELL'ATOMO**		
Durata (h)	In presenza	11	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	11	
Periodo previsto di attuazione	2° anno - Novembre-Dicembre		
Competenze da acquisire	**C03**	***Vedi legenda***	
	C08	***Vedi legenda***	
	C09	***Vedi legenda***	
Prerequisiti	○ Conoscere il significato dei rapporti e delle proporzioni; ○ Saper impostare e risolvere correttamente le proporzioni; ○ Abilità U.D.A. N° 1.		
Contenuti	Legge di conservazione di massa di Lavoiser. Legge delle proporzioni definite di Proust. Legge delle proporzioni multiple di Dalton. La teoria atomica di Dalton. La teoria atomica e le proprietà della materia. Le formule chimiche Struttura moderna dell'atomo: nucleo e particelle subatomiche. Numero atomico e numero di massa. Isotopi. Peso atomico di un elemento. Peso molecolare. Definizione del modello atomico ad orbitali. Laboratorio: verifica sperimentale della legge di Lavoiser.		
Competenze da rilevare (Abilità)	o Risolvere correttamente problemi riguardanti le leggi fondamentali della chimica; o Applicare la teoria atomica per spiegare le leggi della chimica; o Calcolare il numero di particelle subatomiche, grazie alla conoscenza di numero atomico e numero di massa; o Individuare se un atomo è un isotopo grazie a informazioni sul numero atomico e di massa; o Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato alla disciplina; o Acquisire un'espressione corretta e fluida.		
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming; ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Fotocopie fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione Power Point.		

Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 3			**CHI-03**
Titolo	**SISTEMA PERIODICO DEGLI ELEMENTI**		
Durata (h)	In presenza	9	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	9	
Periodo previsto di attuazione	2° anno – Gennaio		
Competenze da acquisire	**C03**	***Vedi legenda***	
	C08	***Vedi legenda***	
	C09	***Vedi legenda***	
Prerequisiti	Abilità U.D.A. N° 2.		
Contenuti	La tavola periodica. I gruppi e i periodi della tavola periodica. Proprietà periodiche degli elementi. Metalli, non metalli e semimetalli. Laboratorio: costruzione della Tavola Periodica.		
Competenze da rilevare (Abilità)	o Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo; o Spiegare la relazione esistente tra le proprietà degli elementi e la loro posizione nella tavola periodica; o Assegnare gli elettroni di valenza agli elementi di un gruppo; o Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato alla disciplina; o Acquisire un'espressione corretta e fluida.		
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming; ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Fotocopie fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione power point.		

Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 4									**CHI-04**
Titolo	**COMPOSTI INORGANICI E LEGAMI CHIMICI**								
Durata (h)	In presenza	11							
	A distanza	0							
	Totale ore U.D.A.	11							
Periodo previsto di attuazione	2° anno - Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C03**	***Vedi legenda***							
	C08	***Vedi legenda***							
Prerequisiti	Abilità U.D.A. N° 3.								
Contenuti	Valenza e numero di ossidazione. La classificazione dei composti inorganici. Le proprietà e la nomenclatura dei composti inorganici: ossidi, anidridi, idrossido, acidi e sali. Il legame covalente (puro e polare). Il legame ionico. Il legame metallico. Molecole polari e molecole non polari.								
Competenze da rilevare (Abilità)	○ Distinguere un legame ionico da un legame covalente polare o covalente puro; ○ Confrontare la polarità dei legami, utilizzando i valori di elettronegatività; ○ Utilizzare le regole di nomenclatura IUPAC per denominare i principali composti usati in agricoltura; ○ Assegnare il numero di ossidazione ad un elemento in un composto; ○ Scrivere la formula di un composto conoscendo il suo nome; ○ Assegnare il nome a un composto conoscendo la sua formula.								
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Fotocopie fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione Power Point.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 5								**CHI-05**
Titolo	**REAZIONI CHIMICHE**							
Durata (h)	In presenza	11						
	A distanza	0						
	Totale ore U.D.A.	11						
Periodo previsto di attuazione	2° anno – Aprile-Maggio							
Competenze da acquisire	**C03**	***Vedi legenda***						
	C08	***Vedi legenda***						
	C09	***Vedi legenda***						
Prerequisiti	Abilità U.D.A. N° 4.							
Contenuti	Le equazioni chimiche. La mole. Il numero di Avogadro. Bilanciamento di equazioni chimiche. I vari tipi di reazione: sintesi, decomposizione, di scambio o di spostamento. Cenni sulle reazioni di ossidoriduzione. Laboratorio: esempi di reazioni chimiche.							
Competenze da rilevare (Abilità)	o Usare la mole come ponte fra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni; o Determinare correttamente le moli presenti in una sostanza pura; ○ Scrivere e bilanciare una reazione chimica; ○ Descrivere semplici reazioni di ossido riduzione; ○ Classificare le reazioni chimiche.							
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming; ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Fotocopie fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione Power Point.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 6								**CHI-06**
Titolo	**LE SOLUZIONI E LE TEORIE ACIDO-BASE**							
Durata (h)	In presenza	11						
	A distanza	0						
	Totale ore U.D.A.	11						
Periodo previsto di attuazione	2° anno – Maggio-Giugno							
Competenze da acquisire	**C03**	***Vedi legenda***						
	C08	***Vedi legenda***						
	C09	***Vedi legenda***						
Prerequisiti	Abilità U.D.A. N° 5.							
Contenuti	La concentrazione, la molarità, le concentrazioni percentuale in peso e in volume. Peso soluto/volume soluzione. La molalità. Elementi sulle principali teorie acido-base, pH, indicatori, sostanze acide e sostanze basiche. Laboratorio: scala di pH di alcuni alimenti, pH del suolo.							
Competenze da rilevare (Abilità)	o Preparare soluzioni di data concentrazione utilizzate in agricol- tura; ○ Determinare correttamente il pH di una soluzione acquosa; ○ Distinguere e riconoscere gli acidi e le basi.							
Metodologia	○ Lezione frontale dialogata, supportata da strumenti multimediali; ○ Brainstorming; ○ Problem solving; ○ Esercitazioni per gruppi; ○ Peer education; ○ Attività di laboratorio; ○ Recupero in itinere.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	○ Libro di testo; ○ Fotocopie fornite dal docente; ○ Sussidi audiovisivi; ○ Internet; ○ Lavagna multimediale; ○ Presentazione Power Point.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. INTERDISCIPLINARE							
Titolo	**CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUDORIENTALE:GLI IBLEI**						
Durata (h)	In presenza	4					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	4					
Periodo previsto di attuazione	2° anno periodi da destinarsi						
Competenze da acquisire	**C01**	Vedi legenda					
	C03	Vedi legenda					
	C08	Vedi legenda					
	C09	Vedi legenda					
Prerequisiti	Concetto di acidità e pH Indicatori di pH						
Contenuti					**DATA**		
	Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio extravergine d'oliva degli iblei						
Competenze da rilevare	**Conoscenze**			**Abilità**			
	Caratteristiche degli olii			Riconoscere,descrivere e classificare diversi tipi di olii locali Distinguere le caratteristiche organolettiche			
Metodologia	Lezione frontale Lavoro di gruppo in laboratorio (dove previsto)						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo. Fotocopie e appunti del docente. Lavagna e LIM. Eventuali strumenti disponibili nella struttura ospitante (es. riproduttore DVD).						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Compito di realtà						
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato		

Disciplina	**SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE**	
Docente	***MAGRI' Loredana***	
Monte ore	**132 h**	
	C01	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
	C03	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
	C11	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
	C09	utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina
1° PERIODO DIDATTICO

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
DIR-00	ORIENTAMENTO	C00	4	0	4
DIR-01	NORME GIURIDICHE E FONTI DEL DIRITTO	C01 C03	6	0	6
DIR-02	I SOGGETTI DEL DIRITTO:PERSONE FISICHE E PERSONE GIURIDICHE	C01 C03	12	0	12
DIR-03	LA COSTITUZIONE E I SUOI PRINCIPI FONDAMENTALI; I DIRITTI E I DOVERI	C01 C03	16	0	18
DIR-04	I BISOGNI, I BENI ED I SOGGETTI ECONOMICI	C11	8	0	10
DIR-05	IL SISTEMA ECONOMICO ED IL MERCATO	C11	10	0	10
UDA inter disciplinare	CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE A TUTELA DEL PATRIMONIO PAESAGGISTICO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI	C01 C03 C09	10		10

TOTALE DELLE ORE	**66**	**0**	**66**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina
2° PERIODO DIDATTICO

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
DIR-06	LO STATO ED I SUOI ELEMENTI. FORME DI STATO E FORME DI GOVERNO	C01 C03	12	0	12
DIR-07	GLI ORGANI DELLO STATO	C01 C03	20	0	20
DIR-08	IL FUNZIONAMENTO DEL MERCATO: LA DOMANDA E L'OFFERTA	C11	12	0	12
DIR-09	IL MERCATO DEL LAVORO . IL MERCATO DELLA MONETA	C11	12	0	12
UDA inter disciplinare	CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE A TUTELA DEL PATRIMONIO PAESAGGISTICO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI	C11	10		10
TOTALE DELLE ORE			**66**	**0**	**66**

U.D.A. N° 0					**DIR-00**		
Titolo	**ORIENTAMENTO**						
Durata (h)	In presenza	4					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	4					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – 1° trimestre						
Competenze da acquisire	C00	Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento**.**					
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.						
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.						
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Test d'ingresso.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 1	**DIR-01**						
Titolo	**NORME GIURIDICHE E FONTI DEL DIRITTO**						
Durata (h)	In presenza	6					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	6					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – 1° trimestre						
Competenze da acquisire	C01 CO3	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.					
Prerequisiti	Conoscenza degli scopi delle argomentazioni della disciplina e dell'importanza di tali conoscenze ai fini dell'inserimento nella società civile.						
Contenuti	Le norme giuridiche e le loro caratteristiche – Le diverse fonti del diritto – La gerarchia delle fonti.						
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere le ragioni dell'esistenza delle norme giuridiche in un contesto sociale organizzato, riconoscendo la necessità di stabilire limiti all'esercizio dei diritti di ciascuno in relazione ai diritti degli altri e alle esigenze generali della convivenza civile. Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti – role-playng – contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Materiale disponibile in Istituto – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 2	**DIR-02**						
Titolo	**I SOGGETTI DELL DIRITTO:PERSONE FISICHE E PERSONE GIURIDICHE**						
Durata (h)	In presenza	12					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	12					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – 1° trimestre						
Competenze da acquisire	C01 C03	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.					
Prerequisiti	Conoscenza delle caratteristiche delle fonti normative e le specificità della loro struttura gerarchica con particolare riferimento alla Costituzione.						
Contenuti	Capacità giuridica e capacità di agire – Le incapacità e le forme di tutela – Le persone giuridiche.						
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere la specificità dei soggetti del diritto in rapporto alle garanzie costituzionali. Essere consapevoli della dimensione giuridico-economica dei rapporti sociali.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti; contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle	Libretto formativo		Certificato di		Attestato		

competenze			competenza		

U.D.A. N° 3	**DIR-03**						
Titolo	**LA COSTITUZIONE E I SUOI PRINCIPI FONDAMENTALI; I DIRITTI E I DOVERI**						
Durata (h)	In presenza	16					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	16					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno 1° trimestre						
Competenze da acquisire	C01 C03	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.					
Prerequisiti	Conoscenza delle caratteristiche delle fonti normative e le specificità della loro struttura gerarchica con particolare riferimento alla Costituzione.						
Contenuti	Il concetto di Costituzione. La nascita della Costituzione italiana. I caratteri della Costituzione ; i principi fondamentali; i diritti e i doveri						
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere le ragioni dell'esistenza della Corte costituzionale a difesa della "rigidità" della Costituzione stessa. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo, come cittadino e come comunità						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti; contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; proiezione di video - Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazion	Libretto		Certificato		Attestato		

e delle competenze	formativo		di competenza		

U.D.A. N° 4	**DIR-04**						
Titolo	**I BISOGNI, I BENI ED I SOGGETTI ECONOMICI**						
Durata (h)	In presenza	8					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	8					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – 2° Pentamestre						
Competenze da acquisire	**C11**	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.					
Prerequisiti	Conoscenza degli scopi delle argomentazioni della disciplina e dell'importanza di tali conoscenze ai fini dell'inserimento nella società civile.						
Contenuti	I bisogni ed i beni economici – I soggetti economici: famiglie, imprese e Stato.						
Competenze da rilevare (Abilità)	Inquadrare l'economia politica come scienza sociale che studia le decisioni individuali e collettive finalizzate alla soddisfazione dei bisogni materiali.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti – role-playng – contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 5					**DIR-05**		
Titolo	**IL SISTEMA ECONOMICO ED IL MERCATO**						
Durata (h)	In presenza	10					
	A distanza	0					
	Totale ore U.D.A.	10					
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – 2° pentamestre						
Competenze da acquisire	**C11**	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;					
Prerequisiti	Conoscenza delle caratteristiche degli elementi essenziali dell'economia.						
Contenuti	Il sistema economico: il circuito economico – Il mercato e le forme di mercato						
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione dei diversi aspetti che caratterizzano il sistema economico ed il mercato. Comprendere il funzionamento del sistema economico, il ruolo e le motivazioni dei vari soggetti economici Mettere in relazione scelte economiche ed effetti conseguenti.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti Contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. INTERDISCIPLINARE		**DIR-00**
Titolo	**CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE A TUTELA DEL PATRIMONIO PAESAGGISTICO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10
Periodo previsto di attuazione	1° periodo didattico	
Competenze da acquisire	C01 C03	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
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	Le norme che tutelano il patrimonio paesaggistico, artistico e culturale nazionale e locale	
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere le ragioni dell'esistenza delle norme giuridiche nel contesto sociale specifico, riconoscendo la necessità di stabilire limiti all'esercizio dei diritti di ciascuno in relazione ai diritti degli altri e alle esigenze generali della convivenza civile.	
Metodologia	Lezione frontale, lavoro di gruppo, metodo comunicativo	
Mezzi, strumenti e sussidi didattici		

Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 6		**DIR-06**
Titolo	**LO STATO ED I SUOI ELEMENTI**	
Durata (h)	In presenza	12
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	12
Periodo previsto di attuazione	2° Periodo didattico -2° anno – 1° trimestre	
Competenze da acquisire	**C01** **C03**	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
Prerequisiti	Conoscenza del ruolo dei soggetti del diritto e delle loro garanzie costituzionali.	
Contenuti	Lo Stato – popolo, territorio e sovranità – I poteri dello Stato.	
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper individuare identità, caratteri e ruolo dello Stato italiano Acquisizione del concetto di Stato nei suoi elementi costitutivi.	
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti; contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.	

Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 7		**DIR-07**
Titolo	**GLI ORGANI DELLO STATO. GLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA**	
Durata (h)	In presenza	20
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	20
Periodo previsto di attuazione	2° Periodo didattico -2° anno – 1° trimestre e 2° pentamestre	
Competenze da acquisire	**C01** **C03**	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.
Prerequisiti	Conoscenza del concetto di Stato e dei suoi elementi costitutivi.	
Contenuti	Conoscere composizioni e funzioni degli organi dello Stato, le procedure legislative delle leggi ordinarie e costituzionali, gli atti legislativi del governo, il ruolo, le funzioni e gli atti del Presidente della Repubblica; la nozione di Magistratura e le attività da	

	essa svolte. Conoscere le caratteristiche degli enti pubblici territoriali. Conoscere l'evoluzione e gli obiettivi dell'Unione Europea. Conoscere gli organi dell'Unione Europea e le principali funzioni.						
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper individuare identità, caratteri, funzioni fondamentali degli Organi dello Stato Analizzare e riconoscere il ruolo e l'importanza degli organi dello Stato e dell'UE anche in relazione alla vita dei cittadini e della comunità						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 8		**DIR-08**
Titolo	**IL FUNZIONAMENTO DEL MERCATO: LA DOMANDA E L'OFFERTA**	
Durata (h)	In presenza	12
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	12
Periodo previsto di attuazione	2° Periodo didattico -2° anno – 2° pentamestre	
Competenze da acquisire	**C11**	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
Prerequisiti	Conoscenza delle caratteristiche degli elementi essenziali dell'economia, dei soggetti economici, del concetto di mercato.	
Contenuti	Conoscere la domanda, l'offerta e i fattori che le condizionano, la nozione di prezzo	
Competenze da rilevare	Spiegare, analizzare, distinguere e confrontare i fattori soggettivi e oggettivi che condizionano la domanda e l'offerta.	

(Abilità)							
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. N° 9		**DIR-09**
Titolo	**IL MERCATO DEL LAVORO . IL MERCATO DELLA MONETA**	
Durata (h)	In presenza	12
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	12
Periodo previsto di attuazione	2° Periodo didattico -2° anno – 2° pentamestre	
Competenze da acquisire	**C11**	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
Prerequisiti	Conoscenza dei concetti di mercato, domanda e offerta.	
Contenuti	Conoscere differenti mezzi di pagamento dal baratto alla moneta e delle varie tipologie di moneta. Conoscere il concetto di inflazione. Conoscere il ruolo e l'attività delle banche. Conoscere il mercato del lavoro le sue principali caratteristiche Conoscere la nozione	

	di lavoro e di retribuzione, le principali caratteristiche del rapporto di lavoro, la nozione di contratto individuale di lavoro, riferita soprattutto ai minorenni. Conoscere il curriculum vitae						
Competenze da rilevare (Abilità)	Individuare e spiegare le diverse attività svolte dal sistema bancario. Spiegare il valore dell'Euro. Individuare le cause, gli effetti e i problemi che comporta l'inflazione . Spiegare e distinguere il lavoro autonomo da quello subordinato. Reperire e predisporre il curriculum vitae europeo.						
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti contestualizzazione degli argomenti trattati rispetto alla realtà sociale.						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo – Lim.						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

U.D.A. INTERDISCIPLINARE		**DIR-00**
Titolo	**CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE A TUTELA DEL PATRIMONIO PAESAGGISTICO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI**	
Durata (h)	In presenza	10
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	10
Periodo previsto di attuazione	2° periodo didattico	
Competenze da acquisire	C01 C03 C11	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,

	C09	scientifici, economici, tecnologici e professionali Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento					
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.						
Contenuti	Gli effetti economici della valorizzazione del territorio						
Competenze da rilevare (Abilità)	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi						
Metodologia	Lezione frontale , lavoro di gruppo, metodo comunicativo						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica		Grafica
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato		

Disciplina	**LABOR. SALA E VENDITA**	
Competenze di base attese della disciplina	**C01**	**Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa ver-**
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	**TITOLO**	**Competenze**	**Ore U.D.A.**		
			in presenza	a distanza	Totale
SAL-00	ORIENTAMENTO	C00	8	0	8
SAL-01	IL MONDO DELLA PROFESSIONE E LE SUE PECULIARITÀ TECNICHE (Livello base)	C01 – C04	36	0	36
SAL-02	OPERARE DAVANTI AL CLIENTE IN SALA ED AL BAR (Livello base)	C01 – C04	40	0	40
SAL-03	CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Livello base)	C01 – C04	12	0	12
SAL-04	L'EVENTO A SCUOLA DOCUMENTARIO SCUOLA PLAY	C01 – C04	20	0	20
SAL-05	IL MONDO DELLA PROFESSIONE E LE SUE PECULIARITÀ TECNICHE (Livello avanzato)	C01 – C04	24	0	24
SAL-06	OPERARE DAVANTI AL CLIENTE IN SALA ED AL BAR (Livello avanzato)	C01 – C04	30	0	30
SAL-07	CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Livello avanzato)	C01 – C04	8	0	8
SAL-08	L'EVENTO A SCUOLA DOCUMENTARIO SCUOLA PLAY	C01 – C04	20	0	20
		TOTALE DELLE ORE	**198**	**0**	**198**

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

Metodologia	Lezione frontale, attività laboratoriale, attività di gruppo, ricerca.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Aula, laboratorio di sala-bar, testi, fotocopie, LIM							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 00		**LSV - 00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**	
Durata (h)	In presenza	4 + 4
	A distanza	0
	Totale ore U.D.A.	4 + 4
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1°/2° anno	
Competenze da acquisire		**Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.**
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.	
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.	
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.	

U.D.A. N° 1			**LSV - 01**
Titolo	**IL MONDO DELLA PROFESSIONE E LE SUE PECULIARITÀ TECNICHE (Livello base)**		
Durata (h)	In presenza		36
	A distanza		0
	Totale ore U.D.A.		36
Attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Aver acquisito l'importanza di un comportamento professionale. Aver coscienza delle caratteristiche professionali dell'addetto ai servizi di sala e bar, soprattutto in merito alla particolarità del rapporto con il cliente Essere consapevoli dell'importanza del rispetto delle norme igieniche e della sicurezza Possedere sensibilità in merito alla cultura del lavoro.		

Contenuti	A-Le aziende della ristorazione B-Caratteristiche della sala ristorante e del bar C-Le attrezzature e gli utensili di uso comune di sala e di bar D-Il personale di sala e di bar E-L'etica professionale F-L' igiene e la sicurezza sul lavoro G-Le occasioni di servizio in sala ed al bar H-Il coordinamento tra i reparti di una struttura alberghiera	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

U.D.A. N° 2			**LSV - 02**
Titolo	**OPERARE DAVANTI AL CLIENTE IN SALA ED AL BAR (Livello base)**		
Durata (h)	In presenza	47	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	47	
Attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C12	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Possedere capacità manuali, operative ed organizzative. Riconoscere l'importanza delle abilità pratiche di base dell'operatore di sala e di bar. Conoscere le modalità di base per effettuare i vari servizi di cibo e bevande sia in sala che al bar		
Contenuti	A-La mise en place della sala e della tavola B-I metodi di servizio: all'italiana, all'inglese, alla francese, al guèridon, a self-service. C-Dettagli di servizio: trasporto dei piatti e tecnica di servizio con la clips, aggiunta e rimozione di stoviglieria: lo sbarazzo, la pulizia del tavolo davanti al cliente, il cambio del tovagliato durante il servizio D-Servizi particolari: antipasti, primi piatti, secondi e contorni, le insalate, il taglio della frutta, macedonia, formaggi e dolci E-Il servizio di bar: la mise en place del banco, riordino e pulizia del locale F-La macchina del caffe espresso: caratteristiche, utilizzo e manutenzione G-Preparazione e servizio delle bevande al bar: Caffè, cappuccino, te, cioccolata ed altre bevande calde. H-Preparazione e servizio di: centrifughe, frullati, smoothies e frappè I-Il sommelier e la sua attrezzatura L-Il servizio delle bevande in sala: Le fasi di vendita e del servizio del vino		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Il laboratorio di sala e di bar: le	Identificare attrezzature e utensili di uso comune.	

	aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

U.D.A. N° 3			**LSV - 03**
Titolo	**CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Livello base)**		
Durata (h)	In presenza	12	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	12	
Attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Conoscenze merceologiche di base sui prodotti utilizzati in ristorante ed al bar Avere consapevolezza dell'importanza di conoscere i prodotti in uso per saperli gestire, descrivere e consigliare ai clienti		
Contenuti	A-Classificazione delle bevande: le bevande analcoliche B-Le bevande nervine: caffè, te, cacao C-Gli ingredienti del bar		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastro-	

		nomici e nelle preparazioni di bar. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

U.D.A. N° 4			LSV**-04**
Titolo	**L'EVENTO A SCUOLA DOCUMENTARIO SCUOLA PLAY 1**		
Durata (h)132	In presenza	20	
	A distanza		
	Totale ore U.D.A.	20	
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1° anno – da ottobre a Giugno2020		
Competenze da acquisire	C04	Utilizzare gli strumenti fondamentali per sovrintendere all'organizzazione di un evento Competenze digitali, competenza personale sociale e capacità di imparare a imparare, competenza imprenditoriale.	
Prerequisiti	Saper progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali		
Contenuti	Organizzazione e realizzazione di piccoli eventi o manifestazioni		
Competenze da rilevare (Abilità)	Tecniche di realizzazione e lavorazione del prodotto Tecniche di allestimento della sala Terminologia tecnica specifica del settore Definire le caratteristiche funzionali e strutturale dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Attuare informazione e la produzione di un evento enogastronomico-turistico-culturale nell'ottica della valorizzazione del made in Italy		
Metodologia	Lezione frontale , cooperative learning, lezione laboratoriale e dibattito		
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; fotocopie; modulistica; Lim, e-book e contenuti digitali, schede tecniche		

Ambiente	Aula	x	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	x	Pratica	x	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 5			**LSV - 05**
Titolo	**IL MONDO DELLA PROFESSIONE E LE SUE PECULIARITÀ TECNICHE (Livello avanzato)**		
Durata (h)	In presenza	25	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	25	
Attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Conoscere le principali situazioni lavorative sia in sala che al bar		
Contenuti	A-Caratteristiche del servizio e della vendita B-L'area di vendita e le caratteristiche ambientali C-Continental breakfast, english breakfast D-Banchetti e buffet E-Tipologie di tavolate F-La carta delle vivande ed il menu G-Regole redazionali per la realizzazione di una carta delle vivande H-Il servizio a comanda I-Caratteristiche della cantina		
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**	
	Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di la-	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.	

	voro, le attrezzature e gli utensili. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. Distinguere il menu dalla "carta"

U.D.A. N° 6			**LSV - 06**
Titolo	**OPERARE DAVANTI AL CLIENTE IN SALA ED AL BAR (Livello avanzato)**		
Durata (h)	In presenza	33	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	33	
Attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Utilizzare le principali tecniche di base nella preparazione e servizio di prodotti enogastronomici sia in sala che al bar. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.		
Contenuti	A-Il servizio delle prime colazioni B-I servizi speciali: coffee break, cocktail party, open bar, room service C-Realizzazione di una carta delle vivande D-Affinare le tecniche di servizio per: antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni, formaggi, dolci e frutta E-Affinare le tecniche di servizio delle bevande in sala: il vino, la stappatura e il servizio F-La linea del bar:Utensileria, bicchieri e prodotti G-Utilizzo degli strumenti e tecniche di miscelazione		

	H- Affinare le tecniche di servizio al bar: grammature e dosi delle varie bevande I-Preparazioni di semplici drink	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

U.D.A. N° 7			**LSV - 07**
Titolo	**CONOSCERE E GESTIRE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (Livello avanzato)**		
Durata (h)	In presenza	8	
	A distanza	0	
	Totale ore U.D.A.	8	
Attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno		
Competenze da acquisire	**C01**	**Controllare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e i vari contesti.**	
	C04	**Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.**	
Prerequisiti	Conoscenze merceologiche di base sui prodotti utilizzati in ristorante ed al bar Avere consapevolezza dell'importanza di conoscere i prodotti in uso per saperli gestire, descrivere e consigliare ai clienti Conoscere tutte le fasi del servizio del vino, dall'ordinazione alla mescita. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.		
Contenuti	A-I cocktails: classificazione, funzioni e composizione B-Le bevande alcoliche: birra e vino – tecniche di produzione e servizio		

	C-Le bevande superalcoliche: liquori e distillati - tecniche di produzione e servizio D-I marchi di qualità E-I prodotti DOP e IGP tipici del territorio	
Competenze da rilevare	**Conoscenze**	**Abilità**
	Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande alcoliche.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Distinguere i vini ed i piatti tradizionali del territorio in cui si opera

U.D.A. N° 8		**ACC-04**
Titolo	**L'EVENTO A SCUOLA DOCUMENTARIO SCUOLA PLAY 1**	
Durata (h)132	In presenza	33
	A distanza	
	Totale ore U.D.A.	33
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -2° anno – da ottobre a Giugno2020	
Competenze da acquisire	C04	Utilizzare gli strumenti fondamentali per sovrintendere all'organizzazione di un evento Competenze digitali, competenza personale sociale e capacità di imparare a imparare, competenza imprenditoriale.
Prerequisiti	Saper progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali	
Contenuti	Organizzazione e realizzazione di piccoli eventi o manifestazioni	
Competenze da rilevare (Abilità)	Tecniche di realizzazione e lavorazione del prodotto Tecniche di allestimento della sala Terminologia tecnica specifica del settore Definire le caratteristiche funzionali e strutturale dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale Attuare informazione e la produzione di un evento enogastronomico-turistico-culturale nell'ottica della valorizzazione del made in Italy	

Metodologia	Lezione frontale , cooperative learning, lezione laboratoriale e dibattito							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; fotocopie; modulistica; Lim, e-book e contenuti digitali, schede tecniche							
Ambiente	Aula	x	Laboratorio		Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	x	Pratica	x	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo		Certificato di competenza		Attestato			

Disciplina	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
Docente	**Ribbera A.**	
Monte ore Biennio	**132 (66+66)**	
Competenze di base attese della disciplina	1	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
	2	utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento
	3	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
	5	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
	9	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
	12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
	14	individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
	24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze	Ore		U.D.A.
			in presenza	a distanza	Totale
00	ORIENTAMENTO	C01, C03, C24	1	---	1
01	IGIENE NELLA RISTORAZIONE	C01, C03, C09, C12, C24	27	---	27
02	LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	C03, C02, C12, C24	18	---	18
03	ETICHETTATURA	C03, C02, C12, C24	10	---	10
04	LE BASI CHIMICHE DELLA NUTRIZIONE- MACRO E MICRONUTRIENTI	C01, C03, C09, C02, C12, C24	40	---	40
05	DAI BISOGNI ENERGETICI E NUTRITIVI ALLA DIETA EQUILIBRATA	C01, C03, C09, C12, C14. C24	16	---	16
06	CONOSCENZA VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD ORIENTALE – GLI IBLEI	C03, C05, C09, C12, C14	20	---	20
TOTALE DELLE ORE			**132**	**0**	**132**

U.D.A. N° 0										
Titolo	ORIENTAMENTO									
Durata (h) 8	In presenza	1								
	A distanza	0								
	Totale ore U.D.A.	1								
Periodo previsto di attuazione	Primo anno Biennio:Trimestre									
Competenze da acquisire		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								
		padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.								
Prerequisiti	Comprensione della lingua italiana Attitudine collaborativa alle attività scolastiche Essere in grado di comprendere un semplice testo a contenuto scientifico									
Contenuti	Presentazione del piano delle UDA									
Competenze da rilevare (Abilità)	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, scoprendo analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti; Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; Individuare i principali composti inorganici ed organici di interesse alimentare;									
Metodologia	Illustrazione degli obiettivi dei moduli - Lezione dialogata									
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo, LIM, riviste scientifiche									
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda					
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica			
Certificazione delle competenze	---	--	---	---	---					---

U.D.A. N° 01									
Titolo	IGIENE NELLA RISTORAZIONE								
Durata (h)	In presenza	27							
	A distanza	--							
	Totale ore U.D.A.	27							
Periodo previsto di attuazione	Primo anno Biennio: Pentamestre								
Competenze da acquisire	**C01**	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							
		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;							
		padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.							
Prerequisiti	Conoscere le caratteristiche generali delle cellule; Conoscere le più elementari regole di igiene personale e degli ambienti di lavoro;								
Contenuti	Struttura, sviluppo dei microrganismi e principali patologie alimentari correlate; Norme elementari per una corretta prassi igienica; Fondamentali meccanismi di catalogazione dei microrganismi;								
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisire comportamenti responsabili nella manipolazione degli alimenti; Mettere in pratica adeguate e corrette procedure igieniche nel campo della ristorazione; Saper elaborare e leggere una semplice lista del sistema di sicurezza alimentare HACCP; Adottare comportamenti igienici corretti al fine di prevenire i rischi di contaminazione degli alimenti;								
Metodologia	Lezione partecipata, lavori di gruppo								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Fotocopie, appunti e dispense personali, libro di testo, riviste scientifiche, LIM								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	---	---	---	---	---				---

U.D.A. N° 02										
Titolo	LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI									
Durata (h)	In presenza	18								
	A distanza	---								
	Totale ore U.D.A.	18								
Periodo previsto di attuazione	Primo anno Biennio: Prima parte Pentamestre									
Competenze da acquisire	**C03**	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali								
	C02	utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;								
	C12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;								
	C24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.								
Prerequisiti	Conoscere i principali nutrienti presenti negli alimenti; Saper distinguere gli alimenti a seconda della loro funzione nell' organismo;									
Contenuti	Metodi chimici, fisici e biologici di trasformazione									
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento;									
Metodologia	Lezione dialogata, lavori di gruppo.									
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Appunti, libro di testo, riviste scientifiche, LIM.									
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda					
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica			
Certificazione delle competenze	---	---	---	---	---					

U.D.A. N° 03									
Titolo	ETICHETTATURA								
Durata (h)	In presenza	10							
	A distanza	---							
	Totale ore U.D.A.	10							
Periodo previsto di attuazione	Primo anno Biennio: Seconda parte Pentamestre								
Competenze da acquisire	**C03**	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali							
	C02	utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;							
	C12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;							
	C24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.							
Prerequisiti	Conoscere i principali nutrienti presenti negli alimenti; Saper distinguere gli alimenti a seconda della loro funzione nell' organismo;								
Contenuti	Informazioni nutrizionali e tipi di imballaggi.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento;								
Metodologia	Lezione dialogata, lavori di gruppo.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Appunti, libro di testo, riviste scientifiche, LIM.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	---	---	---	---	---				---

U.D.A. N° 04									
Titolo	LE BASI CHIMICHE DELLA NUTRIZIONE-MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI								
Durata (h) 8	In presenza	40							
	A distanza	0							
	Totale ore U.D.A.	40							
Periodo previsto di attuazione	Secondo anno Biennio:Trimestre								
Competenze da acquisire		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							
		padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.							
		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento							
		utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;							
		utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;							
Prerequisiti	Comprensione della lingua italiana Attitudine collaborativa alle attività scolastiche Essere in grado di comprendere un semplice testo a contenuto scientifico								
Contenuti	La chimica di base: conoscere le caratteristiche principali dell' atomo e dei legami chimici; Nozioni di chimica inorganica; Macronutrienti e micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, apporto calorico e principali funzioni; Problemi legati alla carenza dei principali micronutrienti; Funzioni dell' acqua nell' organismo umano; **Saperi essenziali** Funzione nutrizionale dei principi nutritivi								
Competenze da rilevare (Abilità)	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, scoprendo analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti; Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina; Individuare i principali composti inorganici ed organici di interesse alimentare;								
Metodologia	Illustrazione degli obiettivi dei moduli - Lezione dialogata								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Lavagna, appunti e dispense personali, libro di testo, LIM, riviste scientifiche								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	---	--	---	---	---				---

U.D.A. N° 05										
Titolo	DAI BISOGNI ENERGETICI E NUTRITIVI ALLA DIETA EQUILIBRATA									
Durata (h)	In presenza	16								
	A distanza	---								
	Totale ore U.D.A.	16								
Periodo previsto di attuazione	Secondo anno Biennio: Prima parte pentamestre -fine pentamestre									
Competenze da acquisire	**C01**	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								
	C03	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali								
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento								
	C12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;								
	C14	individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;								
	C24	padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.								
Prerequisiti	Conoscere i principali nutrienti presenti negli alimenti; Saper distinguere gli alimenti a seconda della loro funzione nell' organismo;									
Contenuti	Gli alimenti come fonte di energia - Il fabbisogno giornaliero di macro e micronutrienti - Le linee guida per una sana alimentazione - Dalla dieta Mediterranea alla dieta equilibrata									
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper leggere ed interpretare le tabelle dei LARN; Saper utilizzare le tabelle inerenti il calcolo dell' indice di massa corporea, del metabolismo basale, del fabbisogno energetico giornaliero; Saper indicare i criteri per un' alimentazione equilibrata e metterli in relazione con dieta e salute;									
Metodologia	Lezione dialogata, lavori di gruppo.									
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Appunti e dispense personali, libro di testo, riviste scientifiche, LIM.									
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda					
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale	X	Pratica		Grafica			
Certificazione delle competenze	---	---	---	---	---					

U.D.A. N° 6							
Titolo	CONOSCENZA VALORIZZAZIONE E TUTELA PAESAGGISTICA DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD ORIENTALE – GLI IBLEI						
Durata (h)	In presenza	20					
	A distanza	---					
	Totale ore U.D.A.	20 (10 + 10)					
Periodo previsto di attuazione	10 ore per ciascun anno e durante tutto l'anno scolastico						
Competenze da acquisire	**C03**	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali					
	C05	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro					
	C09	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento					
	C12	utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;					
	C14	individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;					
Prerequisiti	Comprende un testo semplice a contenuto scientifico; Interrogazione di banche di dati						
Contenuti	Ricerca e valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio ibleo						
Competenze da rilevare (Abilità)	Saper Orientarsi nella geografia del patrimonio culturale e delle tradizioni enogastronomiche degli Iblei;						
Metodologia	Apprendimento cooperativo, Brainstorming, Didattica laboratoriale						
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Appunti, bibliografia specialistica, LIM, risorse web						
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda		
Modalità di verifica	Compito di realtà						
Certificazione delle competenze	---	---	---	---	---	---	---

QUADRO DELLE COMPETENZE ATTESE E DISCIPLINE INTERESSATE

Cod.	Competenze di base attese	Discipline interessate
C00	*ORIENTAMENTO*	TUTTE
C01	*Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.*	Italiano
C02	*Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.*	Italiano
C03	*Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.*	Italiano – Inglese
C04	*Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.*	Italiano
C05	*Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.*	Inglese
C06	*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.*	Storia
C07	*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.*	Storia – Diritto ed Economia
C08	*Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.*	Matematica
C09	*Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.*	Matematica
C10	*Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.*	Matematica, T.I.C.
C11	*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.*	Matematica – Tecnologie dell'informazione e comunicazione
C12	*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*	Diritto ed Economia
C13	*Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica – Ecologia e Pedologia - Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni
C14	*Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica – Ecologia e Pedologia
C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*	Scienze della Terra e Biologia – Fisica – Chimica - Tecnologie dell'informazione e comunicazione
C16	*Utilizzare e produrre testi multimediali.*	Tecnologie dell'informazione e comunicazione

Disciplina	**Tecnologia Inform. Comunic.**	
Docente	***Caligiore Francesco***	
Monte ore 1° Periodo didattico	**132 h**	
Competenze di base attese del-la disciplina	**C11**	*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.*
	C15	*Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.*
	C16	*Utilizzare e produrre testi multimediali.*

Quadro riassuntivo delle Unità di Apprendimento della disciplina

U.D.A.	TITOLO	Competenze	Ore U.D.A.		
			Primo anno	Secondo anno	Totale
TIC-00	ORIENTAMENTO	C00	3	3	6
TIC-01	IL COMPUTER ERGONOMIA E SICUREZZA DEL POSTO DI LAVORO, PROTEZIONE DATI, I VIRUS,	C15 CT02 - CT24	9	0	9
TIC-02	IL COMPUTER E LE SUE RISORSE, L'INFORMATICA, L'EVOLUZIONE DEL COMPUTER, TIPI DI COMPUTER (primo anno) RETI E INTERNET (secondo anno)	C11 CT02 - CT09 – CT18-CT24	9	15	24
TIC-04	APPLICATIVI PER IL TRATTAMENTO TESTI: WORD Primo anno WORD (approfondimento 2° anno)	C16 CT03 CT08 CT24	9	9	18
TIC-03	I SISTEMI OPERATIVI WINDOWS RISORSE DEL PC, PANNELLO DI CONROLLO, GESTIONE DI FILE E CARTELLE	C11-C15 CT24	9	0	9
TIC-05	APPLICATIVI PER CREARE PRESENTA-ZIONI INTERATTIVE : POWERPOINT (primo anno) PREZI (secondo anno)	C16 CT03 CT08 CT24	9	12	21
TIC-06	FOGLIO DI CALCOLO: EXCELL(primo anno) EXCELL (approfondimento secondo anno)	C15 - CT24	9	15	24
TIC-07	UDA INTERDISCIPLINARE “CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL PAESAGGIO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI -	C11 – C15 – C16 - CT12 - CT14 – CT16 – CT17	9	12	21
	TOTALE DELLE ORE		**66**	**66**	**132**

U.D.A. N° 0									**TIC-00**
Titolo	**ORIENTAMENTO**								
Durata (h)	Primo anno	3							
	Secondo anno	3							
	Totale ore U.D.A.	6							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico -1°/2° anno – Settembre-Ottobre								
Competenze da acquisire	**C00**	***Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.***							
Prerequisiti	Conoscenza della lingua italiana – disponibilità verso la partecipazione al percorso educativo.								
Contenuti	Principi basilari della disciplina e risvolti specifici sulle argomentazioni di riferimento.								
Competenze da rilevare (Abilità)	Acquisizione delle finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina e dei suoi riverberi nella società civile.								
Metodologia	Lezione frontale ed interlocuzione con i discenti.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Test d'ingresso.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio		Azienda				
Modalità di verifica	Scritta	X	Orale		Pratica		Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 1								**TIC-01**
Titolo	**IL COMPUTER, L'ETICA DEL COMPUTER, PROTEZIONE DATI**							
Durata (h)	1° anno	9						
	2° anno	0						
	Totale ore U.D.A.	9						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno - Ottobre-Novembre-Dicembre							
Competenze da acquisire	**C15- CT02 - CT24**							
Prerequisiti	Conoscenza base del computer.							
Contenuti	L'informatica, l'evoluzione del computer, architettura del calcolatore elettronico, CPU, scheda madre, protezione dei dati, virus.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Capacità di ricercare le fonti, utilizzare e organizzare le informazioni, capacità di organizzare e lavorare in modo autonomo e capacità di lavorare in gruppo in modo costruttivo.							
Metodologia	Lezione frontale interattiva. Esercitazioni di gruppo.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; utilizzo della LIM; computers disponibili presso l'aula di informatica; computer personale per l'attività a distanza.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 2									**TIC-02**
Titolo	**EVOLUZIONE DEL COMPUTER**								
Durata (h)	1° Anno	9							
	2° Anno	15							
	Totale ore U.D.A.	24							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno - Gennaio-Febbraio-Marzo								
Competenze da acquisire	**C11** ***CT02 CT09 CT18 CT24***								
Prerequisiti	Abilità UDA N° 1								
Contenuti	Le risorse del computer, le potenzialità, tipi di computer, architettura del calcolatore elettronico (1° Anno) Architettura delle reti di computer e software per la navigazione in rete (2° Anno)								
Competenze da rilevare (Abilità)	Padroneggiare con l'uso del computer il sistema operativo utilizzato. Padroneggiare e utilizzare correttamente la rete Internet								
Metodologia	Lezione frontale interattiva. Esercitazioni di gruppo								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Libro di testo; utilizzo della LIM; computers disponibili presso l'aula di informatica; computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 4								**TIC-04**
Titolo	**APPLICATIVI PER IL TRATTAMENTO TESTI**							
Durata (h)	1° Anno	9						
	2° Anno	9						
	Totale ore U.D.A.	18						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 1° anno - Aprile-Maggio-Giugno							
Competenze da acquisire	**C11**	***CT03 CT08 CT24***						
Prerequisiti	Abilità UDA N° 2							
Contenuti	Struttura della finestra Word, i menu, file, modifica, visualizza. (1° anno) Inserimento tabelle e oggetti, creazione pagine web (2° Anno)							
Competenze da rilevare (Abilità)	Padroneggiare l'uso dell'editor di testo Word.							
Metodologia	Lezione frontale interattiva. Esercitazioni di gruppo							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Utilizzo della LIM; computers disponibili presso l'aula di informatica; computer personale per l'attività a distanza.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 3									**TIC-03**
Titolo	**IL SISTEMA OPERATIVO**								
Durata (h)	1° anno	9							
	2° anno	0							
	Totale ore U.D.A.	9							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno - Ottobre-Novembre								
Competenze da acquisire	**C11**								
	C15	***CT24***							
Prerequisiti	Abilità UDA N° 1 e N° 2								
Contenuti	I compiti del sistema operativo. I sistemi operativi più famosi. Aprire e chiudere le sessioni di lavoro, il sistema e le applicazioni. Accesso alle risorse del computer, l'organizzazione delle cartelle e dei file								
Competenze da rilevare (Abilità)	Riuscire a saper sfruttare al meglio il sistema operativo in tutte le sue potenzialità.								
Metodologia	Lezione frontale interattiva. Esercitazioni di gruppo.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Utilizzo della LIM; computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 5								**TIC-05**
Titolo	**CREARE PRESENTAZIONI INTERATTIVE**							
Durata (h)	1° anno	9						
	2° anno	12						
	Totale ore U.D.A.	21						
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno - Dicembre–Gennaio–Febbraio							
Competenze da acquisire	**C16**	***CT03 CT08 CT24***						
Prerequisiti	Abilità UDA N° 3 N° 4							
Contenuti	Nozione base di PowerPoint/Prezi. La visualizzazione, impostare la presentazione personalizzare le caselle di testo, le animazioni, elenchi puntati e numerati, il menu strumenti, il menu presentazioni.							
Competenze da rilevare (Abilità)	Riuscire a creare tramite l'applicativo PowerPoint delle presentazioni (1° Anno) Creare presentazioni con Prezi (2° Anno)							
Metodologia	Lezione frontale interattiva. Esercitazioni di gruppo.							
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Utilizzo della LIM, computer personale per l'attività a distanza.							
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda			
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica	
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato			

U.D.A. N° 6									**TIC-06**
Titolo	**I FOGLI DI CALCOLO**								
Durata (h)	In presenza	9							
	A distanza	15							
	Totale ore U.D.A.	24							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno – Marzo-Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C10** **C11**	***CT24***							
Prerequisiti	Abilità UDA 1° 2° 3°								
Contenuti	Il foglio di calcolo (excell) e il suo utilizzo per la soluzione di semplici problemi matematici (1° anno) Funzioni avanzate di excell (2° anno)								
Competenze da rilevare (Abilità)	Abilità UDA N° 1 N° 2 N° 3								
Metodologia	Lezione frontale interattiva.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Utilizzo della LIM; computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				

U.D.A. N° 7									**TIC-06**
Titolo	**UDA INTERDISCIPLINARE "CONOSCENZA, VALORIZZAZIONE E TUTELA DEL PAESAGGIO DEL TERRITORIO DELLA SICILIA SUD-ORIENTALE – GLI IBLEI**								
Durata (h)	1° Anno	9							
	2° Anno	15							
	Totale ore U.D.A.	24							
Periodo previsto di attuazione	1° Periodo didattico - 2° anno – Marzo-Aprile-Maggio								
Competenze da acquisire	**C10** **C11** **C16**	***CT12 – CT14- CT16 - CT17***							
Prerequisiti	Abilità UDA 1° 2° 3°								
Contenuti	Utilizzo di Powerpoint o di Prezi per la creazione di una presentazione dell'UDA interdisciplinare in oggetto								
Competenze da rilevare (Abilità)	Abilità UDA N° 1 N° 2 N° 3 N° 5								
Metodologia	Lezione frontale interattiva.								
Mezzi, strumenti e sussidi didattici	Utilizzo della LIM; computer personale per l'attività a distanza.								
Ambiente	Aula	X	Laboratorio	X	Azienda				
Modalità di verifica	Scritta		Orale	X	Pratica	X	Grafica		
Certificazione delle competenze	Libretto formativo	X	Certificato di competenza		Attestato				