

Alberghiero percorso triennale leFP

Classe prima “Preparazione alimenti e allestimento piatti”

Italiano

Esiti di apprendimento			Numero di Unità formative	N. ore totali 99	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze					
LI 1 - Esprimersi e comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita	A1 adottare specifiche strategie di lettura e di interazione comunicativa in rapporto allo scopo e alla tipologia di comunicazione	C1 elementi di comunicazione interpersonale in contesti formali, organizzativi e professionali. C2 strutture ed elementi fondamentali del sistema della lingua italiana: fonologia, morfologia, sintassi, lessico	1. <u>Grammatica italiana di base.</u> Grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana. Modalità di pianificazione, elaborazione, revisione e di editing di testi scritti e orali. Connettivi e loro funzione di strutturazione logica del testo. le 9 parti del discorso Vocali e consonanti La sillaba L'accento tonico e grafico L'elisione e il troncamento La punteggiatura e i suoi usi Il significato dei nomi L'articolo L'aggettivo qualificativo	20	Docente di italiano		Aula
LI 2-- Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e	A5-utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie	C5- applicazioni di scrittura, calcolo, grafica digitale .	2. Lo scopo della letteratura e i vari generi letterari (dal mito ai romanzi contemporanei)	32	Docente di italiano		Aula

digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative.	digitali di presentazione di un progetto o prodotto. A6- applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali A8-utilizzare semplici tecniche e strumenti delle arti visive (disegno, pittura, fotografia, grafica, cinema) per esprimere concetti, vissuti, esperienze	C6- linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale C8- aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	Contenuti: origine della letteratura e le sue principali finalità, mito, favola, fiaba, novella, racconto, romanzo, fumetti. Riconoscere ed apprezzare la specificità di un testo letterario poetico o narrativo, mediante fruizione e analisi (genere, coordinate storico culturali, aspetti essenziali della narrazione, aspetti essenziali retorici e stilistici, messaggi e valori) La lingua ed i linguaggi Figure retoriche fondamentali (semantiche, sintattiche, di suono) Strumenti fondamentali di lettura di un'opera cinematografica				
---	---	---	---	--	--	--	--

Matematica

Esiti di apprendimento			UF	N. ore	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze					
MST1 Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale	A1 - utilizzare strumenti e procedure di calcolo e il concetto di approssimazione per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto A2 - descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica	C1 – calcolo numerico e calcolo letterale C2 - linguaggio naturale e simbolico C4 - strategie risolutive di un problema; proporzioni, percentuali, equazioni e disequazioni di primo grado,	UF1 Gli insiemi numerici	14	Docente curricolare		Aula
			UF2 – Monomi e Polinomi	18			
			UF3 – Equazioni di primo grado intere	8			

	A3 - individuare e rappresentare relazioni e funzioni A2 - descrivere situazioni reali attraverso il linguaggio e le forme di rappresentazione formale della matematica	C5 - nozioni fondamentali di geometria euclidea	UF4 - Geometria	10	Docente curricolare		Aula
	A5 - riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui A6 - applicare i concetti base di probabilità e riconoscere eventi incompatibili e compatibili, dipendenti e indipendenti	C6 - elementi di statistica descrittiva	UF5 - Statistica	6	Docente curricolare		Aula

Diritto

Esiti di apprendimento		Numero Unità formativa	N. ore totali	Docente di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenza	Abilità Conoscenze					
SSE2 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali CT1 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	A 6 ▪ individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell'evoluzione e del sistema socio-economico di appartenenza A 7 ▪ leggere – anche in modalità multimediale – le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche A 8 ▪ riconoscere le specificità storico-culturali e socio-economiche del territorio A 1 ▪ adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell'ambito della sfera	C 10 ▪ le diverse tipologie di fonti e il “territorio” come fonte storica C 2 ▪ i principi basilari, lessico e contenuti principali dell'ordinamento giuridico (- Cos'è il diritto. - Le norme giuridiche e sociali. - Le caratteristiche delle norme giuridiche, corredate di opportuni esempi. - Le partizioni del diritto. - Diritto soggettivo ed oggettivo. - Le fonti del diritto. -L'ordinamento giuridico come sistema di norme coordinato e coerente.	U.F. 1: diritto: introduzione allo studio del diritto e dell'economia	12	Diritto	Aula

	privata e di quella sociale e lavorativa	- La gerarchia delle fonti. - Struttura e caratteri della Costituzione e dello Statuto Albertino).					
SSE2 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali CT1 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	A 5 ▪ collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento A 1 ▪ adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell'ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa A 5 ▪ adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse	C 7 ▪ I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano C 1 ▪ la Repubblica italiana nel quadro della Costituzione e nell'ambito dell'Unione Europea e delle istituzioni internazionali C 6 ▪ principali problematiche relative all'integrazione e all'inclusione, alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità (- Struttura e caratteri della Costituzione e dello Statuto Albertino - Principali diritti e doveri previsti dalla Costituzione. - Entrata in vigore delle norme e la loro abrogazione).	U.F. 2: diritto: Stato, Costituzione, diritti e doveri	16	Diritto		Aula
SSE2 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	A 6 ▪ individuare, secondo le coordinate spazio-temporali, i cambiamenti relativi al vivere quotidiano e i fenomeni principali nell'evoluzione e del sistema socio-economico di appartenenza A 1	C 7 ▪ I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano C3	U.F. 3 diritto: i soggetti e i rapporti giuridici	10	Diritto		Aula

CT1 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	▪ adottare comportamenti responsabili in relazione ai valori della Costituzione e delle norme, nell'ambito della sfera privata e di quella sociale e lavorativa A 5 ▪ adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse	▪ concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile (-I soggetti del diritto e i rapporti giuridici. - Le situazioni giuridiche soggettive. - Le persone fisiche e le organizzazioni collettive. - La capacità giuridica, la capacità di agire e le diverse forme di incapacità).					
SSE1 Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo	A2 ▪ identificare le opportunità lavorative del sistema socio -economico di appartenenza A 4 ▪ individuare i settori economici e le principali strutture e funzioni aziendali (- Identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore. - Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti. - Cogliere la specifica identità e deontologia professionale dell'ambito e del ruolo lavorativo di riferimento. - Riconoscere le modalità e le opportunità attraverso cui l'intrapresa diventa impresa)	C2 ▪ regole che governano l'economia, i principali soggetti del sistema economico e servizi del proprio territorio (- I soggetti dell'economia e le loro relazioni. - I diversi sistemi economici e la loro evoluzione. - Il consumo, il risparmio e gli investimenti. - Imprenditori, imprese ed aziende. - I soggetti economici e i fattori della produzione e la loro remunerazione).	U.F. 4 economia: i sistemi e i soggetti economici	20	Diritto		Aula

Storia

Competenze	Abilità	Conoscenze	Numero di Unità formative	n. ore/ 28 periodo	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
SDE2 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	A5- collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. A7- leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche A9- individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia	C6- le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. C7- I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano. C8- i principali fenomeni sociali, economici e le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica che caratterizzano il mondo contemporaneo	1. Dalla Preistoria alla caduta dell'Impero Romano	14	Curriculare		Aula
SDE2 Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	A5- collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. A7- leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti storiche, letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche A9- individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato	C6- le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. C7- I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-temporali che li determinano. C8- i principali fenomeni sociali, economici e le principali tappe dello sviluppo dell'innovazione tecnico-scientifica che caratterizzano il mondo contemporaneo	2. L'età di mezzo e i fenomeni culturali medievali fino alla scoperta dell'America	14	Curriculare		Aula

	l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia	C10 -le diverse tipologie di fonti e il "territorio" come fonte storica					
--	--	--	--	--	--	--	--

Inglese

Esiti di apprendimento			UF	N. ore	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze	3	56 h			
LS 1 - Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	A1 - identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale A3 - sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale A4 - comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	C1 - strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera; fonologia, morfologia, sintassi, lessico C2 - principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici C4 - elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento C5 - elementi di cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua	UF1 – To be and have got (About me) Present simple of to be Have got Food and drink	25h	Docente di inglese		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica orale e scritta

LS 1 - Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	A1 - identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale A3 - sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale A4 - comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	C1 - strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico C4 - elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento	UF2 – Present Simple (My world) Present simple Food and drink (adjectives)	16 h	Docente di inglese	Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica orale e scritta
LS 1 - Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	A1 - identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale A3 - sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale A4 - comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	C1 - strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico C4 - elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento	UF3 – Present Continuous (Time and place) Present continuous Food portions and containers	15 h	Docente di inglese	Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica orale e scritta

Francese

Esiti di apprendimento			Numero Unità formativa: 5	N. ore totali: 66	Docente di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenza	Abilità	Conoscenze					
Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	Identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale	Strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico Elementi di pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale	1-Introduzione al francese	15h	Curricolare		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica orale e scritta
Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	Identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale. Comprendere i contenuti essenziali di messaggi, annunci semplici, documenti visivi in lingua standard	Elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento	2-La nourriture	10h	Curricolare		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica scritta
Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita	Identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale. Sostenere una semplice conversazione formale e informale anche a distanza su argomenti familiari e di ambito professionale.	Strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico	3-Parte grammaticale 2	14 h	Curricolare		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica orale e scritta

Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	Identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale. Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione	Strutture ed elementi basilari del sistema della lingua straniera: fonologia, morfologia, sintassi, lessico Elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento. Principali terminologie tecniche di settore/processo.	4-Mise en place	10h	Curricolare		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica scritta
Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	Redigere semplici testi di diversa tipologia, relativi a situazioni di vita e professionali. Identificare i punti principali di semplici testi orali e scritti in lingua standard, relativi ad ambiti di interesse personale e generale, di attualità e attinenti all'ambito professionale. Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione. Adottare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Elementi di microlingua, lessico base, tipi e generi testuali dell'ambito professionale di riferimento Elementi di comunicazione professionale.	5-Les recettes	7h	Curricolare		Classe, lezione frontale, cooperative learning. Verifica scritta e orale

Scienze Integrate

Esiti di apprendimento			Numero Unità formativa	N. ore totali	Docente di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenza	Abilità	Conoscenze					
MST2 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente. CT1 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente	A7 Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati A5 Adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse	C12 Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca C3 Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile	UF1 – L'Universo e il Sistema Solare	15 ore	Docente della disciplina	Sostegno	Aula
CT1 Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente MST2 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.	A5 Adottare comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente e delle sue risorse A7 Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati A9 Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale	C3 Concetto di cittadinanza attiva e di sviluppo sostenibile C9 Principali fonti di energia e leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche C12 Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca C14 I principi inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine	UF2 – Idrosfera e atmosfera; cambiamenti climatici.	16 ore	Docente della disciplina	Sostegno	Aula

MST2 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.	A7 Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati A9 Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse all'ambiente e al proprio ambito professionale	C9 Principali fonti di energia e leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche C12 Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca	UF3 – Litosfera	15 ore	Docente della disciplina	Sostegno	Aula
MST2 Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.	A7 Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati A8 Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico	C12 Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca	UF4 – Il laboratorio	10 ore	Docente della disciplina	Sostegno e assistente tecnico del laboratorio scienze	Aula e laboratorio

Scienze dell'Alimentazione

Esiti di apprendimento			Numero Unità formativa	N. ore totali	Docente di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenza	Abilità	Conoscenze					
P3: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	A10: Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone	C13: Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore	UF1 I microrganismi, l'igiene professionale e la sicurezza alimentare.	12	Curricolare	Area di indirizzo	Aula
MST2: Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e	A7: Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e	C12: Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca	UF2 I macronutrienti	11	Curricolare	Area Scientifica	Aula

professionale, nel rispetto dell'ambiente.	un linguaggio scientifico appropriati.						
MST2: Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.	A7: Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati.	C12: Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti principi e metodi di analisi e ricerca.	UF3 I micronutrienti e l'acqua	11	Curricolare	Area scientifica	Aula
MST2: Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.	A7: Osservare, descrivere e interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale mediante un metodo e un linguaggio scientifico appropriati.	C11: Caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi in relazione all'ambiente.	UF4 La digestione e l'assimilazione dei principi nutritivi	11	Curricolare	Area scientifica	Aula
P5: Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	A29: Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	C47: Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche	UF5 Gli alimenti, gli strumenti per impostare una corretta alimentazione (tabelle LARN, linee guida per una sana alimentazione, la piramide alimentare). Le caratteristiche di una dieta equilibrata	11	Curricolare	Area scientifica	Aula

Laboratorio di Cucina

Esiti di apprendimento			Numero Unità formativa	N. ore totali	Docente di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenza	Abilità	Conoscenze					
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni,	Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo Principali terminologie tecniche di settore/processo	1 "TUTTI A TAVOLA"	125	Docente curricolare		AULA/LABORATORIO

procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni /servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo. Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	Elementi di comunicazione professionale					
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.	Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore.	Metodi e tecniche di approntamento/avvio Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore					
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone	Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore					

	Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore	Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore					
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.	Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo	Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti					
Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	Preparare la linea di preparazione dei prodotti Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	Utensili per la cottura dei cibi					
Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva	Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate	Elementi di gastronomia					

lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto	Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)						
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli, distinte materiali) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle/dei lavorazioni /servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo. Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle/dei lavorazioni/servizi e delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore/processo Principali terminologie tecniche di settore/processo Elementi di comunicazione professionale	2 "LA CORRETTA ALIMENTAZIONE"	170	Docente curriculare		AULA/LABORATORIO
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.	Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli) Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari, utensili di settore.	Metodi e tecniche di approntamento/avvio Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore Tipologie e caratteristiche dei materiali di settore impiegati					

		Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili di settore					
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore	Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore					
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.	Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo	Principi organizzativi del servizio ristorativo e di sala bar Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti					

Realizzare la preparazione dei piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.	Preparare la linea di preparazione dei prodotti Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	Utensili per la cottura dei cibi					
Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto	Preparare semilavorati quali burri aromatizzati, fondi, salse/creme basi e derivate Preparare impasti, apparecchi e farce (per pasta fresca semplice o ripiena, gnocchi, pizza, soufflé)	Elementi di gastronomia					

Laboratorio di Accoglienza

Esiti di apprendimento			Numero di Unità formative	N. ore totali	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze					
Definire e pianificare attività da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni e servizi da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo.	Cenni sull'evoluzione storica dell'ospitalità Il turismo: concetto e definizioni. Le diverse forme e tipologie di turismo Linguaggio tecnico-turistico Le risorse naturalistiche e i parchi	1	26	Docente accoglienza		Aula
Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/ servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle	Individuare strumenti, utensili, attrezzature, macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, modelli)	Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo Conoscere le caratteristiche	2	42	Docente accoglienza		Aula

indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.	Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchinari e apparecchiature del settore.	principali delle diverse strutture ricettive. La prenotazione e relative modalità Tipologia di aziende ristorative					
Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente	Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore	Gli spazi e i reparti di un albergo I servizi alberghieri principali e complementari Il front e il back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Conoscere le norme di etica professionale e le principali norme igieniche previste per il personale alberghiero Il contratto d'albergo e di pensione completa. La comunicazione al front office	3	17	Docente accoglienza		Aula

Scienze Motorie

Esiti di apprendimento			Numero di Unità formative (compilare solo)	N. ore	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze					

Utilizzare le proprie capacità condizionali e coordinative. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.	Migliorare le proprie capacità fisiche condizionali. Adottare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Presa di coscienza della resistenza, forza, velocità, mobilità articolare. Principali terminologie tecniche di settore/processo	1° Uf Potenziamento fisiologico	15 ore	Docente Curriculare		Aula e palestra
	Praticare giochi sportivi applicando fondamentali tecnici e regole. Adottare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Acquisire le tecniche dei fondamentali e prendere coscienza della loro importanza nell'acquisizione dei risultati di gruppo. Principali terminologie tecniche di settore/processo	2° Uf Giochi di squadra	28 ore	Docente Curriculare		
	Migliorare le tecniche di base di alcune specialità sportive per acquisire sicurezza nell'azione individuale sia individuali che a coppia. Adottare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Acquisire le tecniche di alcune specialità ed applicarle con la coscienza che la loro applicazione corretta porta ad acquisire il risultato che si è prefisso. Principali terminologie tecniche di settore/processo	3° Uf Discipline sportive individuali	20 ore	Docente Curriculare		

	Tenere comportamenti adeguati per lo svolgimento funzionale dell'attività motoria Adottare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro	Acquisire la capacità di fornire una risposta motoria efficace ed economica in fase coordinativa generale e segmentaria e di equilibrio statico e dinamico Principali terminologie tecniche di settore/processo	4° Uf Rielaborazione degli schemi motori	5 ore	Docente Curriculare		
	Ampliare le proprie conoscenze sugli aspetti anatomico - fisiologico del corpo umano adeguandole agli aspetti essenziali alla pratica sportiva curriculare ed extracurriculare	Acquisire la capacità di eseguire attività, corretta ed efficace, dopo il giusto tempo e con il giusto apporto nutrizionale.	5° Elementi teorici relativi ad "Alimentarsi in modo corretto".	2 ore	Docente Curriculare		

Religione

Esiti di apprendimento			Numero di Unità formative (compilare solo)	N. ore totali	Docenti di riferimento	Altri docenti	Contesto
Competenze	Abilità	Conoscenze		33			
Sapersi porre gli interrogativi esistenziali e rispondere parzialmente partendo dalla propria esperienza umana e religiosa.		Gli interrogativi profondi presenti nell'uomo. (chi sono? Da dove vengo? Quale è il senso dell'esistenza?) Il significato della parola religione, la dimensione religiosa e i valori dell'IRC.	1	Settembre/Ottobre Ore 7	Docente di Religione		Aula
Descrivere le religioni abramitiche nei suoi tratti più caratteristici.		La dimensione religiosa spirituale.	2	Novembre/Dicembre/Gennaio	Docente di Religione		Aula

	Le religioni come risposta alle domande di senso dell'uomo. Elementi essenziali delle religioni monoteistiche: Ebraismo, Cristianesimo, Islam. Le figure dell'Antico Testamento		Ore 8			
Struttura generale della Bibbia. Elementi essenziali del testo biblico come opera letteraria (formazione, autore, lingue, generi letterari). Tappe salienti della storia di Israele attraverso la presentazione sintetica dei personaggi emblematici.	Utilizzare un linguaggio religioso appropriato. Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali.	3	Febbraio/Marzo /Aprile Ore 8	Docente di Religione		Aula
Gli alunni sapranno arrivare al centro del cristianesimo. Riconoscere la persona e il messaggio di Gesù attraverso la "visione profetica veterotestamentaria" e la vicenda di passione morte e resurrezione neotestamentaria.	Conoscere la suddivisione principale del testo biblico (Antico e Nuovo Testamento, Pentateuco e Vangeli), la Resurrezione centro (kerygma) della fede cristiana. Accenni al dono della vita e alla dignità umana	4	Aprile/Maggio/ Giugno Ore 10	Docente di Religione		Aula