



Istituto **P**rofessionale di **S**tato
per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera "Karol Wojtyła"

Catania

CURRICOLO VERTICALE DI ISTITUTO

a.s. 2020-2021

CURRICOLO BIENNIO 1^ annualità (1-2-3-4-8-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	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	2,3,4,5,6,7,8,10,12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. La produzione scritta nelle varie tipologie
	INGLESE			Saluti e presentazioni. The present simple "to be and to have". Simple adjectives Pronouns Plural forms Determiners Numbers
	FRANCESE			I saluti. Le presentazioni. Le espressioni di ringraziamento e di congedo Ortografia e pronuncia - Articoli determinativi e indeterminativi- Articoli partitivi- Preposizioni semplici e preposizioni articolate
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 n. 10	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche	Le civiltà fluviali. Le civiltà del mediterraneo
	DIRITTO			I bisogni economici; I beni economici Evoluzione sistemi economici

	GEOGRAFIA		<p>e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Tabelle, carte, grafici. I biomi</p>
	RELIGIONE			<p>Le tappe fondamentali della rivelazione ebraico- cristiana</p>
Asse tecnologico professionale	TIC	<p>Competenze area generale: n. 4</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Capacità di imparare a lavorare sia in maniera collaborativa che autonoma. Capacità di creare fiducia e provare empatia. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi. Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. Applicare le tecniche di base della</p>	<p>La navigazione nella rete. La ricerca di informazioni nella rete: motori di ricerca.</p>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p>

	SALA/VENDITA		<p>comunicazione interpersonale in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali.</p>	<p>Aspetti principali della storia dell'alimentazione e abitudini alimentari.</p> <p>Etica e deontologia professionale Le varie tipologie di aziende ristorative e comprendere le differenti forme di ristorazione. illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala e di bar e comprendere l'importanza del lavoro di squadra. La predisposizione dei servizi ristorativi nel rispetto delle norme igieniche e funzionali Il bar, la caffetteria</p>
	ENOGASTRONOMIA			Etica e deontologia professionale
	ALIMENTAZIONE			Aspetti principali della storia dell'alimentazione e abitudini alimentari.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	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.	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare.
	INGLESE			Family and friends There is/are. Preposition of place. Prepositions of time. Wh- questions.
	FRANCESE			Lessico relativo ad azioni abituali e/o programmate (chiedere quando apre/chiude un locale.). Preposizioni davanti a nomi geografici - Pronomi personali soggetto - Presente degli ausiliari <i>être</i> e <i>avoir</i>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 10	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	Strutture economiche e commerciali nell'età antica
	DIRITTO			I soggetti economici e le loro relazioni; Il mercato e le sue caratteristiche. Varie forme di mercato

	GEOGRAFIA			I settori dell'economia
	RELIGIONE			Linea del tempo
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 10	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p> <p>Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi.</p> <p>Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi ristorativi.</p> <p>Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela</p>	Struttura di un sito web. Analisi dei siti web di diverse strutture alberghiere.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.
	SALA/VENDITA			Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio e nel rispetto delle principali regole della comunicazione professionale, sapendosi adattare alle diverse situazioni. Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
	ENOGASTRONOMIA			Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5 Competenze chiave:	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Differenza tra azioni abituali e azioni in corso (Present Simple versus Present Continuous)</p>
	FRANCESE	n. 1 n. 2 n. 3		<p>Lessico relativo ad azioni abituali e/o programmate (dare indicazioni per raggiungere un luogo, compilare un modulo)</p> <p>Verbi irregolari: faire, aller, venir, pouvoir, vouloir, devoir, savoir, prendre- Presente indicativo dei verbi in -er e alcune particolarità ortografiche-</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 11	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	Le migrazioni nel mondo antico
	DIRITTO			Impresa e produzione; Fattori produttivi; Settori produttivi Cenni sulla sicurezza sul lavoro persone giuridiche e forme associative
	GEOGRAFIA			Settore secondario e delocalizzazione
	RELIGIONE			I flussi emigratori: ebrei e cristiani; Il nomadismo
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 11	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.	Computer ed ergonomia
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
	SALA/VENDITA			Pericolo chimico, fisico e biologico. Malattie trasmesse con gli alimenti. Igiene personale e processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP.
	ENOGASTRONOMIA			Igiene personale e processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP .
ALIMENTAZIONE	Pericolo chimico, fisico e biologico. Malattie trasmesse con gli alimenti. Igiene personale e processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	FRANCESE			L'identità (persona e oggetti). Preposizioni di luogo: l'ora e la data Femminile e plurale dei nomi e degli aggettivi- Aggettivi possessivi e dimostrativi- Aggettivi numerali cardinali e ordinali
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 6 n. 7	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	La Sicilia tra dominazioni, miti e tradizioni
	DIRITTO			Relazioni tra soggetti economici
	GEOGRAFIA			Il terziario e il quaternario
	RELIGIONE			Pastorizia e agricoltura nella mezzaluna fertile

Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 3 n. 9 n.12	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	I numeri naturali, interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale), irrazionali e introduzione ai numeri reali; loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà Potenze e loro proprietà Rapporti e percentuali. Approssimazioni Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi e scomposizioni di polinomi Equazioni di primo grado Alcune funzioni di riferimento: le funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa GEOMETRIA: gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni (in particolare i quadrilateri) e loro proprietà
	SCIENZE INTEGRATE Scienze della Terra e Biologia			I vulcani: formazione e struttura. Il territorio etneo e le sue origini vulcaniche. Il Parco dell'Etna: come tutelare il suo territorio. Il parco dell'Etna: un grande ecosistema e la biodiversità animale e vegetale. Educazione alla salute: il covid19; prevenire le malattie e mantenere un buon stato di salute. Educazione alla salute: cenni essenziali di educazione

				<p>alimentare. Educazione ambientale: la differenziazione dei rifiuti.</p>
	SCIENZE MOTORIE			<p>Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali Conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali Conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.</p>
Asse tecnologico professionale	TIC	<p>Competenza area generale: n. 2</p>	<p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>	<p>La posta elettronica.</p>
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p>
	ENOGASTRONOMIA			<p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 8	<p>Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 6	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Conoscenza dell'ambiente e dei beni artistici e culturali del proprio territorio.
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Presente indicativo dei verbi in -ir Forma interrogativa e negativa – L'aspetto fisico e il carattere.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale	Le sette meraviglie del mondo antico; Patrimonio artistico storico e culturale del mediterraneo
	DIRITTO		Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storicoartistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	-Impresa, produzione ed ecosostenibilità
	GEOGRAFIA			Il patrimonio dell'Unesco
	RELIGIONE			Patrimonio artistico culturale cristiano
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 3	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.	Creazione di una presentazione (Google Presentazioni)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			I concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali
	ALIMENTAZIONE		Individuare i fattori che influenzano il fabbisogno idrico e di vitamine e sali minerali	L'acqua: fabbisogno, funzioni, bilancio idrico, requisiti di potabilità e classificazione delle acque confezionate. vitamine e sali minerali

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Eeguire 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.	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi.
	FRANCESE			I gusti. Le ricorrenze, le usanze e le festività francesi e italiane. Avverbi interrogativi (pourquoi – combien- où- quand) – Avverbi di quantità - L'impératif
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1 .	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Istituzioni e organizzazioni nel mondo antico
	DIRITTO			L'importanza delle regole; I fondamenti dell'ordinamento giuridico; Le fonti e la loro gerarchia; Le norme giuridiche e le loro caratteristiche. I principi generali della Costituzione
	GEOGRAFIA			La globalizzazione
	RELIGIONE			Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana

Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 3	Adottare servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza. Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	Siti web attendibili e sicuri.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Il concetto di bene culturale e ambientale. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Tecniche di marketing dei servizi turistici
	ENOGASTRONOMIA			Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,

CURRICOLO BIENNIO 2^ annualità (5- 6- 7- 9-10)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 5	<p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>2, 3, 4, 8, 12</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave:	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Conoscenza del territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia e delle tradizioni locali quali configurazioni della storia generale.
	FRANCESE	n. 1 n. 2 n. 8		Lessico relativo all'indicazione di un percorso. Presente indicativo dei verbi pronominali – Passato prossimo
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	L'Islam e le contaminazioni culturali
	GEOGRAFIA			Disuguaglianze e fame nel mondo
	RELIGIONE			Tradizioni culturali religiose pasquali
Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 2 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 2 n. 3	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Equazioni e disequazioni di primo grado Equazioni di secondo grado Relazione tra Equazioni di primo grado e la retta Relazione tra Equazioni di secondo grado e la parabola. Sistemi di due equazioni in due incognite Sistemi di disequazioni di primo grado Dati, loro organizzazione e rappresentazioni Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere principali rappresentazioni grafiche Valori medi e misure di variabilità Sistemi lineari Funzioni, equazioni,

		n. 6 n. 7		disequazioni. Significato della probabilità e sue valutazioni Probabilità e frequenza I primi teoremi di calcolo delle probabilità GEOMETRIA: Area dei poligoni. Teoremi di Pitagora e Euclide.
	SCIENZE MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali Conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali Conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.
	CHIMICA			Grandezze fisiche fondamentali e derivate. Sistemi omogenei ed eterogenei. Il modello particellare. Le trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e le trasformazioni chimiche. La tavola periodica degli elementi: metalli, non metalli, semimetalli. Chimica del carbonio: le caratteristiche dei principali gruppi funzionali
	TIC	Competenza area generale: n. 4	Compilare una scheda tecnica ed eseguire delle ricette tipiche del territorio organizzando il lavoro in modo corretto	Videoscrittura (Google documenti)

Asse tecnologico professionale	SALA/VENDITA		<p>usando in modo idoneo le attrezzature.</p> <p>Elaborare razioni alimentari idonee per un'alimentazione corretta</p>	Orari, modalità e prodotti, la mise en place, il momento del consumo
	ENOGASTRONOMIA			Scheda tecnica di cucina, impasti di base di pasticceria.
	ALIMENTAZIONE			I macronutrienti: i glucidi, protidi e lipidi, classificazione, fabbisogno, funzioni, fonti alimentari. Alimentazione corretta

C	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
----------	--	---------------------------------------	--------------------------	---------------------------------

<p style="text-align: center;">O M P E T E N Z A N° 6</p>	<p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione</p>	<p>2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
		<p>Competenza area generale:</p>	<p>Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista.</p>	<p>Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà</p>

Asse dei linguaggi	ITALIANO	n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare
	INGLESE			Lessico della conversazione: al telefono, al bar, a scuola, in cucina e in sala. Pronomi personali tonici – pronomi personali complemento oggetto e di termine.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.11	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	Il sistema feudale
	DIRITTO			I diritti riconosciuti dalla Costituzione
	GEOGRAFIA			Diritti umani
	RELIGIONE			Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea
Asse tecnologico	TIC	Competenza area generale: n. 2	Presentarsi in modo professionale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture.	Servizi web (blog, social, network, webmail...)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale

professionale			Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.	applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza cliente.
	SALA/VENDITA			Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. I servizi di sala Il bar ed i generi di caffetteria

C	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
----------	--	---------------------------------------	--------------------------	---------------------------------

O M P E T E N Z A N° 7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p>	<p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. La produzione scritta nelle varie tipologie</p>
	FRANCESE			<p>Le preferenze e gli aspetti personali (desideri ed ambizioni). Lessico per parlare delle proprie ed altrui abitudini. Pronomi complemento en e y- pronomi doppi – C'est/Il est</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	<p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	Affermazione declino dell'Impero Romano
	DIRITTO			Unione europea. Disuguaglianza nord-sud del mondo
	GEOGRAFIA			Disuguaglianza nord-sud del mondo
	RELIGIONE			Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'antico e nuovo testamento

Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 4	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Saper applicare le giuste tecniche di preparazione, conservazione e cottura degli alimenti.</p>	Sicurezza informatica: riservatezza dati, tipologie di attacco informatico, procedure di autenticazione.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
	SALA/VENDITA			La tipologia di servizio di sala
	ENOGASTRONOMIA			La cottura dei cibi, gli ortaggi, spezie, erbe aromatiche, fondi e salse
	ALIMENTAZIONE			Tecniche di conservazione degli alimenti

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 9	Eeguire 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	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario</p>	<p>Lessico per invitare o rispondere ad un invito, per chiedere ed offrire qualcosa, per interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori (apprezzare, protestare, scusarsi).</p>
	FRANCESE			<p>Lessico per invitare o rispondere ad un invito, per chiedere ed offrire qualcosa, per interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori (apprezzare, protestare, scusarsi).</p> <p>I gallicismi – Il futuro e introduzione al condizionale. L'Imperfetto –</p>

			utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Il Sacro Romano Impero
	DIRITTO		Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.	La Costituzione italiana e gli organi costituzionali
	GEOGRAFIA		Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	Le organizzazioni internazionali
	RELIGIONE		Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetto nella nascita e nello sviluppo della cultura europea
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 2	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Diritto informatico: Netiquette Diritto d'autore
	ACCOGLIENZA TURISTICA			La comunicazione in fasi check in e check out. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N ° 10	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi
	FRANCESE			Lessico per sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; per leggere e comprendere un menu. Pronomi relativi semplici e composti – pronomi dimostrativi e interrogativi – Comparativi e superlativi – Verbi del secondo gruppo.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 10	Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	Passaggio da economia commerciale (impero romano) a economia chiusa (curtense)
	DIRITTO			Il reddito e la sua distribuzione Il lavoro e la retribuzione Il PIL
	GEOGRAFIA			I settori dell'economia
	RELIGIONE			Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo e confronti con altre religioni

Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 10	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Scrittura di un curriculum vitae avvalendosi di appositi template
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. Gli strumenti di vendita.
Asse matematico scientifico	SCIENZE MOTORIE	Competenza area generale: n. 9	Praticare l'espressività corporea tramite la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale	<p>Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.</p>

CURRICOLO TERZO ANNO - ACCOGLIENZA TURISTICA (1-6-7-8-9-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo-Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore-Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) . Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.
	INGLESE			Conoscere e presentare i vari tipi di hotel
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Schema sinottico delle tre religioni monoteiste

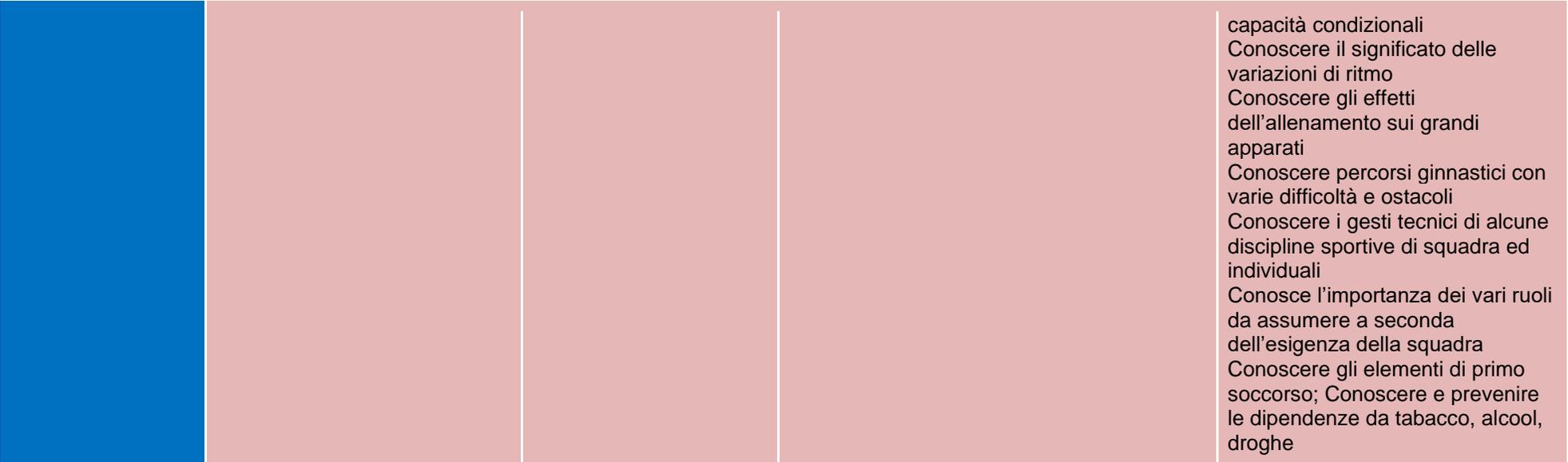
			realità contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 12 n. 10 Competenze chiave n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia	Sistemi lineari di due equazioni in due incognite Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni lineari in due incognite. Costanti, variabili e funzioni. Funzione costo e funzione ricavo.
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali Saper distinguere stili e linguaggi dell'arte sia in relazione ai contesti di provenienza che ai contesti territoriali di appartenenza. Esercitarsi sulla attualizzazione dei soggetti e oggetti artistici cogliendone contaminazioni e reciprocità peculiari al percorso di studio (preistoria, mezzaluna fertile, Grecia classica, Etruria, Roma	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E	Competenze chiave n. 2		

Asse tecnologico professionale	RELAZIONE	n. 4 n. 5 n. 7 n. 8	Imperiale, Medioevo) con la realtà, anche in rapporto alle tematiche. Identificare ed utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali a carattere professionale, scritte e orali.	
	ARTE E TERRITORIO		Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa. Individuare le operazioni della gestione aziendale.	Educazione alla distinzione dei manufatti artistici e alla loro fruibilità (de visu, in museo, in mostra. Acquisizione di competenze critiche e capacità di decodifica. Selezione di soggetti a cui ispirarsi per i propri manufatti.
	DETA		Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	Attività economica - Azienda e sue tipologie - Soggetti interni ed esterni all'azienda - Forme giuridiche d'impresa - Soggetto giuridico e soggetto economico- Costituzione dell'impresa - Operazioni di gestione
	FRANCESE			Forme, mezzi e strumenti della comunicazione turistica. Distinguere i diversi registri, sapersi orientare in un dialogo in presenza o al telefono

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 6	<p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n.2 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare, , testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Prendere prenotazioni di soggiorno
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Analisi di fonti e documenti biblici e non

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 Competenze chiave n. 2-7- 9	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		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	
	ARTE TERRITORIO		Utilizzare appropriate strategie ai fini dell'interazione orale e della comprensione e/o produzione di testi riguardanti il contatto con il cliente	Indagine mirata sull'arte e le sue espressioni anche in rapporto ai materiali, ai colori, alle forme intese come veicoli linguistici ed espressivi
	FRANCESE			La struttura e il lessico della lettera (Lettere di richiesta di informazioni e di prenotazione e risposta alle stesse).
	SC. MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo. Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo). Conoscere le metodologie di allenamento delle principali



capacità condizionali
Conoscere il significato delle
variazioni di ritmo
Conoscere gli effetti
dell'allenamento sui grandi
apparati
Conoscere percorsi ginnastici con
varie difficoltà e ostacoli
Conoscere i gesti tecnici di alcune
discipline sportive di squadra ed
individuali
Conosce l'importanza dei vari ruoli
da assumere a seconda
dell'esigenza della squadra
Conoscere gli elementi di primo
soccorso; Conoscere e prevenire
le dipendenze da tabacco, alcool,
droghe

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8 .	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo-Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore-Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Dai Normanni all'impero di Federico II
	RELIGIONE	Competenza chiave n. 5		Tecniche di base per la comunicazione professionale.

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento Capacità di selezionare dal mondo dell'arte immagini, oggetti e riferimenti da riassumere in concrete modalità citazionali attraverso la realizzazione di manufatti. Saper interagire in conversazioni inerenti il settore professionale.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave n. 2 n. 8	Saper consigliare al cliente, saper individuare i suoi bisogni e le sue necessità. Saper individuare tutti i servizi offerti dalle strutture alberghiere (tipologia di camera, servizi esterni)	
	ARTE E TERRITORIO			Educazione alla distinzione dei manufatti artistici e alla loro fruibilità (de visu, in museo, in mostra. Acquisizione di competenze critiche e capacità di decodifica. Selezione di soggetti a cui ispirarsi per i propri manufatti.
	DETA			Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico – ristorativa
	FRANCESE		Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa. Applicare la normativa nei contesti di riferimento	L' <i>hôtellerie</i> : strutture, servizi e personale

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 8	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 6	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera	Conoscere l'evoluzione delle arti visive. Conoscere il rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Conoscere i Beni artistici e le Istituzioni culturali del territorio
	INGLESE	Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 6	Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato	Illustrare ai clienti di un hotel o agenzia viaggi i percorsi turistici e le attrazioni del territorio
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	Competenza chiave n. 5		Il turismo religioso
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.	Piano cartesiano. Equazione e grafico di una retta. Relazione tra equazioni di primo grado e la retta.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.	

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 3 Competenze chiave n. 2 n. 5	<p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p> <p>Capacità di selezionare e scegliere soggetti e modelli mutuati dall'universo dell'arte.</p>	<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		<p>Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria città, in modo semplice e conciso. Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria città.</p>	
	ARTE E TERRITORIO			<p>Approfondimenti ed esercitazioni ad attività di ricerca per la messa a punto di progetti mirati alla promozione di eventi in cui la conoscenza dell'arte viene rimodulata come chiave di lettura e interpretazione dei prodotti realizzati, sia in modalità citazionale che linguistica</p>
	FRANCESE			<p>Semplice redazione di un breve itinerario turistico relativo alla città di appartenenza</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 9	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale n. 5 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, argomenti di attualità attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, ecc.), su argomenti noti di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Gli ordini religiosi La spiritualità benedettina
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Educare alla conoscenza e al rispetto del patrimonio artistico. Saper distinguere le caratteristiche di ogni epoca e le loro eventuali influenze nei successivi periodi storici	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore. Software applicativi. Elementi di contabilità generale e bilancio.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E		Essere in grado di assistere il cliente dall'arrivo alla partenza dalla struttura alberghiera (bisogni, imprevisti, desiderata)	

	RELAZIONE	Competenze chiave n. 7	Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento	
	ARTE E TERRITORIO		Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	Contesti e ambienti tipici dell'arte sin dalle origini con particolare attenzione al contesto egizio, greco, romano in relazione all'elemento di condivisione conviviale
	DETA		Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita	
	FRANCESE		Saper utilizzare il lessico relativo al check-in, al live-in e al check-out.	

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 5		Presentazioni web di pacchetti di viaggio
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La nascita dello Stato moderno
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Il patriarcato di Venezia

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 12</p> <p>Competenze chiave n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.</p>	<p>Coniche e loro grafici.</p> <p>Funzione parabolica.</p> <p>Funzioni trigonometriche.</p>
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Competenze area generale n. 7</p> <p>Competenze chiave n. 5</p>	<p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p> <p>Saper individuare l'appartenenza di un'opera d'arte in relazione a un'epoca, una scuola, uno stile, un autore</p> <p>Essere in grado di chiedere e fornire informazioni al cliente, di prenotare e di confermare la prenotazione</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			<p>Capacità di cogliere gli elementi della contemporaneità e selezionarli in base a stili cromatismo e riproduzione, tenendo conto della conoscenza delle origini degli stili attuali</p>
	ARTE E TERRITORIO			<p>Prenotare e confermare sia oralmente che per iscritto</p>
	FRANCESE			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 5		Presentazioni di percorsi storico culturali all'interno del proprio territorio
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 4 n. 3	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Il concetto di bene comune

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 3 Competenze chiave: n. 3-4-5-7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 3	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio Cogliere le reciprocità di un oggetto d'arte con l'ambiente e il contesto motivandone le modalità relazionali.	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	n. 4 n. 7 n. 8		Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria regione, in modo semplice e coinciso. Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria regione.
	ARTE E TERRITORIO	n. 10 n. 11	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	
	DETA	n. 12		Turismo. Domanda ed offerta turistica. Mercato turistico
	FRANCESE	Competenze chiave n. 5		La redazione di un breve itinerario turistico relativo alla regione di appartenenza

CURRICOLO QUARTO ANNO - ACCOGLIENZA TURISTICA (1-6-7-8-9-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
<p style="text-align: center;">C O M P E T E N Z A</p> <p style="text-align: center;">N° 1</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo). Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e documentazione. Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.
	INGLESE			Viaggiare in aereo, in treno e in nave
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione.	La prima rivoluzione industriale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Essere persone responsabili. La Coscienza

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	Partecipare a pianificazioni di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Saper monitorare il grado di soddisfazione del cliente. Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale. Individuare diverse forme di finanziamento in funzione di finalità e attività di gestione Interpretare dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita di prodotti e servizi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost). Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione a norme di sicurezza ed a certificazioni. Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Tecniche per la gestione dei reclami. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave		
	DETA	n. 1		Equilibrio monetario ed economico. Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari Prestito obbligazionario. Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini Patrimoniale. Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorativa. Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.
	FRANCESE			La gestione del reclamo (orale e scritto). La modifica della prenotazione (orale e scritta)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 6	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n.2 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare, , testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Fornire informazioni su documenti e procedure aeroportuali
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 Competenze chiave n. 5	<p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua straniera</p>	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	FRANCESE			Elementi di geografia turistica della Francia e dei paesi francofoni (arte, tradizioni, gastronomia)
	SC. MOTORIE			<p>Conoscere le varie parti del corpo. Conoscere i movimenti dei distretti corporei (es. arti, busto, capo). Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali, conoscere il significato delle variazioni di ritmo. Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati. Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati. Conoscere di squadra ed individuali. Conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra. Conoscere gli elementi di primo soccorso. Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	<p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo). Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi
	INGLESE			Fornire informazioni su prenotazioni ferroviarie in pulman e acquisto biglietti
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Etica professionale cristiana.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 8</p> <p>n. 10</p> <p>n. 12</p> <p>Competenze chiave</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5</p> <p>n. 7</p>	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscere i campi di applicazione</p> <p>Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici.</p> <p>Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Trigonometria. Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Classificazione delle funzioni</p> <p>Probabilità: Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità Eventi e probabilità</p> <p>Calcolo combinatorio: Combinazioni, Permutazioni, Disposizioni</p> <p>Elementi di statistica: Concetti fondamentali. Frequenze e tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione.</p>
	Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 10</p>	<p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting</p>

		Competenze chiave n. 7	segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. Essere in grado di orientarsi nella promozione di un servizio o di una struttura ricettive	sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	FRANCESE			La presentazione di un hotel (dépliant-catalogo-sito internet) La <i>lettre circulaire</i>

C O M P E T E N Z A N° 8	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 6 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato	Conoscere l'evoluzione delle arti visive. Conoscere il rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche Conoscere i Beni artistici e le Istituzioni culturali del territorio Fornire informazioni su documenti e procedure in agenzie di viaggi
	INGLESE			
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6 Competenze chiave n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica Interesse della Chiesa per il turismo
	RELIGIONE			

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 3 Competenze chiave n. 1	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p>	<p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		<p>Approfondire la microlingua in modo da poter elaborare un itinerario turistico completo, utilizzando il lessico specifico.</p>	
	FRANCESE		<p>Riflessioni interdisciplinari con le altre materie di indirizzo</p>	<p>Creazione e promozione dei prodotti turistici.</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 9	Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale n. 5 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, (presentazioni multimediali, cartine, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.</p>	<p>Redigere pagine web in cui vengono pubblicizzati vari hotel secondo le loro diverse classificazioni</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1 Competenza chiave	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico La solidarietà come stile di vita
	RELIGIONE	n. 5		
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 10 Competenze chiave n. 5	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio	Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		erogato.	
	FRANCESE		Saper individuare e descrivere le varie forme di strutture ricettive	I villaggi turistici, i gîtes ruraux, le chambres d'hôtes, camping e ostelli della gioventù

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare tecnologie digitali per presentazioni di progetti o di prodotti in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione a interlocutori e scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
	INGLESE	Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8		Strumenti e strutture della comunicazione in rete. Preparare una visita guidata di una regione italiana
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, in riferimento alla sfera privata e sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	L'età dei colonialismi
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Codice deontologico cristiano delle beatitudini

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative. Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	DETA	Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8		Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorativa

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Preparare una visita guidata di una città anglofona
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Essere capaci di effettuare scelte responsabili
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 3	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che

Asse tecnologico professionale		n. 4 n. 7 n. 11	promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave		
	DETA	n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Creazione e promozione di itinerari turistici. Saper valorizzare le ricchezze culturali, artistiche e naturali del territorio francese. Utilizzare la terminologia giuridica.	Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione
	FRANCESE		Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Elementi di geografia turistica relativa alle principali regioni francesi (PACA-Provence-Corse-Bretagne- Alsace-Midi-Pyrénées-Rhône-Alpes)

CURRICOLO QUINTO ANNO - ACCOGLIENZA TURISTICA (1-6-7-8-9-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N ° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo). Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.
	INGLESE			Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.
	STORIA	Competenze area generale	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa

Asse storico sociale	RELIGIONE	n. 3 Competenze chiave n.5	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Alimentazione nelle religioni monoteiste.
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	Vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione
Asse tecnologico professionale	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	n. 12	Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi	
	DETA	Competenze chiave n. 1	Saper individuare le peculiarità dei differenti tipi di turismo Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di	Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di

			<p>riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio. Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico ricettivo e dei trasporti. Individuare gli elementi costitutivi di un marchio. Classificare i marchi. Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio. Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero..</p>	<p>setto. Contratto di viaggio e danno da vacanza rovinata. Contratto di trasporto. Contratti di allotment e vuoto per piano. Tipologia di voucher. Vendita di pacchetti turistici online Normativa di settore. Marchi di qualità alimentare. Prodotti a chilometro zero.</p>
	FRANCESE			<p>Il turismo sportivo, d'affari, enogastronomico, balneare, della terza età, religioso, accessibile</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 2 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi
	INGLESE			Preparare una brochure promozionale della propria regione
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.11 Competenza chiave: n.5	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE			La Dottrina Sociale della Chiesa

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 Competenze chiave n.2	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care Riconoscere i diversi tipi di trasporti utili ai fini della promozione e della vendita dei prodotti turistici. Essere in grado di fornire orari e di descrivere le condizioni di trasporto	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	FRANCESE			Prenotare un volo e conoscere aeroporti e compagnie aeree francesi, conoscere le caratteristiche dei trasporti ferroviari, marittimi e fluviali
	SC. MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo, i movimenti dei vari distretti corporei. Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali, gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati. Conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli, gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali, l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra. Conoscere gli elementi di primo soccorso. Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe. Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata alla corretta alimentazione per prevenire e curare patologie come obesità, diabete, cardiopatie etc.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione
	INGLESE			Preparazione delle presentazioni relative ad aspetti storici e culturali di paesi anglofoni
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6 Competenze chiave	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE	n. 5		Beni culturali ecclesiastici

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 8 n. 12</p> <p>Competenze chiave</p> <p>n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Studio di semplici funzioni algebriche</p> <p>Problemi di Probabilità e Statistica</p>
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 10</p> <p>Competenze chiave</p> <p>n. 4</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. Saper gestire il lavoro in agenzia di viaggio; rispondere agli eventuali reclami, dare informazioni sui mezzi di trasporto, su eventi e spettacoli, stabilire un preventivo</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	FRANCESE			<p>Far fronte ad un reclamo sia per iscritto che all'orale. La lettera di risposta ad un reclamo. La fattura</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 6 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato	Conoscere l'evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento. Conoscere il rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche. Conoscere i Beni artistici e le Istituzioni culturali, gli enti per la tutela del territorio.
	INGLESE			Presentare un festival/sagra del territorio locale o di un paese straniero
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 6 Competenze chiave n.5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE			Libertà religiosa ed edilizia di culto
		Competenze area	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	generale n. 3 Competenze chiave n. 7	contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing	ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		Sa produrre pacchetti turistici come strumento di promozione del territorio e di valorizzazione dei suoi elementi tipici (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili) anche attraverso l'uso di strumenti multimediali.	
	FRANCESE			Realizzare, anche in formato multimediale, un itinerario turistico in territorio italiano

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 5</p> <p>Competenze chiave</p> <p>n. 1</p> <p>n. 2</p> <p>n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito</p>	<p>Redigere il proprio Curriculum Vitae</p>

			professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
	RELIGIONE	Competenza chiave n. 5	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento.
		Competenze area	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	generale n. 10 Competenze chiave n. 5	iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		Essere in grado di elaborare il proprio CV, secondo il formato europeo. Conoscere le strutture di base per l'elaborazione della lettre de motivation.	
	FRANCESE			Il CV e la lettera di domanda d'impiego

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7 Competenze chiave n. 1 n. 2	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	n. 8		Gestire un colloquio di lavoro
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n.1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5		Il concilio Vaticano

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12	<p>Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati Sa produrre pacchetti turistici come strumento di promozione del territorio e di valorizzazione dei suoi elementi tipici (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili) anche attraverso l'uso di strumenti multimediali.</p> <p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p>	<p>Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	<p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</p> <p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico</p>	
	DETA		<p>Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Individuare le risorse per promuovere il</p>	<p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione. Budget e tipologie di budget. Controllo budgetario e report. Business plan e suo contenuto. Marketing plan. Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web-marketing. Piano di marketing</p>

	FRANCESE		<p>turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</p>	<p>Realizzare, anche in formato multimediale, un itinerario turistico in territorio francese o francofono.</p>
--	----------	--	---	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 7 Competenze chiave n. 1	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	n. 2 n. 8		Conoscere le opportunità di lavoro offerte all'estero dopo il diploma professionale
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 4 Competenza chiave n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE			Vocazione all'Amore
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità	L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Tecniche di organizzazione

Asse tecnologico professionale		generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 n. 12	del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	DETA	Competenze chiave n. 1 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Conoscere il lessico di base del marketing turistico. Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Enti e organismi internazionali. Enti e organismi interni. Normativa internazionale e comunitaria di settore. Normativa nazionale di settore
	FRANCESE			Strategia del prodotto turistico, la politica del prezzo e di distribuzione

CURRICOLO TERZO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)

C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p style="color: red; margin: 0;">Asse dei Linguaggi</p> <p style="color: orange; margin: 0;">Asse storico Sociale</p> <p style="color: green; margin: 0;">Asse Matematico Scientifico</p> <p style="margin: 0;">Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo-Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore-Quattrocento e primo Cinquecento-Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Professioni e figure nell'ambito del servizio di sala
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE			Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 10	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.	Sistemi lineari di due equazioni in due incognite Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni lineari in due

		<p>n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5</p> <p>n. 7</p>	<p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Risolvere sistemi anche graficamente.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</p>	<p>incognite.</p> <p>Costanti, variabili e funzioni.</p> <p>Funzione costo e funzione ricavo.</p>
<p>Asse tecnologico professionale</p>	<p>SALA</p>	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 2</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 7</p> <p>n. 10</p> <p>n. 11</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5</p> <p>n. 7</p> <p>n. 8</p>	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica.</p> <p>Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa</p> <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).</p> <p>Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>La caffetteria: tipologie e servizi.</p> <p>Conoscere le varie tipologie ed il loro servizio.</p> <p>Promozione e vendita del prodotto.</p> <p>Conoscere la differenza tra le diverse tipologie di drinks, distillati e liquori.</p> <p>Saper utilizzare correttamente le varie attrezzature del bar.</p> <p>Conoscere le varie tipologie di aziende enogastronomiche.</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali dei vini regionali compresa la geografia enologica. Conoscere la produzione ed il servizio del vino e della birra.</p>
	<p>ALIMENTAZIONE</p>			<p>Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi;</p>

				<p>nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore. Attività economica Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione</p>
	FRANCESE			<p>La brigata di sala(gerarchia - suddivisione dei ruoli e dei compiti) La divisa di sala (la cura del proprio aspetto in un contesto professionale- le varie parti della divisa maschile e femminile) Il comportamento in sala (cosa è vietato e cosa è permesso all'interno dell'ambiente di lavoro)</p>

C O M P E T E N Z A N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 competenze chiave: n. 1	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE	n. 2 n. 8		Caratteristiche dei vari tipi di locali di ristorazione sia nazionali che internazionali
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave:		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE	n. 5		Analisi di fonti e documenti biblici.
Asse	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 12 Competenze chiave:	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le	Piano cartesiano. Equazione e grafico di una retta. Relazione tra equazioni di primo grado e la retta.

matematico		n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.	
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, di lavorazione e di erogazione del prodotto/servizio Tecniche di programmazione e controllo dei costi
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n.3 n.4 n.5 n. 6 n. 7 n. 8	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione dell'impresa turistico- ristorativa. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. I prodotti vegetali Le filiere dei prodotti di origine animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari. I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande analcoliche e nervine. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.
	DETA		Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Compilare i documenti della compravendita	Calcolo percentuale Interesse e sconto Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita
	FRANCESE		Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	La sala-ristorante ed il suo arredo. Le attrezzature ed il loro utilizzo specifico in base alle portate.

C O M P E T E N Z A N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	

Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale: n. 5</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Riconoscere, e utilizzare utensili e attrezzature di sala.</p> <p>Compiti e ruoli all'interno dei contesti di ristorazione</p>
--------------------	---------	--	--	---

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1		La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.
Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Tutela e sicurezza alimentare del cliente Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
	FRANCESE			La <i>mise en place</i> e le sue tipologie. I coperti per le occasioni particolari. Gli utensili necessari al servizio in sala
	SC. MOTORIE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Conoscere gli ingredienti o prodotti e utilizzati in vini, birre, alcolici, bevande alcoliche e non alcoliche. Conoscere la terminologia dei diversi metodi di preparazione delle bevande e utilizzarla.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE			Principali divisioni cristiane
	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 6	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi	Cost drink Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Il mondo del vino Il sommelier, la degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino.

Asse tecnologico professionale		n. 7 n. 8	enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale	La birra, lo spumante e lo champagne. Conoscere le basi del funzionamento dell'organizzazione di un servizio catering e banqueting e le metodologie di servizio.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 6 n. 7 n. 8	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico	Elementi di dietetica e nutrizione Calcolo calorico e valori nutrizionali Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Turismo Domanda ed offerta turistica Mercato turistico
	FRANCESE		Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	Il menu e la <i>carte</i> . La descrizione di un piatto (pasta e cererali- pesce-carne-verdure- condimenti) La cucina francese La <i>commande</i>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Presentare in forma multimediale percorsi culturali attraverso la storia dei vini, utilizzando la terminologia specifica relativa a ingredienti e preparazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Dai Normanni all'impero di Federico II
	RELIGIONE			Divenire persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale.

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 12	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi
	ALIMENTAZIONE			Made in Italy La filiera agroalimentare Tipi di filiera agroalimentare La filiera controllata La certificazione "Made green in Italy" Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
	DETA	Competenza chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8		Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE	<i>Desserts e fromages</i> tipici della tradizione francese Presentare il conto al cliente: lessico ed espressioni		

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5, 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Ricerche web sulla preparazione di bevande tipiche del territorio o di un paese anglofono
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.	Coniche e loro grafici. Funzione parabolica. Funzioni trigonometriche.

		<p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.</p>	
--	--	--	---	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Il concetto di bene comune.

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Le tecniche di preparazione e servizio di cucina alla lampada e relativo accoppiamento enogastronomico.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
	FRANCESE			Introduzione al vino, patrimonio culturale Il reclamo del cliente: lessico ed espressioni

CURRICOLO QUARTO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n.2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	STORIA RELIGIONE	Competenze area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La prima rivoluzione industriale Essere persone responsabili. La Coscienza
	SALA	Competenze area generale: n. 2	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di	Tecniche di promozione e vendita. Strategie di comunicazione e vendita del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente e

Asse tecnologico professionale		<p>n. 4 n. 7 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8</p>	<p>riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p> <p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.</p>	<p>customer satisfaction. Conoscenza dei principali distillati e dei cocktails IBA. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Classificazione degli alimenti e delle bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali. Calcolo del cost drink</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Criteri di qualità degli alimenti.</p>
	DETA			<p>Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario</p>
	FRANCESE			<p>I cocktail, le bevande alcoliche calde e quelle analcoliche– lessico relativo alle tecniche di preparazione e di servizio</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N ° 2	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Ricerche e confronti tra culture culinarie di paesi diversi. Testi d'uso dal linguaggio comune a quello tecnico/specialistico
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave:	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.	Conoscere le varie tipologie di aziende gastronomiche, la merceologia del bar, le varie tipologie di drink e le attrezzature del bar Tecnica di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio Tecnica di programmazione e controllo dei costi
	ALIMENTAZIONE	n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 7	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Criteri di qualità degli alimenti. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.
	DETA		Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.	Contabilità generale Bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniale Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodo di calcolo dei costi Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorativa
	FRANCESE		Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	Il vino: patrimonio culturale: le regioni viticole francesi e i relativi vitigni.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E Z A N° 3	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1 n. 2 n. 3</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito</p>	<p>Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina. Linguaggio appartenente all'uso quotidiano e della microlingua.</p>

			professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.	Etica del lavoro
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
	ALIMENTAZIONE		Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

		Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga	La sicurezza alimentare. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene".
	DETA		Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro.	Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.
	FRANCESE		Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga.	Introduzione alla sicurezza alimentare e conservazione degli alimenti La Birra – tipologie e servizio
	SC. MOTORIE		Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.

C O M P E T E N Z A N° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Progettazione di vari menu per diversi eventi e presentazione al cliente in formati digitali
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		L'alimentazione nelle religioni orientali.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi	Utilizzare correttamente la terminologia dedicata al catering ed al banqueting. Progettare il menu rispettando le regole gastronomiche anche in base specifiche esigenze dietetiche. Organizzazione di un banchetto. La metodologia di servizio in relazione alle esigenze dei reparti.

		Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.	Struttura e regole per la stesura di un menu. Cucina alla lampada: organizzazione e servizio. La differenza tra le varie tipologie di drinks Le attrezzature del bar. Le tipologie di aziende enogastronomiche. I cocktail IBA
	ALIMENTAZIONE		Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	La digestione. I nutrienti ed il loro metabolismo. Metabolismo e bioenergetica Valutazione dello stato nutrizionale
	DETA		Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione
	FRANCESE			Lo Champagne: origine storico-geografica e fasi di produzione. Cocktail a base di Champagne

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	<p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato</p>	<p>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Accesso a fonti relative a tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana
	RELIGIONE			Etica professionale cristiana.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 8 n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione</p> <p>Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici.</p> <p>Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte</p> <p>Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Trigonometria.</p> <p>Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Probabilità. Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità</p> <p>Eventi e probabilità</p> <p>Calcolo combinatorio: Combinazioni, Permutazioni, Disposizioni</p> <p>Elementi di statistica: Concetti fondamentali</p> <p>Frequenze e tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
	<p>SALA</p> <p>ALIMENTAZIONE</p>	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n.10 n. 11</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e</p>	<p>Le tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering.</p> <p>Tecniche e metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p> <p>Tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>

FRANCESE

Competenze chiave:

n. 6

n. 8

decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.

Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.

Il Sommelier : formazione e professione.
Degustazione e abbinamento vino-cibo

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Presentazioni di ricette salutari e sane.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Le Beatitudini
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 8	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno	I costi aziendali Il cost drink Il budget d'esercizio
	ALIMENTAZIONE	Competenze area generale: n. 10 n. 11		GMP Gestione delle non conformità Azioni preventive

FRANCESE

Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati

Le prestazioni della ristorazione.
La *salle de banquet*
L'apéritif in Francia, differenze e similitudini con la realtà italiana.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6,7 , 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave:	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	n. 1 n. 2 n. 8		Produzioni multimediali sui diversi tipi di diete e sulle allergie alimentari
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	L'età dei colonialismi
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		La solidarietà come stile di vita.

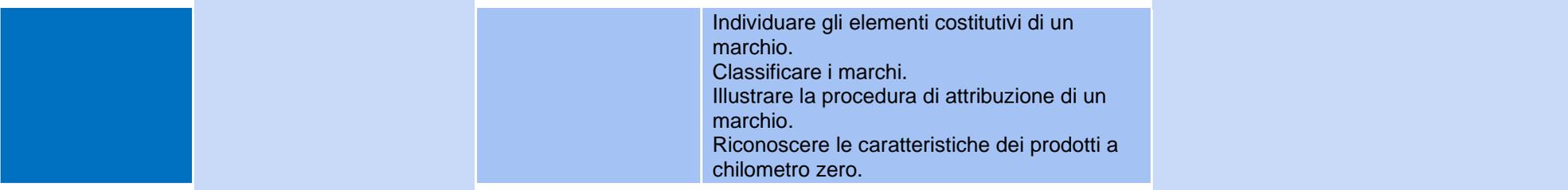
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Le denominazioni dei prodotti tipici. L'organizzazione di attività culturali, artistiche e ricreative in relazione alla tipologia di clientela L'enografia nazionale, arte e territorio
	ALIMENTAZIONE			La certificazione di qualità. La qualità totale Marchi di qualità (D.O.P., I.G.P., STG, PAT...) Presidi slow-food e biodiversità.
	FRANCESE			Introduzione ai marchi di qualità francesi

CURRICOLO QUINTO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
<p style="text-align: center;">C O M P E T E N Z A N° 1</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Diete alternative: macrobiotiche, vegane, vegetariane
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE			Alimentazione nelle religioni monoteiste

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave:	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.	Tecniche di promozione e vendita Marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Principi di fidelizzazione del cliente. L'enologia mondiale Conoscenza delle varie tipologie di drink, distillati e liquori. Classificazione dei drinks e delle bevande. Arte e territorio
	ALIMENTAZIONE	n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative .	Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food): - le gamme alimentari.
	DETA			Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore. Normativa di settore. Marchi di qualità alimentare. Prodotti a chilometro zero.
	FRANCESE			Conservazione degli alimenti (tecniche naturali, fisiche e chimiche)



Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.
Classificare i marchi.
Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.
Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
	INGLESE			Testi e ricerche relativi alla salute e alla sicurezza degli alimenti
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE			I Kibbutz

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 Competenze chiave:	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi Le nuove tendenze del bar e della miscelazione. La merceologia del bar I cocktail molecolari. I luxury drinks
	ALIMENTAZIONE	n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	GMP Piano di autocontrollo HACCP Dieta e stili alimentari
	DETA		Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere il budget degli investimenti Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto Marketing plan
	FRANCESE			Le tecniche di conservazione degli alimenti Uno sguardo alla storia francese: Louis Pasteur e la pastorizzazione Dieta, cultura e religioni

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenza chiave:</p> <p>n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	L'importanza dei cibi eco-sostenibili.

			Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale:	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	n. 1 Competenza chiave: n. 5		La Chiesa dell'Ottocento e Novecento
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e sistema di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul posto di lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente. Redazione del manuale HACCP e implementazione del piano di autocontrollo

	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Garantire la tutela e la sicurezza del cliente	<p>Il rischio e la sicurezza alimentare La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti. Principali malattie alimentari da agenti biologici. Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro.</p>
	FRANCESE		Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	<p>Come evitare le intossicazioni Sicurezza alimentare e HACCP</p>
	SC. MOTORIE		<p>Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità</p>	<p>Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Redigere un Curriculum Vitae. Strategie di ricerca di lavoro all'estero online attraverso siti internazionali specifici
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE			Dottrina sociale della Chiesa
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti	Concetti di qualità, promessa erogata, attesa e percepita. I prodotti tipici regionali e la cucina tipica regionale I vini DOP Le tecniche di valorizzazione ed i

		n. 8 n. 10 n. 12	enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	concorsi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 6 n. 7 n. 8	Definire offerte astronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari
	DETA		Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore
	FRANCESE		Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	La piramide alimentare Dieta vegetariana e vegana

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Gestire un colloquio di lavoro
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE			Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 12	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Studio di semplici funzioni algebriche Problemi di Probabilità e Statistica

		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi. Il bar marketing La valorizzazione dei prodotti tipici. I software di settore: Excel. Programmi di comanda elettronica.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 6 n. 8		Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	Competenza chiave: n.1 n. 2 n. 8		Preparazione e presentazione di tour eno-gastronomici nella propria regione o in un paese anglofono
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Il concilio Vaticano II

Asse tecnologico professionale	DETA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	FRANCESE	n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 6 n. 7 n. 8		

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Promuovere sul web un'attività di ristorazione
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Vocazione all'Amore

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 10 n. 11	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.	Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	FRANCESE		Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	I marchi di qualità in Francia- Origine e regolamentazione. Confronto fra le specificità francesi e quelle italiane.

CURRICOLO TERZO ANNO - ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione
	INGLESE			Professioni e figure nell'ambito della ristorazione
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Risolvere sistemi anche graficamente.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p>	<p>Sistemi lineari di due equazioni in due incognite</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni lineari in due incognite.</p> <p>Costanti, variabili e funzioni.</p> <p>Funzione costo e funzione ricavo.</p>
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale</p> <p>n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10</p>	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Il mercato della ristorazione</p>
	ALIMENTAZIONE	<p>Competenze chiave:</p> <p>n.1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8</p>	<p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore.</p>
	DETA			<p>Attività economica Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N ° 2	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave n.1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Caratteristiche dei vari tipi di locali di ristorazione sia nazionali che internazionali
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave n. 5		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE			Analisi di fonti e documenti biblici.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenza area generale: n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.</p>	<p>Piano cartesiano. Equazione e grafico di una retta.</p> <p>Relazione tra equazioni di primo grado e la retta.</p>
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenza area generale: n. 2 n. 7 n. 8</p> <p>competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8</p>	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.</p> <p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	L'economato e le regole per gli acquisti
	ALIMENTAZIONE			<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. I prodotti vegetali</p> <p>Le filiere dei prodotti di origine animale.</p> <p>Le materie grasse e i prodotti dolciari.</p> <p>I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.</p>
	DETA			<p>Calcolo percentuale. Interesse e sconto. Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita</p>
	FRANCESE			<p>L'organizzazione della cucina: attrezzature, utensili e materiali</p>

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
N° 3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 2</p> <p>n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Riconoscere, e utilizzare utensili e attrezzature di cucina.</p> <p>Compiti e ruoli all'interno dei contesti di ristorazione</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	n. 5		Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1. n. 2.	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro.
	ALIMENTAZIONE	n. 10		Tutela e sicurezza alimentare del cliente Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
	FRANCESE	n. 1 n. 3 n. 4		La brigata di cucina e la sua divisa
	SC. MOTORIE	n. 5 n. 6 n. 7		Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali

		n. 8		<p>capacità condizionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe- Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
--	--	------	--	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Conoscere gli ingredienti o prodotti e utilizzarli. Conoscere la terminologia dei diversi metodi di cottura ed utilizzarla.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Principali divisioni cristiane

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 2</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5</p> <p>n. 6</p> <p>n. 7</p> <p>n. 8</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Identificare le dinamiche del mercato turistico</p> <p>Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio</p>	<p>L'economato e le regole per gli acquisti</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p> <p>La classificazione degli alimenti e i prodotti tipici</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Classificazione degli alimenti</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Calcolo calorico e dei valori nutrizionali</p>
	DETA			<p>Turismo. Domanda ed offerta turistica Mercato turistico</p>
	FRANCESE			<p>Composizione del menu e le sue rubriche.</p> <p>Il menu <i>à la carte</i> e quello a prezzo fisso. Tipologie di menu</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Presentare in forma multimediale pietanze utilizzando la terminologia specifica relativa agli ingredienti, alla preparazione e ai metodi di cottura.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Dai Normanni all'impero di Federico II
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Divenire persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale. Tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio di appartenenza.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	Tecniche di base di programmazione di eventi
		n. 1		Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
		n. 2		
	ALIMENTAZIONE	n. 3		Made in Italy La filiera agroalimentare Tipi di filiera agroalimentare La filiera controllata La certificazione "Made green in Italy" Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
		n. 4		
		n. 5		
		n. 6		
		n. 8		
		n. 10		
		n. 11		
		Competenze chiave:		
	DETA	n. 1		Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
		n. 3		
	FRANCESE	n. 4		Le guide gastronomiche Le Guide Michelin ed i suoi ispettori
		n. 5		
		n. 6		
n. 7				
n. 8				

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.</p> <p>Strumenti e strutture della comunicazione in rete.</p>
	INGLESE			<p>Ricerche web sulla preparazione di pietanze tipiche del territorio o di un paese anglofono</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 5	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Le Repubbliche marinare</p> <p>La scoperta dell'America</p>
	RELIGIONE			<p>Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi.</p> <p>Patriarcato di Venezia</p>

<p style="text-align: center;">Asse matematico</p>	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p>	<p>Competenza area generale:</p> <p>n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano.</p> <p>Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.</p>	<p>Coniche e loro grafici.</p> <p>Funzione parabolica.</p> <p>Funzioni trigonometriche.</p>
<p style="text-align: center;">Asse tecnologico professionale</p>	<p style="text-align: center;">ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Competenza area generale:</p> <p>n. 2 n. 3 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 4 n. 5 n. 6</p>	<p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p>	<p>La modulistica di calcolo dei costi di cucina</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	n. 8		Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale n. 1 Competenza chiave:	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	n. 5		Il concetto di bene comune.

Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale n. 8 Competenza chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Il menu. Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)
	ALIMENTAZIONE			Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Prodotti tipici del territorio francese ed italiano: gli <i>hors-d'oeuvres</i> , i <i>potages</i> , i fondi, le salse e i condimenti. Prodotti tipici del territorio francese ed italiano: il pesce, i frutti di mare, la carne ed i contorni. Prodotti tipici del territorio francese ed italiano : desserts, frutta e formaggi. I metodi di cottura

CURRICOLO QUARTO ANNO - ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
<p style="text-align: center;">C O M P E T E N Z A N° 1</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1-2-8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	STORIA	Competenze area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La prima rivoluzione industriale Essere persone responsabili. La Coscienza
Asse storico sociale	RELIGIONE			

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura	I criteri per l'organizzazione della produzione e della vendita Il mercato della ristorazione
	ALIMENTAZIONE			Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food): - le gamme alimentari.
	DETA			Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario
	FRANCESE			Tecniche culinarie e formule della ristorazione La ristorazione collettiva e commerciale. Street-food. Organizzare un evento. <i>Banquets e buffets</i>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Ricerche e confronti tra culture culinarie di paesi diversi.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.	L'economato e le regole per gli acquisti
	ALIMENTAZIONE	n. 2 n. 7 n. 10 n. 12		Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
	DETA	Competenze chiave:	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa
	FRANCESE	n.1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorativa patrimoniale
				Alimentazione e salute. I gruppi alimentari La Piramide alimentare. Le cotture dietetiche

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenza chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 2</p> <p>n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina.</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5		Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE			Etica del lavoro.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio.	Le norme dell' HACCP . La normativa sulla sicurezza
	ALIMENTAZIONE	n. 2 n. 10	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. La sicurezza alimentare. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene".
		Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.
	DETA	n. 5 n. 6	Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)
	SC. MOTORIE	n. 7 n. 8	Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione.	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento

			<p>Compilare il foglio paga.</p>	<p>sui grandi apparati</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
--	--	--	----------------------------------	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Progettazione di vari menu per diversi eventi e presentazione al cliente in formati digitali
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE			L'alimentazione nelle religioni orientali.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 7 n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.	Le regole per la compilazione di un menu
	ALIMENTAZIONE		Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.	La digestione. I nutrienti ed il loro metabolismo. Metabolismo e bioenergetica Valutazione dello stato nutrizionale
	DETA		Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione.
	FRANCESE		Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Diete e stili alimentari La dieta mediterranea Dieta vegetariana e vegana Dieta macrobiotica

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	STORIA	Competenze area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana
Asse storico sociale	RELIGIONE			Etica professionale cristiana.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione</p> <p>Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici.</p> <p>Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte</p> <p>Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Trigonometria.</p> <p>Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Probabilità: Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità</p> <p>Eventi e probabilità</p> <p>Calcolo combinatorio: Combinazioni, Permutazioni, Disposizioni</p> <p>Elementi di statistica: Concetti fondamentali</p> <p>Frequenze e tabelle.</p> <p>Rappresentazione grafica dei dati.</p> <p>Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale: n. 2</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Le regole per la compilazione di un menu</p>
Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	<p>n. 3 n. 5 n. 7 n. 8</p>	<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione</p>	<p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p> <p>Tracciabilità/rintracciabilità dei</p>

	n. 10	dell'evento.	prodotti alimentari
	n. 11	Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.	
	Competenze chiave:		
	n. 8	Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n.2 n. 8	Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Presentazioni di ricette salutari e sane.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Beatitudini

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 5 n. 8 n. 10 n. 11 n. 12 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Il costo pasto I costi aziendali Il budget d'esercizio
	ALIMENTAZIONE			Tracciabilità/rintracciabilità GMP Implementazione sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete
	INGLESE			Produzioni multimediali sui diversi tipi di diete e sulle allergie alimentari
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.	L'età dei colonialismi
	RELIGIONE			-La solidarietà come stile di vita.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.	I prodotti tipici
	ALIMENTAZIONE	n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

CURRICOLO QUINTO ANNO - ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo). Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Diete alternative: macrobiotiche, vegane, vegetariane
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Alimentazione nelle religioni monoteiste.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.		
	ALIMENTAZIONE	n. 2		Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food); - le gamme alimentari.	
		n. 3	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.		
		n. 4			
		n. 7			
	DETA	n. 10	Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.		Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari. Tutela dei dati personali. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore. Normativa di settore. Marchi di qualità alimentare. Prodotti a chilometro zero.
		Competenze chiave:		Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	
			n. 1	Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	
			n. 3		
		n. 4	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.		
FRANCESE	n. 5			Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare Marchi di qualità (Francia-Italia) OGM e prodotti biologici	
	n. 6				
		n. 7			
		n. 8			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenza area generale:</p> <p>n. 2</p> <p>Competenza chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 2</p> <p>n. 8</p> <p>Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>	<p>. Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.</p> <p>. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</p> <p>-Significative produzioni letterarie , artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.</p> <p>-Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p>
	INGLESE		Testi e ricerche relativi alla salute e alla sicurezza degli gli alimenti

Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave:	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE	n. 5		I Kibbutz
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 4 n.5 n.6 n.7	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti	L'economato e le regole per gli acquisti
	ALIMENTAZIONE			GMP Piano di autocontrollo HACCP Dieta e stili alimentari
	DETA			Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo

			<p>dall'ambiente esterno</p> <p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati. Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	<p>Controllo di gestione</p> <p>Budget e tipologie di budget</p> <p>Controllo budgetario e report</p> <p>Business plan e suo contenuto</p> <p>Marketing plan</p>
	FRANCESE			<p>Dieta e stili alimentari</p> <p>L'alimentazione nelle grandi religioni</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 1</p> <p>n. 2</p> <p>n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	L'importanza dei cibi eco-sostenibili

Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5		La Chiesa dell'Ottocento e Novecento
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza
	ALIMENTAZIONE	n. 2 n. 10 Competenze chiave: n.4 n. 5 n. 6	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Il rischio e la sicurezza alimentare La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti. Principali malattie alimentari da agenti biologici. Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro. I manuali di corretta prassi igienica. HACCP: storia, finalità e applicazioni.
	FRANCESE			Igiene e sicurezza (del personale e dei luoghi di lavoro) Alimenti a rischio. Sistema HACCP Controllo qualitativo e quantitativo.

	SC. MOTORIE		<p>Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità</p>	<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
--	-------------	--	--	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale
	INGLESE	n. 2 n. 8		Redigere un Curriculum Vitae
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Dottrina sociale della Chiesa

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n.4 n. 8 Competenze chiave n. 1 n.6 n. 7 n. 8	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Predispone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche.
	ALIMENTAZIONE			Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari
	DETA			Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore
	FRANCESE			Tecniche di conservazione degli alimenti Gamme di prodotti e imballaggi

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo). Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Gestire un colloquio di lavoro Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano

<p style="text-align: center;">Asse matematico</p>	<p style="text-align: center;">MATEMATICA</p>	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi.</p> <p>Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Studio di semplici funzioni algebriche</p> <p>Problemi di Probabilità e Statistica</p>
<p style="text-align: center;">Asse tecnologico professionale</p>	<p style="text-align: center;">ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Competenze area generale:</p> <p>n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>	<p>Adeguamento dell'organizzazione, della produzione e della vendita in relazione alla domanda del target di riferimento, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>
	<p style="text-align: center;">ALIMENTAZIONE</p>	<p>Competenze chiave</p> <p>n. 6 n. 8</p>	<p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati".</p> <p>Software "dedicati" per la comunicazione professionale.</p>
	INGLESE			<p>Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione o di un paese anglofono</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE			Il concilio Vaticano II

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	Competenza area generale:	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate
	DETA	n. 2 n. 4 n. 7	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico	Marketing
	FRANCESE	n. 8 n.10 n. 12 Competenza chiave: n. 6 n. 7 n. 8	Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Formazione e mondo del lavoro La ricerca di un impiego Lettera di motivazione e CV (formato europeo)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	n. 2 n. 8		Promuovere sul web un'attività di ristorazione
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Vocazione all'Amore

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	Competenze area generale:	<p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio</p>	Certificazioni di qualità regolamentate e volontarie
	DETA	n. 2 n. 5 n.10 n.11		Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	FRANCESE	Competenze chiave:		La gestione del ristorante Le strategie per posizionarsi sul mercato I rapporti con i fornitori
		n. 4 n. 5 n. 6		

CURRICOLO TERZO ANNO – PRODOTTI DOLCIARI (1-2-3-5-7-10-11)

C O M P E T E N Z A N° 1	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10,12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12 Competenza chiave:	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE	Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	Professioni e figure nell'ambito della pasticceria
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 10	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di	Sistemi lineari di due equazioni in due incognite. Interpretazione geometrica dei sistemi

		<p>n. 12 Competenze chiave:</p> <p>n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>calcolo. Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p>	<p>di equazioni lineari in due incognite. Costanti, variabili e funzioni. Funzione costo e funzione ricavo.</p>
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 competenze chiave: n. 3 n. 4</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia.</p> <p>Le basi della pasticceria</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore.</p>
	DETA			<p>Attività economica Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione</p>
	FRANCESE			<p>Abitudini alimentari italiane e francesi Clichés e stereotipi nel confronto fra due culture diverse</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico Scientifico</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

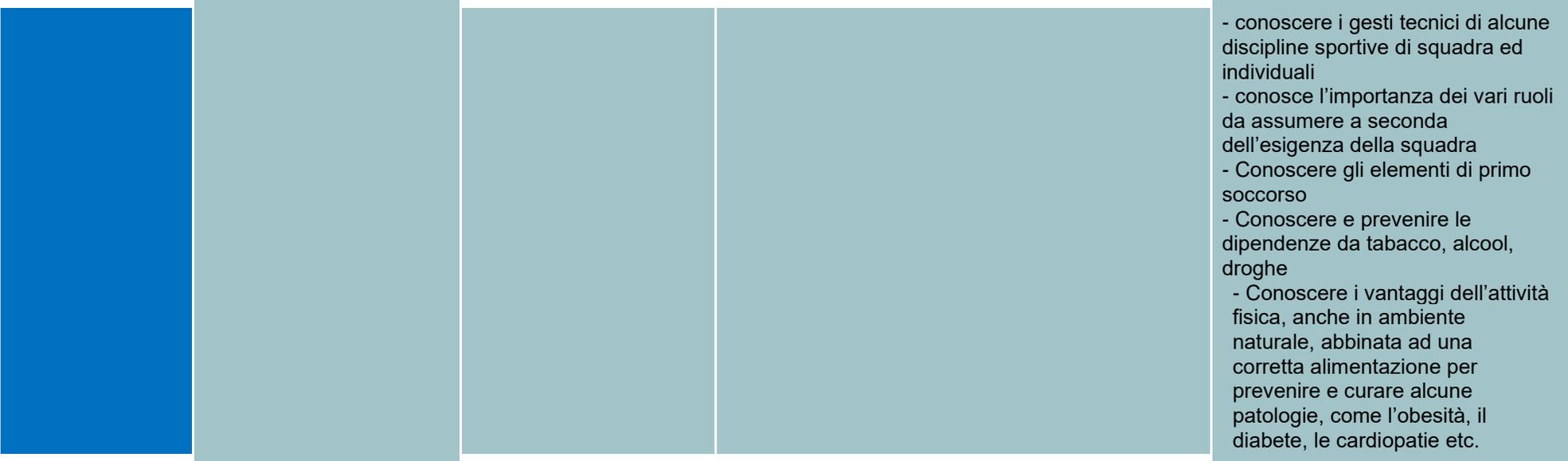
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Caratteristiche dei vari tipi di luoghi di lavoro nel campo specifico, sia nazionali che internazionali
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE			Analisi di fonti e documenti biblici.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 12 Competenze chiave:	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e	Piano cartesiano. Equazione e grafico di una retta. Relazione tra equazioni di primo grado e la retta

		n. 3-4-5-6-7	risolvere problemi anche per via grafica.	
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n.1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 7 n. 7	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione dell'impresa turistico- ristorativa. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
	ALIMENTAZIONE			La filiera agroalimentare Le filiere dei prodotti di origine vegetale. Le filiere dei prodotti di origine animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari. Gli agenti lievitanti I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.
	DETA			Calcolo percentuale Interesse e sconto Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita
	FRANCESE			Strumenti ed utensili del laboratorio di pasticceria per la preparazione, cottura e la conservazione.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenze area generale: n. 5</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>Riconoscere, e utilizzare utensili e attrezzature di cucina. Compiti e ruoli all'interno della brigata di pasticceria</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale:	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni.	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	n. 1 Competenza chiave: n. 5	Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza	Le norme igienico sanitarie e sulla sicurezza sul posto di lavoro Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Leggere e interpretare le etichette alimentari. Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Etichette dei prodotti alimentari. Tutela e sicurezza alimentare del cliente Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
	FRANCESE			La divisa professionale fra igiene e sicurezza
	SC. MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli

- 
- conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali
 - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra
 - Conoscere gli elementi di primo soccorso
 - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe
 - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Conoscere gli ingredienti o prodotti e utilizzarli. Conoscere la terminologia dei diversi metodi di preparazione di dolci.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE			Principali divisioni cristiane
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 6 n. 8	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle

			Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti	tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
	ALIMENTAZIONE		Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari: prodotti di origine vegetale, prodotti di origine animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari. Gli agenti lievitanti I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico nutrizionale.
	FRANCESE			Gli ingredienti di base Creme (patissière-chantilly- au beurre-anglaise-frangipane) e paste (pâtes sèches-molles-montées-levées)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo-Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore-Quattrocento e primo Cinquecento-Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Presentare in forma multimediale dolci di vario tipo, utilizzando la terminologia specifica relativa agli ingredienti, alla preparazione e ai metodi di cottura.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Dai Normanni all'impero di Federico II
	RELIGIONE			Divenire persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale. Tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio di appartenenza

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	Le tradizioni culturali ed dolciarie in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
	ALIMENTAZIONE		Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	Made in Italy La filiera agroalimentare. Tipi di filiera agroalimentare. La filiera controllata. La certificazione "Made green in Italy". Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
	DETA		Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa	Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE		Applicare la normativa nei contesti di riferimento	La prima colazione: confronto tra Italia e Francia. Le <i>viennoiseries</i>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di progetti o prodotti in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione a interlocutori e scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Ricerche web sulla preparazione di pietanze e dolci tipici del territorio o di un paese anglofono
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5		Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica.	Coniche e loro grafici. Funzione parabolica. Funzioni trigonometriche

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni attraverso indagini storiche e culturali.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Il concetto di bene comune.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 8 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado.

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).
	ALIMENTAZIONE			Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Il cioccolato Storia e produzione Tipi di cioccolato

CURRICOLO QUARTO ANNO – PRODOTTI DOLCIARI (1-2-3-5-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
<p style="text-align: center;">C O M P E T E N Z A N° 1</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La prima rivoluzione industriale Essere persone responsabili. La Coscienza
Asse storico sociale	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

	ALIMENTAZIONE	n. 4 n. 7 n.10 Competenze chiave: n. 5 n. 6	Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in realtà aziendali	Gli stili di vita e gli stili alimentari
	DETA			Equilibrio monetario ed economico. Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito. Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario
	PROCESSI PRODUTTIVI			Conoscenza delle principali tipologie di organigrammi aziendali
	FRANCESE			Dieta mediterranea Prodotti biologici Cucina vegetariana e vegana

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Ricerche e confronti tra culture culinarie e dolciarie di paesi diversi.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
	RELIGIONE			Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenza area generale: n. 2 n. 7 n. 10 n.12	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.	La gestione degli acquisti
	ALIMENTAZIONE			Criteri di qualità degli alimenti. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

	DETA	Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 6 n. 7	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in realtà aziendali Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio c'esercizio. Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	Contabilità generale Bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniale Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodo di calcolo dei costi Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorativa
	PROCESSI PRODUTTIVI			Conoscenza dei principi generali di organizzazione e gestione dei magazzini e delle scorte
	FRANCESE			Entremets caldi e freddi tipici del territorio francese e francofono Il gelato e il sorbetto

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina
		Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		

Asse storico sociale	STORIA	Competenza rea generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Etica del lavoro
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio.	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 2 n. 10 n. 4 n. 5 n. 6	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Applicare le disposizioni contenute nei piani di qualità e sicurezza aziendali. Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. La sicurezza alimentare. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene".
	DETA		Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di	Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.

	PROCESSI PRODUTTIVI		sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga.	Conoscenze della normativa di riferimento per la gestione della qualità nei processi produttivi
	FRANCESE			Introduzione all'HACCP e alla conservazione degli alimenti
	SC. MOTORIE			<ul style="list-style-type: none"> - conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 5	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	2, 3, 4, 5, 6,7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Progettazione di vari menu per diversi eventi e presentazione al cliente in formati digitali
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE			L'alimentazione nelle religioni orientali.
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
	ALIMENTAZIONE			Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti
	FRANCESE			Decorazione e <i>piecès montées</i> La figura dell' <i>artiste-pâtissier</i>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Accesso a fonti relative a tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana
	RELIGIONE			Etica professionale cristiana

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati	Studio di semplici funzioni algebriche Problemi di Probabilità e Statistica
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Catering e banqueting Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche
	ALIMENTAZIONE		Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari
	FRANCESE		Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Menu e occasioni speciali

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	<p>Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Presentazioni di ricette salutari e sane.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Le Beatitudini
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1-2-5-8-10-11-12	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno	Il costo pasto I costi aziendali Il budget d'esercizio
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4- 5-6	Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tracciabilità/rintracciabilità GMP Implementazione sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6,7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Produzioni multimediali sui diversi tipi di diete e sulle allergie alimentari
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	L'età dei colonialismi
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		La solidarietà come stile di vita.

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.	Le denominazioni dei prodotti tipici. Tecniche di promozione e vendita.
	ALIMENTAZIONE		Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.	La certificazione di qualità. La qualità totale Marchi di qualità (D.O.P., I.G.P., STG, PAT...) Presidi slow-food e biodiversità
	DETA		Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento.	Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione
	FRANCESE		Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Certificazioni di qualità a confronto: Italia e Francia

CURRICOLO QUINTO ANNO – PRODOTTI DOLCIARI (1-2-3-5-7-10-11)

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Diete alternative: macrobiotiche, vegane, vegetariane
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE			Alimentazione nelle religioni monoteiste.

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 5 n. 6	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno	Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food): - le gamme alimentari.
	ALIMENTAZIONE		Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore. Normativa di settore. Marchi di qualità alimentare. Prodotti a chilometro zero	
	DETA		Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Funzionamento dei circuiti	
	PROCESSI PRODUTTIVI			

			internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica. Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative .	elettropneumatici . Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
	FRANCESE		Individuare gli elementi costitutivi di un marchio. Classificare i marchi	La <i>route des desserts</i> : specialità dolciarie del territorio francese e dei paesi francofoni

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguali allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
	INGLESE			Testi e ricerche relativi alla salute e alla sicurezza degli alimenti
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE			I Kibbutz

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale:	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</p> <p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico</p> <p>Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	L'economato e le regole per gli acquisti
	ALIMENTAZIONE			n. 2 n. 7 n. 8 n. 10
	DETA	Competenze chiave:		Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto Marketing plan
	PROCESSI PRODUTTIVI	n. 4 n. 5 n. 6 n. 7		Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.
	FRANCESE			HACCP e sicurezza alimentare

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	<p>Competenza area generale:</p> <p>n. 5</p> <p>Competenza chiave:</p> <p>n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>L'importanza dei cibi eco-sostenibili</p>

Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale:	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	n. 1 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale:	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza
	ALIMENTAZIONE	n. 1 n. 2 n. 10 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e	Il rischio e la sicurezza alimentare La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti. Principali malattie alimentari da agenti biologici. Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro. I manuali di corretta prassi igienica. HACCP: storia, finalità e applicazioni.
	PROCESSI PRODUTTIVI			Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro

	FRANCESE		professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	Presentare la propria candidatura Redigere il proprio CV e prepararsi al colloquio di lavoro
	SC. MOTORIE			<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.

C O M P E T E N Z A N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave:	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Software "dedicati" per la comunicazione professionale Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati"
	INGLESE	n. 1 n. 2 n. 8		Redigere un Curriculum Vitae Condurre ricerche di lavoro online su siti internazionali specifici
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale:	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE	n. 4		Dottrina sociale della Chiesa
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

	ALIMENTAZIONE		Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari
	DETA		Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore
	FRANCESE			Le intolleranze alimentari

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Gestire un colloquio di lavoro
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5 n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE			Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 12	Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali	Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte Trigonometria. Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e

		<p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>e riconoscerne i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici</p>	<p>logaritmiche. Classificazione delle funzioni Probabilità: Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità Eventi e probabilità Calcolo combinatorio: Combinazioni Permutazioni Disposizioni Elementi di statistica: Concetti fondamentali. Frequenze e tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
<p>Asse tecnologico professionale</p>	<p>PASTICCERIA</p>	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11</p> <p>Competenze chiave: n. 6 n. 8</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche.</p>
	<p>ALIMENTAZIONE</p>		<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>	<p>Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate</p>
	<p>PROCESSI PRODUTTIVI</p>		<p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane</p>	<p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.</p>

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione o di un paese anglofono
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Il concilio Vaticano II

Asse tecnologico professionale	DETA	Competenza area generale: n. 2 n. 4 n. 7	Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	PROCESSI PRODUTTIVI	n. 8 n. 10 n. 12 Competenza chiave: n. 6 n. 7 n. 8	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 11	<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 10, 11, 12</p>	<p>1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8</p>	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse tecnologico e Professionale</p>

INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE	Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8		Promuovere sul web un'attività di pasticceria e ristorazione
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Vocazione all'Amore

Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 6 n. 7	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
	ALIMENTAZIONE			Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	PROCESSI PRODUTTIVI			Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.

Il presente curriculum è integrato dalla competenza di educazione civica "Conoscenza e comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità".

La declinazione delle relative abilità e conoscenze è rimessa ai consigli di classe.