

**PERCORSO FORMATIVO PER NUCLEI TEMATICI UNITARI  
SAPERI ESSENZIALI CLASSE PRIMA**

ITALIANO	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b> Ascolto, lettura e riflessione sul comportamento da tenere in classe, in palestra e nei laboratori. Comunicazione verbale e non verbale. Le funzioni della lingua e la sua evoluzione nello spazio e nel tempo. I sottocodici e i registri linguistici. Il riassunto e il testo regolativo (vari testi sul bullismo). Il mito, la fiaba e la favola.</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b> La classificazione dei testi letterari: l'analisi del testo narrativo. I generi: la novella, il racconto. Fonologia, ortografia, punteggiatura, lessico, morfologia (articolo, nome, aggettivo).</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b> Testi descrittivi ed espositivi sulle tradizioni culinarie, sulla storia, sull'evoluzione e sulle caratteristiche dei piatti del nostro territorio. Le parti variabili del discorso (pronomi e verbo).</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b> Relazione su testi di attualità. Le parti invariabili del discorso.</p>
STORIA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b> La comunicazione nella preistoria: le varie tipologie di fonti e le pitture rupestri. La nascita del linguaggio e le prime forme di convivenza sociale.</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b> Le antiche civiltà fluviali: Sumeri, Babilonesi, Ittiti e Assiri.</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b> I popoli del mediterraneo, la civiltà minoica della Grecia classica. Alessandro Magno e l'ellenismo.</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b> Roma: le origini, l'età monarchica e repubblicana..</p>
INGLESE	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b> Introductions – greetings Countries and Nationalities Describing people and family Free time activities Asking and Giving personal information</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b> Describing routines/talking about frequency Time, days, months, seasons and dates Jobs/work in progress Likes and dislikes Exchanging opinions</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b> Talking about food, food types and drinks Healthy and unhealthy food Talking about quantities and prices Talking about sustainable food</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b> Talking about what is around us/The environment Sports and fitness Holidays /Travel and transport Technology</p>

FRANCESE	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Saluer, présenter, se présenter.  Communiquer en classe. (unità 0/1).</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Classer les objets de la classe et de la maison.  Décrire l'aspect physique, les couleurs et le caractère.  Les parties du jour et sa routine.(unità 2/3).</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Le choix et l'achat des produits du terroir.  Proposer quelque chose à boire et à manger.  Commander eau restaurant et au bar. (unità 5).</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Ciruler, se déplacer.  Demander et donner des informations dans la rue.  Localiser des endroits. (unità 5).</p>
TEDESCO	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Wie heißt du? Buchstaben, Zahlen und Grußformeln,  Kennenlernen</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Wer ist das? Zahlen und Berufe, Was sind Sie von Beruf?</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Wie feiert man Weihnachten in Italien und in Deutschland? Essen und Trinken</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Schule und Freizeit, Schulsachen und Hobbys, der Stundenplan</p>
MATEMATICA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Teoria degli insiemi  Insiemi N, Z</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Insieme Q  Geometria: Enti primitivi, Classificazione triangoli,  Problemi area e perimetro</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Rapporti, Proporzioni e Percentuali  Statistica</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Monomi  Polinomi</p>
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Prova d'ingresso  Le basi della nutrizione: concetti fondamentali di chimica e biologia</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Igiene e sicurezza alimentare  Glucidi  Protidi</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Lipidi  Vitamine</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Sali minerali  L'acqua  Alimenti, bevande e loro classificazione</p>
FISICA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  <b><u>II - L'idea prende forma.</u></b></p>

	<p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  <b><u>IV -Io nella società.</u></b></p>
SCIENZE DELLA TERRA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Lo studio della Terra.  Il Sistema Terra.  Il metodo scientifico.  La materia: stati fisici e composizione chimica.</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Universo e Sistema solare.</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Atmosfera ed Idrosfera.  Minerali e rocce.</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  L'interno della Terra.  Vulcani e terremoti.</p>
DIRITTO	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Il diritto e l'essere umano</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Le fonti normative e la loro gerarchia</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Sistema economico; bisogni e beni</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Il mercato e le sue leggi</p>
LAB. ENO	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Organizzazione delle risorse umane nella ristorazione – settore cucina.  Il comportamento e il codice deontologico del cuoco.  Igiene e sicurezza in cucina.</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Gli ambienti e l'attrezzatura di cucina.  I fondi di cucina e le preparazioni di base.</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  La cottura degli alimenti.  Le salse in cucina.  Farinacei, minestre e riso.</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Condimenti erbe aromatiche e spezie.</p>
LAB. SALA E VENDITA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Conoscenze e capacità professionali di un operatore di sala e bar e requisiti.  Comportamento da osservare sia in relazione con la clientela che verso i componenti della brigata</p> <p><b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Conoscere le attrezzature di sala e bar, il loro funzionamento.  Tecniche di servizio in sala, dalla mise en place dei tavoli e dei coperti, agli stili di servizio fino allo sbarazzo e riassetto della sala.</p> <p><b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Norme di igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.  Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti del primo soccorso.</p> <p><b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Il laboratorio di bar: aree di lavoro, attrezzature e utensili.</p>

	<p>Tecniche di base, di bar: caffetteria, principali bevande alcoliche e analcoliche.</p>
LAB. ACC. TUR.	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Promuovere il turismo nel proprio territorio  Le tipologie di turismo  <b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Le strutture dell'ospitalità alberghiera ed enogastronomica  <b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Tecniche di base dell'accoglienza e assistenza clienti  Tecniche di comunicazione professionale  <b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Modulistica elementare alberghiera  Il front e back office: strutture del reparto, organizzazione e mansioni</p>
GEOGRAFIA	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  <b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  <b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  <b><u>IV -Io nella società.</u></b></p>
SCIENZE MOTORIE	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Conoscenza dei ragazzi (2 ore)  La percezione del proprio corpo attraverso il gioco con fondamentali individuali. (9 ore)  Il corpo e la sua funzionalità: lo scheletro, le articolazioni e sistema muscolare (3 ore)  Paramorfismi e disformismi dell'età scolare (2 ore)  Verifica pratica e teorica (2 ore)  <b><u>II - L'idea prende forma.</u></b>  Rispetto delle regole scolastiche e sportive per acquisire una corretta socializzazione (6 ore)  Principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza personale in palestra, a casa, e negli spazi aperti compreso quello stradale (3 ore)  Saper riconoscere la fase evolutiva che attraversa l'adolescente: quale attività fisica? (2 ore)  Il fumo fa male, la droga uccide, l'alcool annienta la mente (2 ore)  Lo sport, le regole ed il fair play (5 ore)  Verifica pratica e teorica ( 2 ore)  <b><u>III -Natura in tavola.</u></b>  Elementi di primo soccorso (1 ora)  Alimentazione e sport (4 ore)  Attività in ambiente naturale muoversi all'aria aperta (5 ore)  Verifica pratica e teorica (1 ora)  <b><u>IV -Io nella società.</u></b>  Orienting - Orientarsi senza strumenti (2 ore)  Conoscere il linguaggio specifico della disciplina, l'atteggiamento e l'intenzionalità motoria (6 ore)  Relazionarsi con l'ambiente naturale e tecnologico (2 ore)  Verifica pratica e teorica (2 ore)</p>
RELIGIONE	<p><b><u>I – Accoglienza: “Benvenuti !”</u></b>  Benvenuti a scuola  Mi presento  Test di ingresso  Perché religione a scuola: la fede e i giovani  <b><u>II - L'idea prende forma.</u></b></p>

	<p>Classifichiamo le religioni: Mono e Politeismo Le feste religiose L'anno liturgico <b><u>III -Natura in tavola.</u></b> La fame nel mondo La FAO Sacralità del cibo La parabola del Semiatore <b><u>IV -Io nella società.</u></b> Il Cantico delle Creature Ecologia Piccole cose insegnano</p>
--	--