



CURRICOLO VERTICALE PER ASSI DELLE UdA ORDINARIE
BIENNIO (PRIMO ANNO) INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera ASSE
SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE



Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE ITS TE.LA.

Enzo Ferrari
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

Il presente **Curricolo verticale per assi delle UdA ordinarie** è stato elaborato per il **Biennio (Primo Anno)** dell'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, all'interno dell'**Asse scientifico, tecnologico e professionale**, nell'ambito del **Percorso sperimentale quadriennale ITS TE.LA.**

L'impianto curricolare si inserisce nel quadro delle innovazioni normative introdotte dal **D.Lgs. 61/2017** di riforma dell'istruzione professionale, dal **DM 328/2022** (Linee guida per l'orientamento formativo), nonché dalla **Legge 121/2024** che istituisce la Filiera Tecnologico-Professionale "4+2", favorendo la continuità tra il secondo ciclo e gli ITS Academy. A tali riferimenti si aggiunge il **DPR 275/1999** sull'autonomia scolastica, che riconosce alle istituzioni la possibilità di elaborare curricula personalizzati e innovativi, rispondenti ai bisogni formativi degli studenti e del territorio.

Il curriculum sperimentale, in particolare, si caratterizza per:

- la strutturazione **quadriennale** del percorso, che prevede 1320 ore annue (33 settimane × 40 ore), con organizzazione settimanale su 5 giorni e 6-8 ore giornaliere;
- la presenza di **8 ore di copresenza settimanali**, che rafforzano la dimensione laboratoriale e interdisciplinare;
- l'adozione di un **approccio per UdA** (Unità di Apprendimento) che integra competenze, saperi essenziali e compiti autentici, in coerenza con l'impianto del **curriculum a spirale**;
- l'attenzione allo sviluppo delle **competenze tecnico-professionali di base** (cucina, sala, accoglienza, scienze degli alimenti, TIC), delle **competenze trasversali** (linguistiche, motorie, digitali) e delle **competenze chiave di cittadinanza**.

Il percorso biennale, inoltre, rappresenta la base fondativa per il successivo triennio di specializzazione, garantendo un saldo raccordo con il territorio, con le filiere produttive locali e con l'**ITS Academy TE.LA.**, nel rispetto della missione educativa di formare figure professionali capaci di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

PRIMO ANNO

UdA	TIPOLOGIA	DISCIPLINE ASSI	COMPITIE PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	PERIODO	DURATA (in ore)
“Scopriamo l’Hotel”	Mono disciplinare	Laboratorio Accoglienza Turistica	Preparare delle schede sulle diverse forme di turismo e sulle diverse tipologie di strutture ricettive e/o Compilazione scheda Tecnica sui servizi dell’hotel “MEC - PAESTUM” e/o Simulare una problematica professionale emersa all’interno del proprio ambiente e organizzare gruppi di discussione, anche in rete (es. blog, forum, focus group), argomentando e tenendo conto del punto di vista dell’altro	Laboratorio Accoglienza Turistica	Identificare le principali forme di turismo e le risorse del luogo in cui si trova l’hotel Distinguere le principali strutture ricettive e le loro peculiarità Identificare i principali spazi e servizi dell’hotel Identificare le principali figure presenti nella room division Riconoscere le principali figure e funzioni del personale di front office e del reparto house keeping Identificare i principali strumenti e le attrezzature del front office	Laboratorio Accoglienza Turistica Ottobre Novembre Dicembre Gennaio	Laboratorio Accoglienza Turistica 30

“Mi presento”	Inter-asse	Asse linguaggi	Inglese Prova scritta/orale su ambiti tematici propri del livello QCER A2	Asse linguaggi Inglese IP.CG.05	Inglese Esponenti linguistici propri del livello QCER A2	Inglese Ottobre Novembre	Italiano 10 h, Inglese 10 h, LS2 8 h, Sc. Motorie 12 h, TIC 5 h → TOT 45 h.
		Inglese Italiano LS2	Italiano Individuare, riconoscere le categorie grammaticali in testi di vario tipo e riutilizzarle in testi autoprodotti Testi orali/scritti autoprodotti	Italiano IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.07	Italiano Riflessione sulla lingua, terminologia e funzioni, analogie e differenze, gli ausiliari Struttura della lingua italiana: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi, lessico	Italiano Ottobre Novembre	
		Asse scientifico	LS2 Presentazione orale/scritta su ambiti tematici propri del livello QCER A1	LS2 IP.CG.05	LS2 Esponenti linguistici propri del livello QCER A1	LS2 Ottobre Novembre Dicembre Gennaio	
		Scienze Motorie TIC	Scienze Motorie Compilazione di una scheda con le rilevazioni dei livelli personali sulle abilità motorie testate Prove pratiche/orali/scritte	Asse scientifico Scienze Motorie IP.CG.09	Scienze motorie Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità Gli schemi motori e le loro caratteristiche (correre, saltare, camminare, rotolare, lanciare) Riconoscere e distinguere le informazioni provenienti da muscoli e articolazioni Controllare nei diversi piani dello spazio i movimenti permessi dalle articolazioni Eseguire movimenti con la massima escursione e vincere resistenze a carico naturale Utilizzare schemi motori semplici e complessi in situazioni diverse Elaborare risposte motorie efficaci Tollerare un carico di lavoro per un tempo prolungato. Rilevare il battito cardiaco a riposo e dopo lo sforzo	Scienze motorie Ottobre Novembre Dicembre	
			TIC Creazione account personale dell'alunno per scopi scolastici/professionali Utilizzo del sistema operativo Windows e della piattaforma Microsoft	TIC IP.CG.08	TIC Piattaforma “Microsoft 365” Outlook, Teams, OneDrive, Forms, Visio Sistema operativo Windows e gestione di file e cartelle	TIC Ottobre	

<p>“Il Buono il Brutto e il Cattivo”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Laboratorio Sala</p> <p>Scienze Alimenti</p> <p>Scienze Integrate</p>	<p>Laboratorio Cucina Nelle diverse situazioni di laboratorio applicare le corrette procedure igienico-sanitarie</p> <p>Esporre oralmente di fronte ai compagni di classe i lavori prodotti singolarmente e/o in gruppo</p> <p>Laboratorio Sala Nelle diverse situazioni di laboratorio applicare le corrette procedure igienico- sanitarie</p> <p>Esporre oralmente di fronte ai compagni di classe i lavori prodotti singolarmente e/o in gruppo</p> <p>Scienze Alimenti Realizzare una mappa digitale/cartacea sulle contaminazioni alimentari (biologiche, chimiche e fisiche)</p> <p>Costruire la carta d’identità dei batteri e delle principali tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e parassitosi alimentari</p>	<p>Laboratorio Cucina IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03</p> <p>Laboratorio Sala IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04</p> <p>Scienze Alimenti IP.CI.E.03 IP.CG.01 IP.CG.02</p> <p>Scienze Integrate IP.CI.E.03 IP.CI.E.05</p>	<p>Laboratorio Cucina e Laboratorio Sala Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Principi di legislazione specifica di settore</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti</p> <p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni e relazione interpersonale</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)</p>	<p>Laboratorio Cucina Ottobre Novembre Dicembre</p> <p>Laboratorio Sala Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p> <p>Scienze Alimenti Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p> <p>Scienze Integrate Ottobre Novembre Dicembre</p>	<p>Lab. Cucina 22 h, Lab. Sala 22 h, Sc. Alimenti 10 h, Sc. Integrate 6 h → 60 h.</p>
---	--------------------	--	---	--	---	--	--

			<p>Scienze Integrate Riconoscere e individuare le principali caratteristiche delle cellule vegetali e animali Osservare i fenomeni, raccogliere dati, individuare grandezze e relazioni Esporre oralmente di fronte ai compagni di classe i lavori prodotti singolarmente e/o in gruppo Esperienze di laboratorio</p>		<p>Scienze degli alimenti Introduzione alle scienze degli alimenti: concetti di nutrizione e alimentazione; definizione di alimento e contaminante Contaminazioni alimentari (biologiche, chimiche, e fisiche) Patologie alimentari (es salmonellosi, botulismo, anisakidiosi, epatite A ecc.) Buone pratiche e corretta prassi igienica in cucina/sala dell'OSA (es.contaminazione crociata) Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP) Disinfezione, detergenza disinfezione, sanificazione nella ristorazione Terminologia specifica di base del settore</p> <p>Scienze Integrate La cellula: struttura, organelli e funzioni La cellula procariota ed eucariota La divisione cellulare: mitosi e meiosi Batteri, muffe e virus</p>		
<p>“Cittadinanza digitale: programmi di video-scrittura”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>TIC</p>	<p>Utilizzare applicazioni elementari di scrittura Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni</p>	<p>IP.CG.07</p>	<p>Programmi di video scrittura e loro utilizzo (Word desktop e Word online)</p>	<p>TIC Novembre Dicembre Gennaio</p>	<p>TIC → 8 h (contenute per rispettare 33 h/anno TIC).</p>

UdA Strategica: “Apprendere in Sicurezza”	Asse	Laboratorio Cucina Laboratorio Sala Laboratorio Accoglienza Turistica Scienze Alimenti Scienze Integrate Scienze Motorie	Vedere format specifico	IP.CI.E.03	Vedere format specifico (ALL.)	Gennaio	Lab. Cucina 8 h, Lab. Sala 8 h, Accoglienza 6 h, Sc. Alimenti 4 h, Sc. Integrate 2 h, Sc. Motorie 2 h → 30 h.
“Mi applico per recuperare, mi applico per potenziare”	Recupero e personalizzazione	Tutte le Discipline	Organizzare il proprio apprendimento, producendo schemi e mappe	IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.07 IP.CG.08 IP.CG.09 IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.05	Recupero Potenziamento	Febbraio	Lab. Cucina 13 h, Lab. Sala 13 h, Accoglienza 5 h, Sc. Alimenti 5 h, Sc. Integrate 4 h → 40 h. Attività di orientamento avanzato con l'ITS TE.LA Collaborazioni con aziende del settore Settimane tematiche di approfondimento Percorsi integrativi di educazione civica e cittadinanza attiva

<p>“I nutrienti a tavola”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Laboratorio Sala</p> <p>Scienze Alimenti</p> <p>Scienze Integrate</p>	<p>Laboratorio Cucina Identificare e riconoscere all'interno di un menu gli alimenti ricchi in glucidi, protidi, lipidi per creare una mappa concettuale che metta in evidenza le tipologie di principio nutritivo presente nel menu Individuare le fasi di un'attività</p> <p>Nelle diverse situazioni di laboratorio, operare in base al compito assegnato</p> <p>Data una situazione proposta dal docente, analizzarne gli aspetti fondamentali ed individuare le strategie più consone per ottenere i risultati richiesti dal compito con efficacia e minor dispendio possibile di risorse</p> <p>Laboratorio Sala Data una situazione proposta dal docente, analizzarne gli aspetti fondamentali ed individuare le strategie più consone per ottenere i risultati richiesti dal compito con efficacia e minor dispendio possibile di risorse</p>	<p>Laboratorio Cucina IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.04 IP.CI.E.05</p> <p>Laboratorio Sala IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04</p> <p>Scienze Alimenti IP.CI.E.04 IP.CG.01</p> <p>Scienze Integrate IPCI.E.05</p>	<p>Laboratorio Cucina Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere Elementi di enogastronomia regionale e nazionale Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera</p> <p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca</p> <p>Laboratorio Sala Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera (francese) Struttura della sala ristorante e la mise en place</p> <p>Stili di servizio</p> <p>Principali tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria</p>	<p>Laboratorio Cucina Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>Laboratorio Sala Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>Scienze Alimenti Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>Scienze Integrate Febbraio Marzo Aprile Maggio</p>	<p>Lab. Cucina 30 h, Lab. Sala 26 h, Sc. Alimenti 18 h, Sc. Integrate 6 h → 80 h.</p>
--------------------------------------	-------------	--	--	--	--	---	---

			<p>Scienze Alimenti Identificare e riconoscere all'interno di un menu gli alimenti ricchi in glucidi, protidi, lipidi per creare una mappa concettuale che metta in evidenza le tipologie di principio nutritivo presente nel menu</p> <p>Scienze Integrate Produzione di una mappa (concettuale o mentale), di schemi, diagrammi e rappresentazioni grafiche sulla struttura dell'atomo. Individuare un elemento sulla tavola periodica, descrivendone le proprietà chimiche</p>		<p>Scienze degli alimenti Differenza tra nutrizione e alimentazione I principi nutritivi: glucidi, protidi, lipidi: caratteristiche chimiche, fisiche e nutrizionali Alimenti ricchi in glucidi, protidi, lipidi. Riconoscere negli alimenti i diversi principi nutritivi e descrivere le loro caratteristiche, per scegliere gli alimenti in base al principio nutritivo prevalente</p> <p>Scienze Integrate Nozioni di base di chimica inorganica: L'atomo e le particelle atomiche Elementi chimici e sostanze La tavola periodica degli elementi I legami chimici Sostanze pure e miscugli Metodi di separazione dei miscugli Reazioni chimiche Nozioni di base di chimica organica: Caratteristiche chimiche dell'atomo di carbonio Il carbonio nelle biomolecole</p>		
“Pronto, chi parla?”	Mono disciplinare	Laboratorio Accoglienza Turistica	<p>Rispondere adeguatamente al telefono e a semplici richieste.</p> <p>Compito esperto con brevi problem solving.</p> <p>Produzione glossario con terminologia di settore</p>	Laboratorio Accoglienza Turistica IP.CI.E.06	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Le principali fasi della prenotazione I principali simboli utilizzati in hotel.</p> <p>Essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono, utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni</p> <p>Gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della tipologia di prenotazione</p>	Laboratorio Accoglienza Turistica Febbraio Marzo Aprile Maggio	Lab. Accoglienza Turistica → 20 h.
“Sistemi di elaborazione”	Mono disciplinare	TIC	Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione)	IP.CG.08	Elementi di base della struttura di un personal computer sia dal punto di vista hardware che dal punto di vista software	TIC Febbraio Marzo	TIC → 8 h.

<p>“Le basi della presentazione multimediale”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>TIC</p>	<p>Utilizzare applicazioni elementari di scrittura e grafica Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni</p>	<p>IP.CG.02</p>	<p>Programmi per presentazioni multimediali e loro utilizzo (Power Point desktop e Power Point online)</p>	<p>TIC Aprile Maggio</p>	<p>TIC → 7 h.</p>
<p>“Io gioco con Fair Play”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Scienze Motorie</p>	<p>Compito Organizzare un torneo di classe e/o tra le classi in compresenza Considerare tutti gli aspetti dell’evento sportivo (definire le regole di gioco, preparazione campo, arbitraggio) prevedendo la partecipazione di tutti</p> <p>Prodotto Prove pratiche/scritte/orali Partecipazione secondo il proprio ruolo al torneo organizzato Creazione di un cartellone per l’evento</p>	<p>IP.CG.01 IP.CG.09</p>	<p>Conoscere gli aspetti essenziali della struttura dei giochi e degli sport individuali e collettivi Conoscere la terminologia di base e le regole principali dei giochi e degli sport proposti Trasferire e ricostruire autonomamente semplici tecniche, strategie e regole, adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone Saper comunicare ed interagire con gli altri in modo corretto mettendo in atto comportamenti costruttivi e collaborando per un fine comune</p>	<p>Scienze Motorie Febbraio Marzo Aprile Maggio</p>	<p>Scienze Motorie → 20 h.</p>

UdA Strategica: “Ti presento il Ferrari”	Inter-asse	TIC	Vedere format specifico	IP.CG.02 IP.CG.03	Vedere format specifico	Maggio	TIC → 5 h.
“Mi applico per recuperare, mi applico per potenziare”	Recupero e personalizzazione	Tutte le Discipline	Organizzare il proprio apprendimento, producendo schemi e mappe	IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.05 IP.CI.E.06 IP.CI.E.11 IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.03 IP.CG.08 IP.CG.09	Recupero Potenziamento	Giugno	Lab. Cucina 13 h, Lab. Sala 13 h, Accoglienza 4 h, Sc. Alimenti 5 h, Sc. Integrate 5 h → 40 h. Attività di orientamento avanzato con l'ITS TE.LA Collaborazioni con aziende del settore Settimane tematiche di approfondimento Percorsi integrativi di educazione civica e cittadinanza attiva

SECONDO ANNO

UdA	TIPOLOGIA	DISCIPLINE ASSI	COMPITI E PRODOTTI	COMPETENZE	SAPERI ESSENZIALI	PERIODO	DURATA (in ore)
“Mi applico per recuperare, mi applico per potenziare”	Recupero e personalizzazione	Tutte le Discipline	Organizzare il proprio apprendimento, producendo schemi e mappe	IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.05 IP.CI.E.06 IP.CI.E.11 IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.03 IP.CG.07 IP.CG.08 IP.CG.09	Recupero Potenziamento	Settembre/Ottobre	Lab. Cucina 10 h, Lab. Sala 10 h, Accoglienza 6 h, Sc. Alimenti 7 h, Sc. Integrate 7 h → 40 h. Attività di orientamento avanzato con l'ITS TE.LA Collaborazioni con aziende del settore Settimane tematiche di approfondimento Percorsi integrativi di educazione civica e cittadinanza attiva

<p>“Non ti digerisco”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Scienze Alimenti</p> <p>Scienze Integrate</p>	<p>Laboratorio Cucina Creare uno schema che metta a confronto le diverse tecniche di cottura di un alimento in relazione ai tempi di digestione</p> <p>Scienze Alimenti Produrre uno schema/ modellino dettagliato dell'apparto digerente Creare una mappa che evidenzi l'azione dei vari enzimi ed ormoni che intervengono nella digestione dei principi nutritivi A partire da un piatto/ricetta individuare i nutrienti prevalentemente presenti e il “percorso di digestione” nell'apparato digerente Creare la “linea del tempo” della digestione di uno o più alimenti</p> <p>Scienze Integrate Produrre uno schema dell'apparto digerente evidenziando l'azione degli enzimi nel processo digestivo</p>	<p>Laboratorio Cucina IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.04</p> <p>Scienze Alimenti IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.04</p> <p>Scienze Integrate IP.C.I.E.04</p>	<p>Laboratorio Cucina Le tecniche di cottura in relazione alla digestione</p> <p>Scienze Alimenti Assorbimento e digestione dei principi nutritivi Tempi di digestione dei diversi alimenti: piatti più o meno digeribili in base anche alle tecniche di cottura Le intolleranze metaboliche: l'intolleranza al lattosio</p> <p>Scienze Integrate Il corpo umano Organizzazione gerarchica tessuti, organi, apparati/sistemi Apparato digerente Anatomia e funzionamento Enzimi e Ormoni Apparato cardiocircolatorio e respiratorio: Anatomia e funzionamento. Apparati riproduttori Anatomia e funzionamento Malattie sessualmente trasmissibili Metodi anticoncezionali</p>	<p>Laboratorio Cucina Ottobre Novembre</p> <p>Scienze Alimenti Ottobre Novembre Dicembre</p> <p>Scienze Integrate Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p>	<p>Lab. Cucina 16 h, Sc. Alimenti 20 h, Sc. Integrate 9 h → 45 h (rimodulata a 45 h per restare nei tetti annui).</p>
----------------------------------	--------------------	---	---	---	--	--	---

<p>“Mi racconto”</p>	<p>Inter - Asse</p>	<p>Asse Linguaggi</p> <p>Inglese Italiano LS2</p> <p>Asse Scientifico</p> <p>Scienze Motorie</p>	<p>Asse Linguaggi</p> <p>Inglese Prova scritta/orale su ambiti tematici propri del livello QCER A2</p> <p>Italiano Individuare, riconoscere le categorie sintattiche in testi di vario tipo e riutilizzarle in testi autoprodotti Testi orali/scritti autoprodotti</p> <p>LS2 Presentazione orale/scritta su ambiti tematici propri del livello QCER A1/A2</p> <p>Asse Scientifico Scienze Motorie Compilazione della C.I. n° 100 con le rilevazioni dei livelli personali sulle abilità motorie testate Prove pratiche/orali/scritte</p>	<p>Inglese IP.CG.05</p> <p>Italiano IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.07</p> <p>LS2 IP.CG.05</p> <p>Scienze Motorie IP.CG.09</p>	<p>Inglese Esponenti linguistici propri del livello QCER A2</p> <p>Italiano Struttura della lingua italiana: approfondimento di elementi di sintassi della frase semplice; sintassi della frase complessa Rendere l’azione al passato nelle sue diverse articolazioni temporali (modi e tempi)</p> <p>LS2 Esponenti linguistici propri del livello A1/A2 QCER</p> <p>Scienze Motorie Le capacità motorie condizionali e coordinative Il rapporto tra battito cardiaco e intensità di lavoro Le fasi della respirazione La differenza tra contrazione e decontrazione La seduta di allenamento, la fase di riscaldamento e la fase di defaticamento Utilizzare diversi tipi di allenamento per migliorare la resistenza, la forza, la velocità, la flessibilità Controllare e dosare l’impegno in relazione alla durata della prova. Adattare il movimento alla variabile spaziale (dimensioni, distanza, spazio proprio e altrui), alla variabile temporale (ritmo, cadenza, successione) e alla variabile spazio- temporale (concetto di velocità e traiettoria)</p>	<p>Inglese Ottobre Novembre</p> <p>Italiano Ottobre Novembre</p> <p>LS2 Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p> <p>Scienze Motorie Ottobre Novembre Dicembre</p>	<p>Italiano 14 h, Inglese 14 h, LS2 9 h, Sc. Motorie 8 h → 45 h.</p>
----------------------	----------------------------	--	--	--	---	--	--

<p>“Benvenuto da noi!”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p>	<p>Realizzazione di un menu Compito esperto con brevi problem solving</p>	<p>IP.CI.E.06</p>	<p>Rispondere adeguatamente a una semplice email Redigere un menu Registrare una prenotazione con gli strumenti a disposizione Applicare le tecniche di base per accogliere un cliente con o senza prenotazione Utilizzare la modulistica di settore Gestire le comunicazioni scritte dell'albergo scegliendo opportunamente gli strumenti più adatti a seconda della situazione Gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della tipologia di prenotazione Gestire in modo consapevole la fase del check-in, utilizzando gli strumenti e la modulistica di settore</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p>	<p>Lab. Accoglienza Turistica → 35 h.</p>
<p>“Rappresentiamo i dati (Excel)”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>TIC</p>	<p>Risolvere problemi Utilizzare applicazioni elementari di calcolo e rappresentare graficamente i dati</p>	<p>IP.CG.12</p>	<p>Utilizzo del foglio di calcolo (Excel desktop e Excel online): riferimenti, operatori e funzioni principali, grafici</p>	<p>TIC Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p>	<p>TIC → 22 h.</p>

<p>“Il servizio buono”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Laboratorio Sala</p>	<p>Laboratorio Cucina Realizzazione di un servizio adeguato al momento ristorativo</p> <p>Laboratorio Sala Realizzazione di un servizio adeguato al momento ristorativo</p>	<p>Laboratorio Cucina IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.03 IP.C.I.E.04 IP.C.I.E.07</p> <p>Laboratorio Sala IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.02 IP.C.I.E.03 IP.C.I.E.04</p>	<p>Laboratorio Cucina (ore pratica) e Laboratorio Sala Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti Stili di servizio</p>	<p>Laboratorio Cucina Ottobre Novembre Dicembre</p> <p>Laboratorio Sala Ottobre Novembre Dicembre Gennaio</p>	<p>Lab. Cucina 20 h, Lab. Sala 20 h → 40 h (rimodulata a 40 h).</p>
-----------------------------------	--------------------	---	---	---	--	---	---

<p>“Occhio all’etichetta”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Scienze Alimenti</p>	<p>Laboratorio Cucina Scienze Alimenti</p> <p>Lavoro in gruppo: A partire da diverse etichette alimentari, creare un cartellone/lavoro nel quaderno con l’analisi delle indicazioni obbligatorie e facoltative contenute</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.08</p> <p>Scienze Alimenti</p> <p>IP.C.I.E.01 IP.C.I.E.08</p>	<p>Scienze Alimenti e Laboratorio Cucina (in compresenza)</p> <p>Normativa sull’etichettatura indicazioni obbligatorie e facoltative Analisi delle etichette e individuazione dei nutrienti, con particolare attenzione alle sostanze che causano allergie e intolleranze</p>	<p>Dicembre Gennaio</p>	<p>Sc. Alimenti 12 h, Lab. Cucina 8 h → 20 h (rimodulata a 20 h).</p>
<p>UdA Strategica: “Gestire la Sicurezza”</p>	<p>Inter-asse</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p> <p>Laboratorio Cucina</p> <p>Laboratorio Sala</p> <p>Scienze Alimenti</p> <p>Scienze Integrate</p> <p>Scienze Motorie</p>	<p>Vedere format specifico</p>	<p>IP.C.I.E.03</p>	<p>Vedere format specifico</p>	<p>Gennaio</p>	<p>Lab. Cucina 6 h, Lab. Sala 6 h, Accoglienza 6 h, Sc. Alimenti 4 h, Sc. Integrate 2 h, Sc. Motorie 2 h → 26 h</p>

<p>“Mi applico per recuperare, mi applico per potenziare”</p>	<p>Recupero e personalizzazione</p>	<p>Tutte le Discipline</p>	<p>Organizzare il proprio apprendimento, producendo schemi e mappe</p>	<p>IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.06 IP.CI.E.07 IP.CI.E.08 IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.05 IP.CG.07 IP.CG.08 IP.CG.09 IP.CG.12</p>	<p>Recupero Potenziamento</p>	<p>Febbraio</p>	<p>Lab. Cucina 10 h, Lab. Sala 10 h, Accoglienza 6 h, Sc. Alimenti 7 h, Sc. Integrate 7 h → 40 h.</p> <p>Attività di orientamento avanzato con l'ITS TE.LA</p> <p>Collaborazioni con aziende del settore</p> <p>Settimane tematiche di approfondimento</p> <p>Percorsi integrativi di educazione civica e cittadinanza attiva</p>
--	--	-----------------------------------	--	--	-----------------------------------	-----------------	---

<p>“Mens sana in corpore sano”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Cucina</p> <p>Laboratorio Sala</p> <p>Scienze Alimenti</p>	<p>Laboratorio Cucina Elaborare ed eseguire il servizio di un menu giornaliero che sia in grado di soddisfare il FE e le esigenze di diverse tipologie di clientela: un adolescente, un adulto o anziano, un vegetariano ecc</p> <p>Laboratorio Sala Elaborare ed eseguire un servizio di sala/bar in grado di soddisfare le esigenze di diverse tipologie di clientela: un adolescente, un adulto o anziano, un vegetariano ecc</p> <p>Scienze Alimenti A partire dalle esigenze di un cliente, creare un diagramma per definire le modalità di ascolto per accogliere le richieste e le modalità di azione per soddisfarle</p>	<p>Laboratorio Cucina IP.CI.E.01 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.07</p> <p>Laboratorio Sala IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04</p> <p>Scienze Alimenti IP.CI.E.04 IP.CG.02</p>	<p>Laboratorio cucina e Laboratorio sala Terminologia tecnica di base di settore Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere Elementi di enogastronomia regionale e nazionale L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine</p> <p>Scienze Alimenti Valutazione dello stato nutrizionale, metodi metrico-antropologici Bioenergetica umana (formule per calcolo di FE, MB, IMC, peso ideale) Il Joule e le kcal Alimentazione equilibrata: linee guida, indicazioni LARN, piramidi alimentari Varie tipologie di diete Massa magra e grassa</p>	<p>Laboratorio Cucina Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>Laboratorio Sala Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>Scienze Alimenti Febbraio Marzo Aprile Maggio</p>	<p>Lab. Cucina 18 h, Lab. Sala 18 h, Sc. Alimenti 14 h → 50 h</p>
---	--------------------	--	---	--	--	---	---

<p>“Vivere l’Hotel”</p>	<p>Asse</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p> <p>TIC</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p> <p>Compito esperto con brevi problem solving</p> <p>Brevi escursioni sul territorio da consegnare agli ospiti dell’hotel</p> <p>TIC</p> <p>Utilizzare applicazioni interattive e multimediali di scrittura e grafica Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p> <p>IP.CI.E.06 IP.CI.E.09</p> <p>TIC</p> <p>IP.CG.07</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica: Saper descrivere i servizi offerti dall’hotel Essere in grado di aprire e aggiornare un semplice conto d’albergo Conoscere le principali procedure di check-out Identificare i principali mezzi di pagamento Assistere il cliente durante la sua permanenza in hotel adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste</p> <p>TIC</p> <p>Utilizzo di una piattaforma online per la realizzazione di presentazioni interattive (Prezi)</p>	<p>Laboratorio Accoglienza Turistica</p> <p>Febbraio Marzo Aprile Maggio</p> <p>TIC</p> <p>Marzo Aprile</p>	<p>Accoglienza 24 h, TIC 14 h → 38 h</p>
<p>“Quel fenomeno della Terra”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Scienze Integrate</p>	<p>Scienze Integrate</p> <p>Lettura e interpretazione di una cartina geologica Produzione di una mappa (concettuale o mentale), di schemi, diagrammi e rappresentazioni grafiche sulla struttura del pianeta Terra, tipologie di rocce, ciclo litogenetico Costruzione di una linea del tempo con gli eventi geologici più recenti Esperienze laboratoriali</p>	<p>Scienze Integrate</p> <p>IP.CI.E.08 IP.CG.03</p>	<p>Scienze Integrate</p> <p>Gli elementi chimici della Terra Minerali e rocce Ciclo litogenetico e famiglie delle rocce Struttura interna della terra Teoria della Deriva dei continenti e dinamica della litosfera Margini delle pacche litosferiche Terremoti e vulcani</p>	<p>Scienze Integrate</p> <p>Febbraio Marzo Aprile</p>	<p>Sc. Integrate 8 h</p>

<p>“Organizziamo i giochi”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Scienze Integrate</p>	<p>Scienze Integrate Produzione di una mappa (concettuale o mentale), di schemi, diagrammi e rappresentazioni grafiche sui principali composti organici Individuare e riconoscere le principali categorie delle molecole biologiche Riconoscere le peculiari caratteristiche della molecola d'acqua e come queste influenzino i fenomeni naturali</p>	<p>Scienze Integrate IP.CG.02</p>	<p>Scienze Integrate La chimica dell'acqua Chimica organica L'atomo di carbonio Idrocarburi e gruppi funzionali Composti aromatici La chimica organica nelle biomolecole Carboidrati, Proteine e Lipidi</p>	<p>Scienze Integrate Aprile Maggio</p>	<p>Sc. Integrate 6 h</p>
<p>“Le regole in gioco”</p>	<p>Mono disciplinare</p>	<p>Scienze Motorie</p>	<p>Compito Affrontare una partita utilizzando una strategia messa a punto in accordo con i compagni Arbitrare una partita individuando e sanzionando i falli e le infrazioni più importanti Proporre una attività ludica conosciuta o ideata che coinvolga tutti i compagni</p> <p>Prodotto Prove pratiche/scritte/orali</p>	<p>IP.CG.01 IP.CG.09</p>	<p>Conoscere i fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati Conoscere il regolamento dello sport praticato Conoscere i diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio) Individuare le abilità necessarie al gioco Riconoscere falli e infrazioni durante la fase di esercitazione e di gioco Praticare in forma globale vari giochi pre-sportivi, sportivi e di movimento Adattarsi a regole e spazi differenti per consentire la partecipazione di tutti Applicare le regole e riconoscere i gesti arbitrali degli sport praticati</p>	<p>Scienze Motorie Febbraio Marzo Aprile Maggio</p>	<p>Scienze Motorie → 20 h.</p>

UdA Strategica: “Sei invitato alla mia festa”	Inter-asse	Laboratorio Accoglienza Turistica Laboratorio Cucina Laboratorio Sala TIC	Vedere format specifico	IP.CI.E.07 IP.CG.07 IP.CG.12	Vedere format specifico	Maggio	Lab. Cucina 8 h, Lab. Sala 8 h, Accoglienza 8 h, TIC 6 h → 30 h.
“Mi applico per recuperare, mi applico per potenziare”	Recupero e personalizzazione	Tutte le Discipline	Organizzare il proprio apprendimento, producendo schemi e mappe	IP.CI.E.01 IP.CI.E.02 IP.CI.E.03 IP.CI.E.04 IP.CI.E.06 IP.CI.E.07 IP.CI.E.08 IP.CI.E.09 IP.CG.01 IP.CG.02 IP.CG.03 IP.CG.07 IP.CG.09	Recupero Potenziamento	Giugno	Lab. Cucina 10 h, Lab. Sala 10 h, Accoglienza 6 h, Sc. Alimenti 7 h, Sc. Integrate 7 h → 40 h. Attività di orientamento avanzato con l'ITS TE.LA Collaborazioni con aziende del settore Settimane tematiche di approfondimento Percorsi integrativi di educazione civica e cittadinanza attiva

COMPETENZE AREA GENERALE - Biennio

CODICE COMPETENZA	DESCRIZIONE
IP.CG.01	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
IP.CG.02	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
IP.CG.03	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
IP.CG.04	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
IP.CG.05	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
IP.CG.06	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
IP.CG.07	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
IP.CG.08	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
IP.CG.09	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
IP.CG.10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
IP.CG.11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
IP.CG.12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZE INTERMEDIE DI INDIRIZZO - Biennio

CODICE COMPETENZA	DESCRIZIONE
IP.CI.E.01	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
IP.CI.E.02	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
IP.CI.E.03	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
IP.CI.E.04	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
IP.CI.E.05	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
IP.CI.E.06	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
IP.CI.E.07	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
IP.CI.E.08	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
IP.CI.E.09	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.
IP.CI.E.10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.
IP.CI.E.11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.