



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione



Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709249399

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. cais00200c@pec.istruzione.it Sito web: www.azunicagliari.gov.it

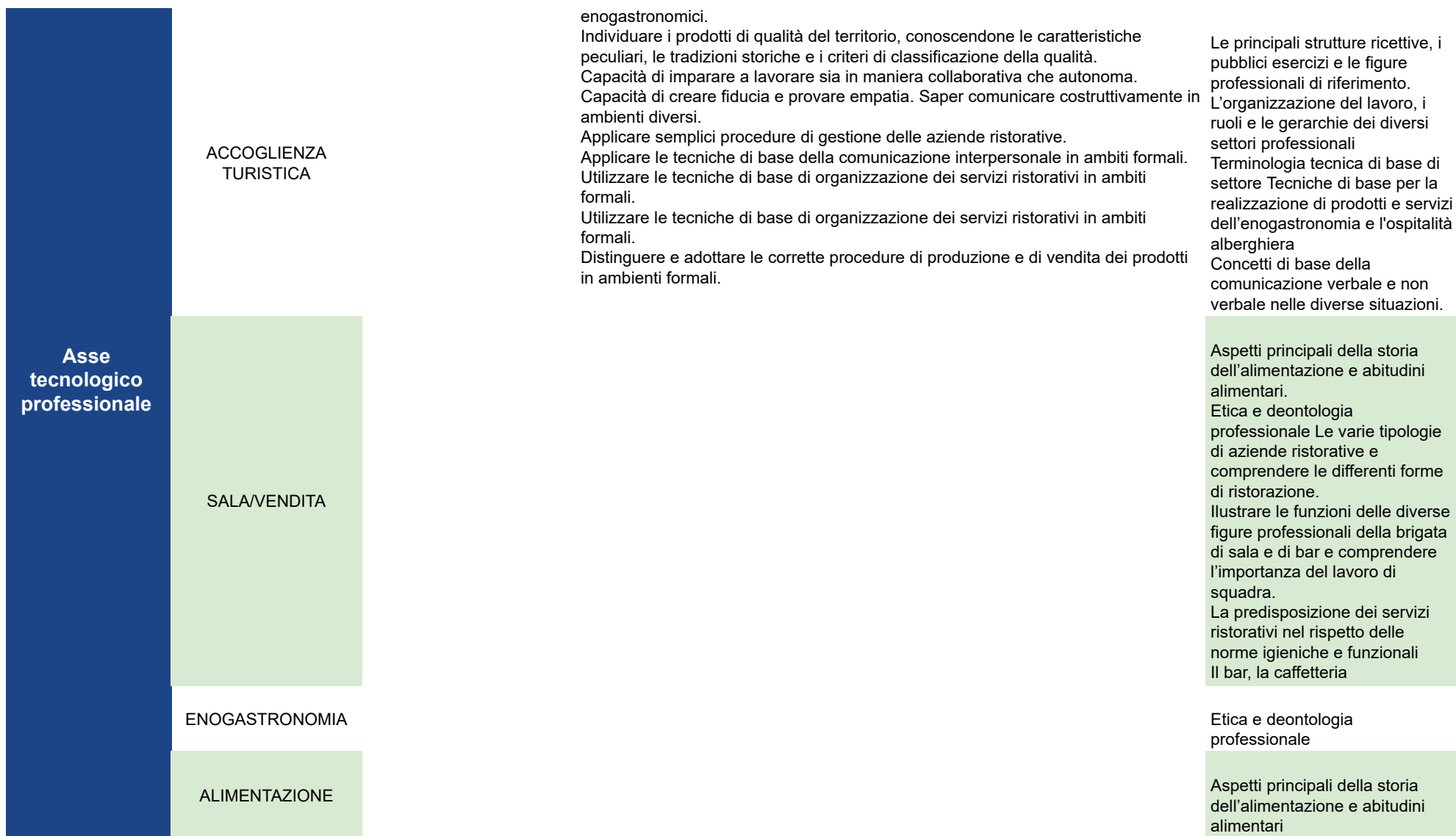
C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926

IPOTESI DI CURRICOLO BIENNIO Anno Scolastico 2023/2024

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

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	EVENTUALI RACCORDI CON LE COMPETENZE 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,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 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.	Le civiltà fluviali. Le civiltà del mediterraneo
	DIRITTO			I bisogni economici; I beni economici Evoluzione sistemi economici
	GEOGRAFIA			Tabelle, carte, grafici. I biomi
	RELIGIONE			Le tappe fondamentali della rivelazione ebraico- cristiana
	TIC	Competenze area generale: n. 4	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	La navigazione nella rete. La ricerca di informazioni nella rete: motori di ricerca.



		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 Matematico
					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	<p>Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo.</p> <p>Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.</p>	<p>Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi.</p> <p>Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi.</p> <p>Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare.</p>
	INGLESE			<p>Family and friends There is/are. Preposition of place. Prepositions of time. Wh-questions.</p>
	FRANCESE			<p>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 être e avoir</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.10	<p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera,</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione,</p>	Strutture economiche e commerciali nell'età antica
	DIRITTO			<p>I soggetti economici e le loro relazioni;</p> <p>Il mercato e le sue caratteristiche.</p> <p>Varie forme di mercato.</p>
	GEOGRAFIA			I settori dell'economia
	RELIGIONE			Linea del tempo

Asse tecnologico professionale	TIC	Competenze 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 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

Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 12	Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri. Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area delle principali figure geometriche del piano.	Calcolo algebrico Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Linguaggio naturale e linguaggio simbolico. Proporzioni e percentuali. Espressioni algebriche: operazioni con monomi e polinomi. Equazioni e disequazioni di primo grado Figure geometriche Il piano euclideo: principali figure piane e loro proprietà. Equivalenza (Aree e teoremi di Pitagora ed Euclide) Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana. Dati e previsioni Frequenza e probabilità: cenni introduttivi

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
	INGLESE	Competenza area generale: n,5	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.	Differenza tra azioni abituali e azioni in corso (Present Simple versus Present Continuous)
		Competenze chiave n.1 n,2 n.3	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	

Asse dei linguaggi	FRANCESE	n. 3	<p>nell'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>Informarsi su un oggetto: Accettare e rifiutare Qu'est-ce que c'est? C'est, ce sont / Il y a - La forme négative (1) Les adverbess interrogatifs - La formation du féminin (3) - Les adjectifs démonstratifs - Les adjectifs beau, nouveau, vieux - Les pronoms personnels toniques - Proporre di fare qualcosa: L'imperatif (1) - Presente indicativo dei verbi in -er e alcune particolarità ortografiche</p>
	STORIA	Competenza area generale: n.11	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	Le migrazioni nel mondo antico
Asse storico sociale	DIRITTO		Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	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 migratori: ebrei e cristiani; Il nomadismo
Asse tecnologico	TIC	Competenze 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.	Computer ed ergonomia
	ACCOGLIENZA TURISTICA		Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
	SALA/VENDITA		Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.	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



Igiene personale e processi di lavoro: la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP.

Pericolo chimico, fisico e biologico. Malattie trasmesse con gli alimenti.
Igiene personale e igiene ambiente.
Il sistema di autocontrollo HACCP. Etichettatura e imballaggi.

C O M P E T E N Z A N° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	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.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	Competenze 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.	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	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	La Sardegna tra dominazioni, miti e tradizioni
	DIRITTO	Competenze chiave: n.6 n.7	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.	Relazioni tra soggetti economici
	GEOGRAFIA		Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.	Il terziario e il quaternario
	RELIGIONE		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.	Pastorizia e agricoltura nella mezzaluna fertile
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n.12	Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri. Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area delle principali figure geometriche del piano	Calcolo algebrico Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Linguaggio naturale e linguaggio simbolico. Proporzioni e percentuali. Espressioni algebriche: operazioni con monomi e polinomi. Equazioni e disequazioni di primo grado Figure geometriche Il piano euclideo: principali figure piane e loro proprietà. Equivalenza (Aree e teoremi di Pitagora ed Euclide) Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana. Dati e previsioni Frequenza e probabilità: cenni introduttivi

Asse scientifico tecnologico professionale	SCIENZE INTEGRATE Fisica e Scienze della terra	Competenze area generale:	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	Grandezze fisiche fondamentali e derivate. Sistema Internazionale delle unità di misura. Equivalenze e fattori di conversione. Strumenti di misura. Proporzionalità. Cinematica. Concetto di temperatura. Dilatazione termica e equilibrio termico. I passaggi di stato. Fenomeni fisici. Il sistema solare e la terra. Dinamicità della litosfera, fenomeni sismici e vulcanici. Idrosfera e fondali marini. Caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua. Le onde e le correnti. L'atmosfera e il clima. Carte geografiche: latitudine e longitudine. Sistemi di riferimento cartesiani ortogonali.
		n. 2 n. 3 n. 9	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	
	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.
	TIC			La posta elettronica.

	ACCOGLIENZA TURISTICA	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.
	ENOGASTRONOMIA	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza

C O M P E T E N Z A N° 8	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 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 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 Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Le sette meraviglie del mondo antico; Patrimonio artistico storico e culturale del mediterraneo
	DIRITTO			Impresa, produzione ed ecosostenibilità
	GEOGRAFIA			Il patrimonio dell'Unesco
	RELIGIONE			Patrimonio artistico culturale cristiano
Asse scientifico tecnologico professionale	TIC	Competenze 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. Individuare i fattori che influenzano il fabbisogno idrico e di vitamine e sali minerali	Creazione di una presentazione (Google Presentazioni, Power Point,)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali
	ALIMENTAZIONE			Classificazione degli alimenti. Generalità sui principi nutritivi. Generalità sulla filiera alimentare

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA	N° 11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 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
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.		Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi.
		Competenze chiave	Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto		

Asse dei linguaggi	FRANCESE	n.1 n.2 n.8	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.	Saper acquistare derrate alimentari: i nomi degli alimenti, gli imballaggi, approssimazione delle quantità e vendita di alimentari / il partitivo/ EN / gli indefiniti TOUT e QUELQUES/ Particolarità del 1 e 2 gruppo verbi regolari / gallicismi/ verbi irregolari: boire, dire, écrire, lire, mettre et voir
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 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	Istituzioni e organizzazioni nel mondo antico
	DIRITTO			IL'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 matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 12	<p>Riconoscere e usare correttamente diverse rappresentazioni dei numeri.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p> <p>Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area delle principali figure geometriche del piano</p>	<p>Calcolo algebrico Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: rappresentazioni, operazioni, ordinamento. Linguaggio naturale e linguaggio simbolico. Calcolo percentuale. Espressioni algebriche: operazioni con monomi e polinomi. Equazioni e disequazioni di primo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano euclideo: principali figure piane e loro proprietà. Equivalenza (Aree e teoremi di Pitagora ed Euclide)</p> <p>Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana.</p> <p>Dati e previsioni Frequenza e probabilità: cenni introduttivi</p>
	TIC	Competenze area generale: n. 3	<p>Adottare servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	<p>Siti web attendibili e sicuri.</p>
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA			<p>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</p>
	ENOGASTRONOMIA			<p>Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,</p>

CURRICOLO BIENNIO - 2° annualità (5-6-7-9-10)				
COMPETENZA N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti	2, 3, 4, 8, 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	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			Proporre di fare qualcosa, accettare o rifiutare di fare qualcosa. Lessico relativo all'indicazione di un percorso. Presente indicativo dei verbi pronominali – Pronomi complemento en e y- pronomi doppi
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
	GEOGRAFIA			Disuguaglianze e fame nel
	RELIGIONE			Tradizioni culturali religiose
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui	Calcolo algebrico Equazioni e disequazioni di secondo grado. Sistemi di equazioni e disequazioni lineari.
		Competenze chiave: n. 2 n. 3 n. 6 n. 7		Figure geometriche Similitudine tra figure piane. Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana e analitica. Dati e previsioni Elementi di statistica e probabilità

Asse scientifico tecnologico professionale	SCIENZE MOTORIE	Competenze area generale: n. 4	Compilare una scheda tecnica ed eseguire delle ricette tipiche del territorio organizzando il lavoro in modo corretto usando in modo idoneo le attrezzature. Elaborare razioni alimentari idonee per un'alimentazione corretta	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.
	SCIENZE INTEGRATE Chimica e Biologia			Fenomeni chimici. Elementi, composti, atomi, molecole e ioni. Massa atomica e massa molecolare. Concetto di mole e costante di Avogadro. Il modello atomico a strati. Numero atomico, numero di massa e isotopi. Il sistema periodico e le proprietà periodiche. Legami chimici: la scala di elettronegatività. Nomenclatura chimica. Origine della vita: livelli organizzativi della materia vivente (strutture cellulari). Teorie evolutive. Il corpo umano come un sistema complesso. Processi riproduttivi, la variabilità ambientale, gli habitat. Gli ecosistemi. La protezione dell'ambiente. La crescita delle popolazioni.

	TIC	Videoscrittura (Google documenti, Word, Writer,) e fogli di calcolo elettronico (Google Fogli, Excel, Calc,.....)
	SALA/VENDITA	Orari, modalità e prodotti, la mise en place, il momento del consumo
	ENOGASTRONOMIA	Scheda tecnica di cucina, impasti di base di pasticceria.
	ALIMENTAZIONE	L'acqua: fabbisogno, funzioni, bilancio idrico, requisiti di potabilità e classificazione delle acque confezionate. Vitamine e sali minerali. I macronutrienti: i glucidi, protidi e lipidi, classificazione, fabbisogno, funzioni, fonti alimentari, digestione e assorbimento. Alimentazione corretta

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A N° 6		Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	2, 3, 4, 6, 7, 8, 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	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo.</p> <p>Argomentare una propria idea.</p> <p>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.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari.</p> <p>Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue</p>	<p>Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi.</p> <p>Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi.</p> <p>Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare.</p>
	INGLESE			<p>Lessico della conversazione: al telefono, al bar, a scuola, in cucina e in sala.</p> <p>Pronomi personali tonici – pronomi personali complemento oggetto e di termine.</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.11	<p>Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni</p>	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
	TIC	Competenze area generale: -	Presentarsi in modo professionale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti	Servizi web (blog, social, network, webmail...)

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	n. 2	Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza 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

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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	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
	FRANCESE			Saper proporre un viaggio: mezzi di trasporto, hôtel (prenotazioni e biglietti), il tempo meteorologico. Le pronoms Y, pronoms COD, les verbes impersonnels, les pronoms relatifs simples, les verbes pronominaux, verbes sortir et prendre
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.3	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. 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	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 matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave n. 2 n. 3 n. 6 n. 7	<p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p>	<p>Calcolo algebrico Equazioni e disequazioni di secondo grado. Sistemi di equazioni e disequazioni lineari.</p> <p>Figure geometriche Similitudine tra figure piane.</p> <p>Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana e analitica.</p> <p>Dati e previsioni Elementi di statistica e probabilità.</p>
	TIC	Competenze 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>	<p>Sicurezza informatica: riservatezza dati, tipologie di attacco informatico, procedure di autenticazione.</p>
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA			<p>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.</p>
	SALA/VENDITA			<p>La tipologia di servizio di sala</p>
	ENOGASTRONOMIA			<p>La cottura dei cibi, gli ortaggi, spezie, erbe aromatiche, fondi e salse</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p>

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZE	N° 9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte	1, 2, 3, 5, 7, 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: 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 utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</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>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	Il Sacro Romano Impero
	DIRITTO			La Costituzione italiana e gli organi costituzionali
	GEOGRAFIA			Le organizzazioni internazionali
	RELIGIONE			Eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetto nella nascita e nello sviluppo della cultura europea
	TIC	Competenze area generale:	<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard</p>	<p>Diritto informatico: Netiquette</p> <p>Diritto d'autore</p>

Asse tecnologico professionale

ACCOGLIENZA TURISTICA

n. 2 per la comunicazione professionale con il cliente.

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 (PECUP)	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 10	Eseguire 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	Asse dei Linguaggi
					Asse storico Sociale
					Asse Matematico
					Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
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.		Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi
		Competenze chiave:	Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto		

Asse dei linguaggi	FRANCESE	n. 1 n. 2 n. 8	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.	Raccontare la storia di un giorno / Collocare nel tempo / Esprimere la frequenza di un'azione / Ordinare un pasto ed esprimere preferenze: pronomi COI /verbi pronominali imperativi/ tempo passato/ avverbi di tempo/ comparativo/ Il futuro semplice / verbi ouvrir e suivre
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 matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.	Calcolo algebrico Equazioni e disequazioni di secondo grado. Sistemi di equazioni e disequazioni lineari.
		Competenze chiave n. 2 n. 3 n. 6 n. 7	Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.	Figure geometriche Similitudine tra figure piane. Relazioni e funzioni. Rappresentazioni: sagittale, cartesiana e analitica. Dati e previsioni Elementi di statistica e probabilità.

Asse scientifico tecnologico professionale	SCIENZE MOTORIE	Competenze area generale: n. 9 n.10	Praticare l'espressività corporea tramite la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale 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	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.
	TIC			
	ACCOGLIENZA TURISTICA			
				Scrittura di un curriculum vitae avvalendosi di appositi template Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. Gli strumenti di vendita.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione



Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709249399

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. cais00200c@pec.istruzione.it Sito web: www.azunicagliari.gov.it

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926

IPOTESI DI

CURRICOLO TRIENNIO

ENOGASTRONOMIA

Anno Scolastico 2023/2024

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

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE DA PROMUOVERE AREA 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 Asse scientifico, 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 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. Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.
			Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10	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.	Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Il mercato della ristorazione
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8		Prodotti tipici del territorio: DOP, IGP, STG. I prodotti biologici. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore.
	DTA			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

C O M P E T E N Z A N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
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	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.	L'economato e le regole per gli acquisti
	ALIMENTAZIONE	competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	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	Controllo della produzione, lavorazione, commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. I prodotti vegetali ed animali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale
	DTA			Calcolo percentuale. Interesse e sconto. Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita

	FRANCESE		L'organizzazione della cucina: attrezzature, utensili e materiali
--	----------	--	--

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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 Asse scientifico, 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.</p>	<p>Riconoscere, e utilizzare utensili e attrezzature di cucina.</p>
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<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>Compiti e ruoli all'interno dei contesti di ristorazione</p>
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p>	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.</p> <p>L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.</p>

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	
	ENOGASTRONOMIA	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	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro.
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3		Tutela e sicurezza alimentare del cliente. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)
	FRANCESE			La brigata di cucina e la sua divisa

Asse scientifico tecnologico professionale	SC. MOTORIE	n. 4		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 e individuali Conoscere 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 e droghe Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare patologie come l'obesità, il diabete, cardiopatie ecc.
		n. 5		
		n. 6		
		n. 7		
		n. 8		

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	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	<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. 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		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	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

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

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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 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	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	Competenza 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: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave n. 1	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 Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico
	ALIMENTAZIONE			Made in Italy La filiera agroalimentare La filiera controllata Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari

	DTA	n. 1 n. 3 n. 4 n. 5	Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE	n. 6 n. 7 n. 8	
			Le guide gastronomiche Le Guide Michelin ed i suoi ispettori

C O M P E T E N Z A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<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	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
	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.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete. Ricerche web sulla preparazione di pietanze 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.	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenza area generale:	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	La modulistica di calcolo dei costi di cucina
		n. 2		
		n. 3		
		n. 5		
		n. 6		
		n. 7		
		n. 10		
		n. 11		
		Competenze chiave:		
		n. 4		
		n. 5		
		n. 6		

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico, 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.		Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze 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.		Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.

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.	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	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.	Il concetto di bene comune.
Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado. Algoritmi risolutivi.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.
Asse tecnologico	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5	Progettare attività/iniziative 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 menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)
	ALIMENTAZIONE	n. 6 n. 7 n. 10		Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio

tecnologico professionale		n. 10	
		n. 11	
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Prodotti tipici del territorio francese ed italiano: gli hors-d'oeuvres, i potages, 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	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 1	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	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	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	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 Competenze 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	La prima rivoluzione industriale Essere persone responsabili. La Coscienza
Asse storico sociale	RELIGIONE			
	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	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 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			

Asse tecnologico professionale	DTA	n. 7 n. 8	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. Banquets e buffets

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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 Matematico
					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.	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 d'Italia
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse Matematico	MATEMATICA				<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 10 n. 12</p> <p>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.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p>		L'economato e le regole per gli acquisti	
Asse	ALIMENTAZIONE	<p>Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6</p> <p>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.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p>		<p>I condimenti, i dolci e gli alimenti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	

ASSE tecnologico professionale	DTA	n. 6 n. 7 n. 8	tipologia di struttura.	Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico - ristorativa patrimoniale
	FRANCESE			Alimentazione e salute. I gruppi alimentari La Piramide alimentare. Le cotture dietetiche

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
N° 3				
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 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.</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>Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina.</p>
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p>	<p>Illuminismo</p>
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5 n. 6	<p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire.</p>	<p>Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa</p> <p>Etica del lavoro.</p>

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10</p> <p>Competenze chiave: n. 1</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Le norme dell' HACCP . La normativa sulla sicurezza</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>

Asse scientifico tecnologico professionale	DTA	<p>n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8</p> <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>Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.</p>	<p>Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro</p>
	SCIENZE MOTORIE	<p>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.</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 ginnici con varie difficoltà e ostacoli. Conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra e individuali Conoscere 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 e 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 ecc.</p>

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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.	1, 2, 5, 8, 10, 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. 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.
	INGLESE	Competenze 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.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete. 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	Competenze chiave: n. 5		L'alimentazione nelle religioni orientali.
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative	Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico. Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Isometrie nel piano Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula. Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.
	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli	Le regole per la compilazione di un menu

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

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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 Asse scientifico, 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	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	Competenza chiave: n. 5		Etica professionale cristiana.

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5</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 accoglienza/entree.</p>	<p>Le regole per la compilazione di un menu</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 5	banqueting/catering.	Tecniche di conservazione degli alimenti.	
		n. 7	Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in		
		n. 8	base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.		
		n. 10	Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la		
		n. 11	realizzazione dell'evento.		
		Competenze chiave:		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.	Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti
		n. 8		Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di event management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	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 scientifico, tecnologico e professionale</p>
N° 10				
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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		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. 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	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	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	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Tracciabilità/rintracciabilità GMP Implementazione sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare tecniche standard di Destination marketing 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	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
N° 11				
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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		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.	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 immutabili entro i quali porre il proprio agire.	L'età dei colonialismi
	RELIGIONE		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 solidarietà come stile di vita.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11	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.	I prodotti tipici
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Marchi di qualità (D.O.P., I.G.P., STG, PAT...) Presidi slow-food e biodiversità

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

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z E 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 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	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	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.	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5	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.
	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5	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	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.

Asse tecnologico professionale	DTA	n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la ristorazione enogastronomica 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.	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			Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare Marchi di qualità (Francia-Italia) OGM e prodotti biologici

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
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	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	Competenze chiave: n. 5		I Kibbutz

Asse Matematico	MATEMATICA			
		Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>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>L'economato e le regole per gli acquisti</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>GMP</p> <p>Piano di autocontrollo HACCP</p> <p>Dieta e stili alimentari</p>

Asse tecnologico professionale	DTA	n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	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 dall'ambiente esterno Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate alle imprese	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		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.	Dieta e stili alimentari L'alimentazione nelle grandi religioni

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico tecnologico e professionale</div>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale: n. 5	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.	L'importanza dei cibi eco-sostenibili
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<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>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>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.</p>	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
	ENOGASTRONOMIA	<p>Competenze area generale:</p>	<p>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</p>	<p>Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza</p>

	ALIMENTAZIONE	<p>n. 1 territorio.</p> <p>n. 2 Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti</p> <p>n. 10 alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 4 Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>n. 5 Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout</p> <p>n. 6 dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <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>Il rischio e la sicurezza alimentare</p> <p>La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti.</p> <p>Principali malattie alimentari da agenti biologici.</p> <p>Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro.</p> <p>I manuali di corretta prassi igienica.</p> <p>HACCP: storia, finalità e applicazioni.</p>
	FRANCESE		<p>Igiene e sicurezza (del personale e dei luoghi di lavoro)</p> <p>Alimenti a rischio.</p> <p>Sistema HACCP</p> <p>Controllo qualitativo e quantitativo.</p>

**Asse
scientifico
tecnologico
professionale**

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 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
Conoscere 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	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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
					Asse scientifico tecnologico e professionale

INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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		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 Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.
	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	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.	Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche.

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 8 Competenze chiave n. 1 n. 6 n. 7 n. 8	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	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Dieta Sostenibile. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari
	DTA			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	COMPETENZE INTERMEDIE 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 Asse scientifico 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 Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione
	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
Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano

Asse Matematico	MATEMATICA	<div><div>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</div><div>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</div></div> <div>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</div> <div>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</div> <div>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</div> <div>Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi.</div> <div>Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</div> <div>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</div>	<div><div>Calcolo algebrico</div><div>Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</div><div>Figure geometriche</div><div>Elementi di geometria dello spazio</div><div>Relazioni e funzioni</div><div>Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</div><div>Dati e previsioni</div><div>Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</div></div>
	ENOGASTRONOMIA	<div><div>Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11</div></div> <div>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.</div> <div>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</div> <div>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</div> <div>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</div> <div>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e,</div>	<div><div>Adeguamento dell'organizzazione, della produzione e della vendita in relazione alla domanda del target di riferimento, valorizzando i prodotti tipici</div><div>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</div></div>

	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave n. 6 n. 8	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.	Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate
--	---------------	--	---	---

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
N° 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, 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
				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.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE			Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione o di 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.	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5	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	Il concilio Vaticano II
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.
	ALIMENTAZIONE	Competenza area generale: n. 2 n. 4	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	Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate

Asse tecnologico professionale	DTA	<div>n. 4 Operare scelte di marketing strategico</div> <div>n. 7 Utilizzare le leve di marketing mix</div> <div>n. 8 Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</div> <div>n.10 Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</div> <div>n. 12</div>	Marketing
	FRANCESE	<div>Competenza chiave:</div> <div>n. 6</div> <div>n. 7</div> <div>n. 8</div>	<div>Formazione e mondo del lavoro</div> <div>La ricerca di un impiego Lettera di motivazione e CV (formato europeo)</div>

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZE	N° 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing 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	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.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE				Promuovere sul web un'attività di ristorazione

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenze 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 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 Vocazione all'Amore
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	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. 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	Certificazioni di qualità regolamentate e volontarie Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	DTA			
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		La gestione del ristorante Le strategie per posizionarsi sul mercato I rapporti con i fornitori



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione



Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709249399

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. cais00200c@pec.istruzione.it Sito web: www.azunicagliari.gov.it

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926

IPOTESI DI

CURRICOLO TRIENNIO

SALA E VENDITA

Anno Scolastico 2023/2024

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

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
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	<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	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 del servizio di sala
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.	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	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	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. La caffetteria: tipologie e servizi. Conoscere le varie tipologie ed il loro servizio. Promozione e vendita del prodotto. Conoscere la differenza tra le diverse tipologie di drinks, distillati e liquori. Saper utilizzare correttamente le varie attrezzature del bar. Conoscere le varie tipologie di aziende enogastronomiche. Conoscere le caratteristiche generali dei vini regionali compresa la geografia enologica. Conoscere la produzione ed il servizio del vino e della birra
		n. 2		
		n. 3	Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento	
		n. 4		
		n. 7		Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Prodotti Biologici Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione Terminologia tecnica specifica di settore
		n. 10	Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	
		n. 11		
		Competenze chiave:	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa	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
		n. 1		
		n. 3		
		n. 4	Individuare le operazioni della gestione aziendale	
		n. 5		
		n. 7	Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	
		n. 8		
	ALIMENTAZIONE			
	DTA			

	FRANCESE		<div>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)</div>
--	----------	--	---

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse tecnologico e professionale</div>
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>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	SALA	<p>Competenze area generale: n. 2 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>competenze chiave:</p>	<p>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</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	<p>n. 1 Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5 Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione dell'impresa turistico- ristorativa.</p> <p>n. 6</p> <p>n. 7</p> <p>n. 8 Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento</p> <p>Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita</p>	<p>Controllo della produzione/ lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Principali prodotti vegetali e di origine animale, di interesse per settore sala, sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.</p> <p>Bevande analcoliche e nervine.</p> <p>Bevande alcoliche e sicurezza alimentare</p>
	DTA		<p>Calcolo percentuale. Interesse e sconto. Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa.</p> <p>Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita</p>
	FRANCESE		<p>La sala-ristorante ed il suo arredo.</p> <p>Le attrezzature ed il loro utilizzo specifico in base alle portate.</p>

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div>INSEGNAMENTI</div> <div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div> <div>ABILITÀ</div> <div>CONOSCENZE</div>				

Asse dei linguaggi	INGLESE		<p>Competenza area generale: n. 5</p> <p>Competenze 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	<p>Competenza area generale: n. 1</p> <p>Competenza chiave: n. 5</p>	<p>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.</p>	<p>La cultura del basso medioevo</p> <p>Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.</p> <p>L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.</p>

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	ALIMENTAZIONE	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.</p>	<p>Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro.</p>
	FRANCESE	<p>Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6</p> <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>La mise en place e le sue tipologie. I coperti per le occasioni particolari. Gli utensili necessari al servizio in sala L'HACCP</p>

Asse scientifico tecnologico professionale	SCIENZE MOTORIE		<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <p>Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)</p> <p>Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali:</p> <p>Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati</p> <p>Conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli</p> <p>Conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra e individuali</p> <p>Conoscere l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra</p> <p>Conoscere gli elementi di primo soccorso</p> <p>Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool e droghe</p> <p>Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare patologie come l'obesità, il diabete, cardiopatie ecc.</p>
---	-----------------	--	---

COMPETENZA N° 4	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
	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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze 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.	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.
	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
Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Principali divisioni cristiane
	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 6 n. 7 n. 8 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	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 enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale 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	Cost drink Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Il mondo del vino Il sommelier, la degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino. 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.
Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE			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.
	DTA			Turismo. Domanda ed offerta turistica Mercato turistico

	FRANCESE		Saper parlare di una ricetta e saperla spiegare/ saper parlare delle proprie preferenze: presente indicativo e imperativo / il faut et il y a / Qu'est-ce que c'est? C'est - ce sont / Espressione della quantità / partitivo / saper descrivere le azioni in cucina
--	----------	--	--

COMPETENZA N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div><div>INSEGNAMENTI</div><div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div><div>ABILITÀ</div><div>CONOSCENZE</div></div>				

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	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	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	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	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 Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
	DTA	Competenze chiave n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8		Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa
	FRANCESE			Saper interagire con i clienti: spiegare un menu in francese / saper prendere gli ordini : Pronom personnelles COI et COD / Futuro e condizionale

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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 Matematico
					Asse scientifico, tecnologico e professionale
N° 10					
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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.	
		Competenze chiave n. 1	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	

Linguaggi	INGLESE	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.	Ricerche web sulla preparazione di bevande tipiche del territorio o di un paese anglofono
	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.	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5	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	Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
	MATEMATICA	Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.
Asse matematico				

Asse tecnologico professionale	
--------------------------------	--

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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
				Asse scientifico, 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
		Competenze chiave n. 1	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

Asse storico sociale	INGLESE	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.	Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.
	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.	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	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.	Il concetto di bene comune.

Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale:	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado. Algoritmi risolutivi.
		n. 8	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.	Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.
		n. 10		
		n. 12		
		Competenze chiave:		
n. 3	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.			
n. 4				
n. 5	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.			
n. 6				
n. 7	Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.			
	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.			
	Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).		Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda.	
	Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.		Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.	
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale:	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.	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.
		n. 2	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici,eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	
		n. 3		
		n. 4		
		n. 5		
		n. 6		
		n. 7		
		n. 10		
		n. 11		
		Competenze chiave:		
n. 4				
n. 5				
n. 6				



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

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
N° 1	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.	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 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>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.</p>
	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 5 n. 6	<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. 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</p> <p>La prima rivoluzione industriale</p>
Asse storico sociale	RELIGIONE		<p>Essere persone responsabili. La Coscienza</p>
Asse	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>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>Tecniche di promozione e vendita. Strategie di comunicazione e vendita del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente e 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>

tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Criteri di qualità degli alimenti.
	DTA	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	Saper strutturare un menu francese: tipi di menu e struttura delle diverse parti: entrée, plat / dessert e formaggi

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div>INSEGNAMENTI</div> <div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div> <div>ABILITÀ</div> <div>CONOSCENZE</div>				

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici.
		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.	Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.
			Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso, adeguati allo scopo e al destinatario.	Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione.
			Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale.	Criteri per la redazione di una relazione.
Asse storico sociale	INGLESE		Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari.	Ricerche e confronti tra culture culinarie di paesi diversi.
			Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Testi d'uso dal linguaggio comune a quello tecnico/specialistico
	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 d'Italia
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	SALA	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5</p>	<p>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.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>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.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la</p>	<p>Conoscere le varie tipologie di aziende gastronomiche, la merceologia del bar, le varie tipologie di drink e le attrezzature del bar</p> <p>Tecnica di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecnica di programmazione e controllo dei costi</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	<div>n. 6 n. 7 n. 8</div> <div>tipologia di struttura. Interpretare i 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 dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)</div>	<div>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. I principali condimenti, dolci e gli alimenti accessori, di interesse per settore sala, sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale</div>
	DTA		<div>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</div>
	FRANCESE		<div>Il vino: patrimonio culturale: le regioni viticole francesi e i relativi vitigni.</div>

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
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 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.</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>Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina.</p> <p>Linguaggio appartenente all'uso quotidiano e della microlingua.</p>
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p>	<p>Illuminismo</p> <p>Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa</p>
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5 n. 6	<p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire</p>	<p>Etica del lavoro.</p>

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	SALA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10</p> <p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP</p> <p>Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Utilizzare la terminologia giuridica.</p> <p>Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Fattori di rischio professionale ed ambientale.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>

Asse scientifico tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 7 n. 8	Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro.	Tecniche di conservazione degli alimenti.
	DTA		Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.	
			Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga	Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro
			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.	
			Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.	
			Riconoscere gli elementi della retribuzione.	Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)
			Compilare il foglio paga.	Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati.
			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.	Conoscere percorsi ginnici con varie difficoltà e ostacoli. Conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra e individuali Conoscere 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 e 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 ecc.
	SCIENZE MOTORIE		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	

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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.		1, 2, 5, 8, 10, 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. 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.
	INGLESE	Competenze 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.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete. 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	Competenze chiave: n. 5		L'alimentazione nelle religioni orientali.
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative	Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico. Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Isometrie nel piano Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula. Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.

Asse tecnologico professionale		Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>	<p>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. 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</p>
	SALA	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	<p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica.</p> <p>Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento.</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.</p>	<p>Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione</p>
	DTA			
	FRANCESE			<p>Lo Champagne: origine storico-geografica e fasi di produzione.</p> <p>Cocktail a base di Champagne</p>

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico, 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.
	INGLESE			Accesso a fonti relative a tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits
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	Competenza chiave: n. 5		Etica professionale cristiana.

Asse Matematico	<p>MATEMATICA</p> <p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
Asse tecnologico professionale	<p>SALA</p> <p>Competenze area generale: 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 decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Le tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering. Tecniche e metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche</p>

professionale	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 8	Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.	Tecniche di conservazione degli alimenti.
	FRANCESE		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	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 10	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di evenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	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	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.
	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.		Strumenti e strutture della comunicazione in rete. Presentazioni di ricette salutari e sane.

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	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	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 5 n. 8 n. 10 n. 11 n. 12	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		Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	GMP Gestione delle non conformità Azioni preventive
	FRANCESE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Le prestazioni della ristorazione. La salle de banquet L'apéritif in Francia, differenze e similitudini con la realtà italiana.

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	Applicare tecniche standard di Destination marketing 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
N° 11				Asse scientifico, 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
	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.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete. 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 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 La solidarietà come stile di vita.
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11	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	I prodotti tipici Marchi di qualità (D.O.P., I.G.P., STG, PAT...) Presidi slow-food e biodiversità
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		
	FRANCESE			Introduzione ai marchi di qualità francesi

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

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z E	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
N° 1				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>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.</p>
	INGLESE			<p>Diete alternative: macrobiotiche, vegane, vegetariane</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>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p>	<p>Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa</p>
	RELIGIONE		<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>	<p>Alimentazione nelle religioni monoteiste.</p>
	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita Marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>L'enologia mondiale Conoscenza delle varie tipologie di drink, distillati e liquori. Classificazione dei drinks e delle bevande.</p> <p>Arte e territorio</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative</p> <p>Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi.</p> <p>Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero.</p>	<p>Gli stili di vita e gli stili alimentari</p> <p>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.</p>
	DTA			<p>Sicurezza sul lavoro.</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari.</p> <p>Tutela dei dati personali.</p> <p>Certificazioni di qualità.</p> <p>Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Marchi di qualità alimentare.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p>
	FRANCESE			<p>Promuovere un locale (ristorante/bar e altro) tramite piattaforme e software / studio delle guide enogastronomiche</p>

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div>INSEGNAMENTI</div> <div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div> <div>ABILITÀ</div> <div>CONOSCENZE</div>				

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	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	Competenze chiave: n. 5		I Kibbutz

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale:	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci
		n. 2		Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio.
		n. 4	Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Tecniche di programmazione e controllo dei costi
		n. 7		
		n. 8		
	ALIMENTAZIONE	n. 10	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	Le nuove tendenze del bar e della miscelazione.
		n. 12		La merceologia del bar I cocktail molecolari.
		Competenze chiave:	Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.	I luxury drinks
		n. 4	Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.	
		n. 5		
	DTA	n. 6	Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	GMP
		n. 7	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	Piano di autocontrollo HACCP
			Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno	Dieta e stili alimentari
			Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate alle imprese	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
			Individuare le funzioni e gli elementi del budget	Pianificazione e programmazione aziendale
	FRANCESE		Redigere il budget degli investimenti	Vantaggio competitivo
			Redigere i budget settoriali e il budget economico.	Controllo di gestione
			Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati.	Budget e tipologie di budget
			Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.	Controllo budgetario e report
				Business plan e suo contenuto
				Marketing plan
				Le tecniche di conservazione degli alimenti
				Uno sguardo alla storia francese: Louis Pasteur e la pastorizzazione
				Dieta, cultura e religioni

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico tecnologico e professionale</div>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze 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.</p>	L'importanza dei cibi eco-sostenibili
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<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>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>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.</p>	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
----------------------------	------------	---	---

Asse scientifico	SALA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10</p> <p>Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6</p>	<p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <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>Normativa igienico-sanitaria e sistema di autocontrollo HACCP.</p> <p>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</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Il rischio e la sicurezza alimentare</p> <p>La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti.</p> <p>Principali malattie alimentari da agenti biologici.</p> <p>Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro.</p>
	FRANCESE			<p>Tipi di ristorazione e metodi di conservazione e trasporto dei cibi</p>

Scientifico tecnologico professionale	SCIENZE MOTORIE	<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <p>Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)</p> <p>Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali</p> <p>Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati</p> <p>Conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli</p> <p>Conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali</p> <p>Conoscere l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra</p> <p>Conoscere gli elementi di primo soccorso</p> <p>Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe</p> <p>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	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico 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.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche dedicati".	
		Competenze chiave: n. 1 n. 2	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	Software "dedicati" per la comunicazione professionale	

	INGLESE	n. 8	straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Redigere un Curriculum Vitae. Strategie di ricerca di lavoro all'estero online attraverso siti internazionali specifici
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 Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi.	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio
			Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).	Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.
			Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12	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.	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 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 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 Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari Dieta sostenibile
	DTA			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			Saper parlare delle diverse forme di cucina e i diversi regimi alimentari

C O M P E T E N Z A N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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 Asse scientifico 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	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

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p>
		<p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>

Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale:	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.	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
		n. 2		
		n. 3	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi.
		n. 4	Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.	Il bar marketing
	ALIMENTAZIONE	n. 5	Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.	La valorizzazione dei prodotti tipici.
		n. 7	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.	I software di settore: Excel.
		n. 10		Programmi di comanda elettronica
		n. 11	Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	
	FRANCESE	Competenze chiave		Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate
		n. 6		
		n. 8		
				La carta delle bevande / i cocktail e le bevande alcoliche / il mestiere del barman

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
N° 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	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 tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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			Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione o di 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.	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5	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	Il concilio Vaticano II
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

Asse tecnologico professionale	DTA	Competenza area generale:	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	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
		n. 2	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	
		n. 4		
		n. 7	Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato	
		n. 8		
		n. 10	Operare scelte di marketing strategico	
		n. 12	Utilizzare le leve di marketing mix	
	FRANCESE	Competenza chiave:		
		n. 6	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	Il mondo del lavoro: colloquio di lavoro e predisposizione del CV in formato europeo
		n. 7		
		n. 8	Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing 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	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	Competenze area generale: n. 1 Competenze 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 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 Vocazione all'Amore
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	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	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 Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	ALIMENTAZIONE			
	FRANCESE			I marchi di qualità in Francia - origine e regolamentazione. Confronto fra le specificità francesi e quelle italiane



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione



Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709249399

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. cais00200c@pec.istruzione.it Sito web: www.azunicagliari.gov.it

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926

IPOTESI DI CURRICOLO TRIENNIO ACCOGLIENZA TURISTICA

Anno Scolastico 2023/2024

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

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
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	<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	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			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. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<p>Competenze area generale n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12</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.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Applicare tecniche e pratiche relative alla gestione completa dell'ospite (hotel ed intermediari).</p> <p>Competenze chiave: n. 2 n. 4 n. 5</p> <p>Saper distinguere stili e linguaggi dell'arte sia in relazione ai contesti di provenienza che ai contesti territoriali di appartenenza.</p>	<p>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.</p>

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

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA N° 6	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.	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 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			Prendere prenotazioni di soggiorno
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	Competenze chiave n. 5		Analisi di fonti e documenti biblici e non

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<p>Competenze area generale: n. 2</p> <p>Competenze chiave: n. 2 n. 7 n. 9</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini dell'interazione orale e della comprensione e/o produzione di testi riguardanti il contatto con il cliente</p> <p>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</p>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>

Asse tecnologico professionale	ARTE E TERRITORIO	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).
	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 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 N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
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	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	Competenza 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. Tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio di appartenenza.
Asse tecnologico	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave n. 2 n. 8	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. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	Tecniche di base per la comunicazione professionale Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		Saper interagire in conversazioni inerenti il settore professionale. Saper consigliare al cliente, saper individuare i suoi bisogni e le sue necessità.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

professionale	ARTE E TERRITORIO	Saper individuare tutti i servizi offerti dalle strutture alberghiere (tipologia di camera, servizi esterni)	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.
	DTA		Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico – ristorativa
	FRANCESE		L'hôtellerie: strutture, servizi e personale

COMPETENZA N° 8	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<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	<p>Competenza area generale: n. 6</p> <p>Competenze chiave n. 1 n. 2</p>	<p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>	<p>Conoscere l'evoluzione delle arti visive.</p> <p>Conoscere il rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</p> <p>Conoscere i Beni artistici e le istituzioni culturali del territorio</p>

	INGLESE	n. 6		Illustrare ai clienti di un hotel o agenzia viaggi i percorsi turistici e le attrazioni del territorio
Asse storico sociale	STORIA	Competenza 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	Competenze chiave: n. 5		Il turismo religioso
Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 3	Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web	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
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave: n. 2 n. 5	Capacità di selezionare e scegliere soggetti e modelli mutuati dall'universo dell'arte. Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria città, in modo semplice e coinciso. Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria città.	
	ARTE E TERRITORIO			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
	FRANCESE			Semplice redazione di un breve itinerario turistico relativo alla città di appartenenza

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
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		<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	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.	
		Competenze chiave n. 1	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	

Asse storico sociale	INGLESE	n. 2 n. 8	<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>	Presentazioni web di pacchetti di viaggio
	STORIA	Competenza area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p>	La nascita dello Stato moderno
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	Patriarcato di Venezia

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<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>

Asse
tecnologico

tecnologico professionale	ARTE E TERRITORIO	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
	FRANCESE	Prenotare e confermare sia oralmente che per iscritto

[illegible]

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale: n. 5	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.	
		Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	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.	
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.	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	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 matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
Asse scientifico	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore</p> <p>Utilizzare software gestionali</p> <p>Educare alla conoscenza e al rispetto del patrimonio artistico.</p> <p>Competenze chiave: n. 7</p> <p>Saper distinguere le caratteristiche di ogni epoca e le loro eventuali influenze nei successivi periodi storici</p> <p>Essere in grado di assistere il cliente dall'arrivo alla partenza dalla struttura alberghiera (bisogni, imprevisti, desiderata)</p>	<p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Software applicativi.</p> <p>Elementi di contabilità generale e bilancio.</p>

Asse scientifico tecnologico professionale	ARTE E TERRITORIO	Contesti e ambienti tipici dell'arte sin dalle origini con particolare attenzione al contesto egizio, greco, romano in relazione all'elemento di condivisione conviviale
	DTA	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	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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
				Asse scientifico, 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
		Competenze chiave n. 1	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

Asse storico sociale	INGLESE	n. 2 n. 5	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 percorsi storico culturali all'interno del proprio territorio
	STORIA	Competenza area generale: n. 3 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. Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	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	Il concetto di bene comune.

Asse matematico scientifico	MATEMATICA	<p>Competenza area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p>	<p>Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado. Algoritmi risolutivi.</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p> <p>ARTE E TERRITORIO</p>	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 5</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/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>Cogliere le reciprocità di un oggetto d'arte con l'ambiente e il contesto motivandone le modalità relazionali.</p> <p>Essere in grado di presentare al cliente gli eventuali percorsi storico-artistici della propria regione, in modo semplice e coinciso.</p>	<p>Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione</p> <p>Allargare le proprie conoscenze ad altri ambiti artistici.</p>

	DTA	<p>Saper utilizzare il lessico fondamentale per la presentazione della propria regione.</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico</p>	<p>Turismo. Domanda ed offerta turistica. Mercato turistico</p>
	FRANCESE	<p>Applicare gli strumenti di calcolo all’analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell’offerta turistica di un territorio</p>	<p>La redazione di un breve itinerario turistico relativo alla regione di appartenenza</p>

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

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA	N° 1	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.	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	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	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. 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	Competenza 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
	RELIGIONE			Essere persone responsabili. La Coscienza
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1	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.	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		Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	

Asse tecnologico professionale	DTA	<p>n. 1</p> <p>aziendale.</p> <p>Individuare diverse forme di finanziamento in funzione di finalità e attività di gestione</p> <p>Interpretare dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa.</p> <p>Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.</p> <p>Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Determinare il prezzo di vendita di prodotti e servizi delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).</p> <p>Utilizzare la terminologia giuridica.</p> <p>Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione a norme di sicurezza ed a certificazioni.</p> <p>Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro.</p> <p>Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.</p> <p>Riconoscere gli elementi della retribuzione.</p> <p>Compilare il foglio paga</p>	<p>Equilibrio monetario ed economico.</p> <p>Patrimonio e situazione patrimoniale.</p> <p>Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni.</p> <p>Finanziamenti bancari</p> <p>Prestito obbligazionario.</p> <p>Contabilità generale.</p> <p>Bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretazione del bilancio d'esercizio.</p> <p>Indici di bilancio e margini Patrimoniale.</p> <p>Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Metodo di calcolo dei costi.</p> <p>Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative. Mercato del lavoro.</p> <p>Reclutamento del personale.</p> <p>Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione.</p> <p>Foglio paga.</p> <p>Norme in materia di sicurezza del lavoro.</p>
	FRANCESE	<p>La gestione del reclamo (orale e scritto).</p> <p>La modifica della prenotazione (orale e scritta)</p>	

COMPETENZA N° 6	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici.
		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.	Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.
			Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso, adeguati allo scopo e al destinatario.	Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione.
			Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale.	Criteri per la redazione di una relazione.
			Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari.	
Asse storico sociale	INGLESE		Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Fornire informazioni su documenti e procedure aeroportuali
		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 d'Italia
		Competenze chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 2	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
		Competenze chiave: n. 5	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.	Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
			Riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua straniera	Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			

Asse tecnologico professionale	FRANCESE	Elementi di geografia turistica della Francia e dei paesi francofoni (arte, tradizioni, gastronomia)
	SCIENZE MOTORIE	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 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

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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		<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
N° 7					
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. 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	Competenza chiave: n. 5		Etica professionale cristiana.

Asse Matematico	<p>MATEMATICA</p> <p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
Asse tecnologico professionale	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>Competenze area generale: 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.</p> <p>Competenze chiave: n. 7</p> <p>Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>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.</p> <p>Essere in grado di orientarsi nella promozione di un servizio o di una struttura ricettive</p> <p>Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.</p>

	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		
	FRANCESE		La presentazione di un hotel (dépliant-catalogo-sito internet) La lettre circulaire

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA N° 8	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 Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza 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
	INGLESE			Fornire informazioni su documenti e procedure in agenzie di viaggi

Asse storico sociale	STORIA	Competenza 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	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Interesse della Chiesa per il turismo
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici	Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico. Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Isometrie nel piano Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula. Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.

Asse scientifico tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 3	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica	L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.
		Competenze chiave: n. 1	Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web	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.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		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.	
	FRANCESE		Approfondire la microlingua in modo da poter elaborare un itinerario turistico completo, utilizzando il lessico specifico.	
			Riflessioni interdisciplinari con le altre materie di indirizzo	Creazione e promozione dei prodotti turistici.

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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 scientifico, tecnologico e professionale
N° 9				
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
	ITALIANO	Competenza area generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2	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	.

Asse dei linguaggi	INGLESE	n. 2 n. 8	<p>generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale.</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, (presentazioni multimediali, cartine, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>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>	Redigere pagine web in cui vengono pubblicizzati vari hotel secondo le loro diverse classificazioni
	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.	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5	<p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	La solidarietà come stile di vita
	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 10 Competenze chiave: n. 5	<p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti</p> <p>Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p> <p>Saper individuare e descrivere le varie forme di strutture ricettive</p>	<p>Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</p> <p>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</p> <p>Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)</p>
Asse tecnologico professionale				

	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE		
	FRANCESE		I villaggi turistici, i gîtes ruraux, le chambres d'hôtes, camping e ostelli della gioventù

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di evenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	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>
N° 10				
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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>Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.</p> <p>Strumenti e strutture della comunicazione in rete.</p>
	INGLESE			Preparare una visita guidata di una regione italiana

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	<p>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.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>L'età dei colonialismi</p>
	RELIGIONE			<p>Codice deontologico cristiano delle beatitudini</p>
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale:	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione	Tecniche di analisi gestionale budgetaria.
		n. 1	Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno	Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	n. 2		
		n. 7	Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	
		n. 8		
		n. 10		
		n. 11	Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative.	
		Competenze chiave:	Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative.	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa.
		n. 1		Metodo di calcolo dei costi.
		n. 2	Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative.	Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative
	DTA	n. 4		
		n. 5		
		n. 6	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	
		n. 7		
		n. 8		

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA N° 11	Applicare tecniche standard di Destination marketing 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	<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	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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		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 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.	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa Essere capaci di effettuare scelte responsabili
	RELIGIONE			
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico. Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.	Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio. Figure geometriche Isometrie nel piano Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula. Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 11	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	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Creare e promuovere itinerari turistici. Saper valorizzare le ricchezze culturali, artistiche e naturali del territorio francese. Utilizzare la terminologia giuridica.	
	ARTE E TERRITORIO			
	DTA		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			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	COMPETENZE INTERMEDIE 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 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>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. Conoscere e utilizzare i diversi registri linguistici in riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p>
	INGLESE		<p>Pubblicizzare un tour in montagna, in città o in luogo balneare</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. 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.</p>
	RELIGIONE		<p>Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa</p> <p>Alimentazione nelle religioni monoteiste.</p>

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi</p> <p>Saper individuare le peculiarità dei differenti tipi di turismo</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio.</p> <p>Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico ricettivo e dei trasporti.</p> <p>Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi.</p> <p>Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero..</p>	<p>Vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	ARTE E TERRITORIO			
	DTA			<p>Sicurezza sul lavoro.</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari</p> <p>Tutela dei dati personali.</p> <p>Certificazioni di qualità.</p> <p>Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>Contratto di viaggio e danno da vacanza rovinata.</p> <p>Contratto di trasporto. Contratti di allotment e vuoto per piano.</p> <p>Tipologia di voucher.</p> <p>Vendita di pacchetti turistici online</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Marchi di qualità alimentare.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p>
	FRANCESE			<p>Il turismo sportivo, d'affari, enogastronomico, balneare, della terza età, religioso, accessibile</p>

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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 Matematico
					Asse scientifico, 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 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	Competenza area generale: n. 11	Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		La Dottrina Sociale della Chiesa

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<p>Competenze area generale: n. 2</p> <p>Competenze chiave: n. 2</p>	<p>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.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</p> <p>Riconoscere i diversi tipi di trasporti utili ai fini della promozione e della vendita dei prodotti turistici.</p> <p>Essere in grado di fornire orari e di descrivere le condizioni di trasporto</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p>

Asse tecnologico professionale	FRANCESE	Essere in grado di fornire orari e di descrivere le condizioni di trasporto	Prenotare un volo e conoscere aeroporti e compagnie aeree francesi, conoscere le caratteristiche dei trasporti ferroviari, marittimi e fluviali
	SCIENZE 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	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico 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
	INGLESE			Preparazione delle presentazioni relative ad aspetti storici e culturali di paesi anglofoni
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		Beni culturali ecclesiastici

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p>
		<p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 10 Competenze chiave n. 4	<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>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>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	ARTE E TERRITORIO			
	FRANCESE			<p>Far fronte ad un reclamo sia per iscritto che all'orale.</p> <p>La lettera di risposta ad un reclamo.</p> <p>La fattura</p>

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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	<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		<p>Competenze area generale: n. 6</p> <p>Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera</p> <p>Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>	<p>Conoscere l'evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.</p> <p>Conoscere il rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.</p> <p>Conoscere i Beni artistici e le Istituzioni culturali, gli enti per la tutela del territorio.</p>

	INGLESE		Presentare un festival/sagra del territorio locale o di un paese straniero
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
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	Libertà religiosa ed edilizia di culto
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali

Calcolo algebrico
Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.

Figure geometriche
Elementi di geometria dello spazio

Relazioni e funzioni
Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.

Dati e previsioni
Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

Asse scientifico tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 3	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	Competenze chiave: n. 7	Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità	
	DTA		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. 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.	Normativa sulla tutela 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.
	FRANCESE			Realizzare, anche in formato multimediale, un itinerario turistico in territorio italiano

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA	N° 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, 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 Matematico
					Asse scientifico tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei	ITALIANO	Competenze area generale: n. 5	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.		
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	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		

linguaggi	INGLESE		<p>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>	Redigere un Curriculum Vitae.
Asse storico sociale	STORIA	<p>Competenze area generale: n. 1</p> <p>Competenze chiave: n. 5</p>	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p>	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino
	RELIGIONE		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento.

Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p>	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 10 Competenze chiave n. 5	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>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.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>Essere in grado di elaborare il proprio CV, secondo il formato europeo.</p> <p>Conoscere le strutture di base per l'elaborazione della lettre de motivation.</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE			
	DTA			<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale</p> <p>Enti e organismi internazionali</p> <p>Enti e organismi interni</p> <p>Normativa internazionale e comunitaria di settore</p> <p>Normativa nazionale di settore</p>
	FRANCESE			Il CV e la lettera di domanda d'impiego

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8		<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse tecnologico e professionale</p>
N° 10					
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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			Gestire un colloquio di lavoro	

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenze chiave: n. 5	<p>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.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>L'età dei totalitarismi</p> <p>Il concilio Vaticano</p>
	RELIGIONE			
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenza area generale:	Applicare tecniche di benchmarking.	Tecniche di revenue management e di remenue.
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	n. 2 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12	Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	
	DTA	Competenza chiave: n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	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. 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. 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.	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 Tecniche di analisi per indici
	FRANCESE		Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Realizzare, anche in formato multimediale, un itinerario turistico in territorio francese o francofono.

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA N° 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing 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 Matematico
					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			Conoscere le opportunità di lavoro offerte all'estero dopo il diploma professionale

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.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Vocazione all'Amore
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p>	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio
				Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.
				Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

Asse tecnologico professionale	ACCOGLIENZA TURISTICA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 n. 12	Progettare attività/iniziative 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 .	L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Tecniche di organizzazione 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	Competenze chiave: n. 1 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8		
	DTA		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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione



Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709249399

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. cais00200c@pec.istruzione.it Sito web: www.azunicagliari.gov.it

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926

IPOTESI DI

CURRICOLO TRIENNIO

PASTICCERIA

Anno Scolastico 2023/2024

CURRICOLO TERZO ANNO - PASTICCERIA (1-2-3-5-7-10-11)

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico, tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ		CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale n. 1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12 Competenza 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>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative 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>Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma)</p> <p>Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.</p>
	INGLESE			Professioni e figure nell'ambito della pasticceria
	STORIA	Competenze area generale n. 3	<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>	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)
Asse storico sociale	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6	<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>	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10</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</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia.</p> <p>Le basi della pasticceria</p>
Asse tecnologico	ALIMENTAZIONE	<p>Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8</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/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>Prodotti tipici del territorio: DOP, IGP, STG. I prodotti biologici. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore</p>

professionale	DTA	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	Abitudini alimentari italiane e francesi Clichés e stereotipi nel confronto fra due culture diverse

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse tecnologico e professionale</div>
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 n. 6		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE			Analisi di fonti e documenti biblici.

Asse matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12</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> <p>competenze chiave: n. 4 n. 5</p> <p>Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione dell'impresa turistico- ristorativa.</p>	<p>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.</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 6 n. 7 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	La filiera agroalimentare. I principali prodotti vegetali e di origine animale, di interesse per settore pasticceria, sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico. Gli agenti lievitanti I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico e nutrizionale
	DTA		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 N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE 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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5	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.	Riconoscere, e utilizzare utensili e attrezzature di cucina.
		Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	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.	Compiti e ruoli all'interno della brigata di pasticceria
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	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE	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 matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p> <p>Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</p> <p>Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado</p> <p>Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.</p> <p>Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.</p>
	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n.10</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p>	<p>Le norme igienico sanitarie e sulla sicurezza sul posto di lavoro</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p>
	ALIMENTAZIONE	<p>Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6</p> <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>Etichette dei prodotti alimentari. Tutela e sicurezza alimentare del cliente</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)</p>
	FRANCESE		<p>La divisa professionale fra igiene e sicurezza</p>

**Asse scientifico
tecnologico
professionale**

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 e individuali
Conoscere 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 e droghe
Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare patologie come l'obesità, il diabete, cardiopatie ecc.

COMPETENZA N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	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 scientifico, 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze 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.	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	Competenze chiave: n. 5		Principali divisioni cristiane
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 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 Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	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 tradizioni regionali, nazionali internazionali. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
	ALIMENTAZIONE			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 N° 7	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
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	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	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		Diventare persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale. Tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio di appartenenza.
	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2	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	Le tradizioni culturali ed dolciarie in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 11	relazione alla specifica tipologia di evento. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento	Made in Italy La filiera agroalimentare Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
	DTA	Competenze chiave n. 6 n. 8		Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE			La prima colazione: confronto tra Italia e Francia. Le viennoiseries

C O M P E T E N Z A	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE		ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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		<p>Asse dei Linguaggi</p> <p>Asse storico Sociale</p> <p>Asse Matematico</p> <p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>
N° 10					
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Asse dei	ITALIANO	Competenza 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.	
		Competenze chiave	Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete.	

linguaggi	INGLESE	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.	Ricerche web sulla preparazione di pietanze e dolci tipici del territorio o di un paese anglofono
	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.	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE	Competenze chiave n. 5	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse storico sociale				
Asse matematico		Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado.
	MATEMATICA	Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.

Asse tecnologico professionale	
--------------------------------	--

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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
				Asse scientifico, 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE	Competenze 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.	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.	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6	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.	Il concetto di bene comune.
Asse matematico scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali, in particolare, rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.	Calcolo algebrico. Recupero e/o consolidamento di algebra di primo e secondo grado. Algoritmi risolutivi.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo. Saper riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare. Saper costruire semplici modelli matematici in economia, utilizzando un modello lineare. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. Saper rappresentare graficamente e analizzare distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Calcolare valori medi per caratteri quantitativi.	Figure geometriche Il piano cartesiano: la retta e le curve di secondo grado. Relazioni e funzioni Interpretazione geometrica di (dis)equazioni e sistemi di (dis)equazioni di primo e secondo grado in due incognite. Funzione costo e funzione ricavo Dati e previsioni Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. Definizioni classica e frequentista di probabilità: esempi.

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/iniziative 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 - PASTICCERIA (1-2-3-5-7-10-11)

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi
				Asse storico Sociale
N° 1				Asse 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	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 Competenze 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.	La prima rivoluzione industriale
Asse storico sociale	RELIGIONE		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	Essere persone responsabili. La Coscienza
	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7	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	Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
	ALIMENTAZIONE	n. 10	Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in realtà aziendali	Gli stili di vita e gli stili alimentari

Asse tecnologico professionale	DTA	Competenze chiave: n. 5 n. 6	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 Le principali tipologie di organigrammi aziendali
	FRANCESE		Dieta mediterranea Prodotti biologici Cucina vegetariana e vegana

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div>INSEGNAMENTI</div> <div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div> <div>ABILITÀ</div> <div>CONOSCENZE</div>				

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 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 d'Italia
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5		Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7</p>	<p>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.</p>	<p>La gestione degli acquisti Principi generali di organizzazione e gestione dei magazzini e delle scorte</p>

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n.10 n.12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 6 n. 7	Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di 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 di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. I principali alimenti accessori, di interesse per settore pasticceria, sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.
	DTA			Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico - ristorativa patrimoniale
	FRANCESE			Entremets caldi e freddi tipici del territorio francese e francofono Il gelato e il sorbetto

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
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 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.</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>Conoscenze di tecniche di comunicazione tra il servizio di sala e quello di cucina.</p>
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8		
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n.1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p>	<p>Illuminismo</p> <p>Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa</p>
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5 n. 6	<p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>Etica del lavoro.</p>

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
	<p>PASTICCERIA</p> <p>ALIMENTAZIONE</p>	<p>Competenze area generale: n. 1 n. 2 n.10</p> <p>Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Le norme dell' HACCP . La normativa sulla sicurezza</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>

Asse scientifico tecnologico professionale	DTA	n. 6	<p>Applicare le disposizioni contenute nei piani di qualità e sicurezza aziendali.</p> <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>Utilizzare la terminologia giuridica.</p>	<p>Mercato del lavoro.</p> <p>Reclutamento del personale.</p> <p>Contratti di lavoro subordinato ed autonomo.</p> <p>Retribuzione.</p> <p>Foglio paga.</p> <p>Norme in materia di sicurezza del lavoro</p>
	FRANCESE		<p>Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni.</p> <p>Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro.</p> <p>Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.</p> <p>Riconoscere gli elementi della retribuzione.</p> <p>Compilare il foglio paga.</p>	<p>Introduzione all'HACCP e alla conservazione degli alimenti</p>
	SCIENZE MOTORIE			<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <p>Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)</p> <p>Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali</p> <p>Conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati.</p> <p>Conoscere percorsi ginnici con varie difficoltà e ostacoli.</p> <p>Conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra e individuali</p> <p>Conoscere l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra</p> <p>Conoscere gli elementi di primo soccorso</p> <p>Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool e droghe.</p> <p>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 ecc.</p>

COMPETENZA N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<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. 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.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		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.	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	Competenze chiave: n. 5		L'alimentazione nelle religioni orientali.
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>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.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p>
	ALIMENTAZIONE			Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti
	FRANCESE			Decorazione e pièces montées La figura dell'artiste-pâtissier

COMPETENZA	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
COMPETENZA 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
				Asse scientifico, 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.
	INGLESE			Accesso a fonti relative a tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits
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	Competenza chiave: n. 5 n. 6		Etica professionale cristiana.

Asse Matematico	<p>MATEMATICA</p> <div> <div> Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 </div> <div> Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 </div> </div> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare e quadratico.</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Calcolo algebrico Zeri e segno del prodotto o divisione tra espressioni dipendenti da x. Sistemi di (dis)equazioni di secondo grado. Elementi di calcolo combinatorio.</p> <p>Figure geometriche Isometrie nel piano</p> <p>Relazioni e funzioni: Definizioni, rappresentazioni ed elementi fondamentali dello studio di funzione. Individuazione e corretta espressione delle principali caratteristiche di una funzione data in grafico. Calcolo delle medesime caratteristiche di una funzione data in formula.</p> <p>Dati e previsioni Richiami di statistica descrittiva e Indicatori di valore centrale. Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza. Serie storiche: variazione percentuale e tasso medio di variazione di una grandezza.</p>
Asse tecnologico	<p>PASTICCERIA</p> <div> <div> Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 </div> </div> <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>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la</p> <p>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</p>

tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	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 conservazione degli alimenti.
	FRANCESE			Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti
				Menu e occasioni speciali

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 10	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di evenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	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	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.	
	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.	Strumenti e strutture della comunicazione in rete. 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	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 5 n. 8 n. 10 n. 11 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	Il costo pasto I costi aziendali Il budget d'esercizio
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6		Tracciabilità/rintracciabilità GMP Implementazione sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo HACCP

		COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z A	N° 11	Applicare tecniche standard di Destination marketing 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 scientifico, 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.		Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali.
	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.		Strumenti e strutture della comunicazione in rete. Produzioni multimediali sui diversi tipi di diete e sulle allergie alimentari

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5 n. 6	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</p>	<p>L'età dei colonialismi</p> <p>La solidarietà come stile di vita.</p>
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11	<p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</p>	<p>Le denominazioni dei prodotti tipici.</p> <p>Tecniche di promozione e vendita</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Marchi di qualità (D.O.P., I.G.P., STG, PAT...)</p> <p>Presidi slow-food e biodiversità</p>
	DTA	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	<p>Utilizzare la terminologia giuridica.</p> <p>Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento.</p> <p>Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative</p>	<p>Normativa di settore.</p> <p>Gestione dell'impresa turistico ristorativa.</p> <p>Documentazione delle operazioni di gestione</p>
	FRANCESE			<p>Certificazioni di qualità a confronto: Italia e Francia</p>

CURRICOLO QUINTO ANNO - PASTICCERIA (1-2-3-5-7-10-11)

COMPETENZE	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
C O M P E T E N Z E N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e 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 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	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	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.	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5 n. 6	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.
	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	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	Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

Asse tecnologico professionale	ALIMENTAZIONE	n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 5 n. 6	<p>tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative .</p> <p>Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi</p>	<p>Gli stili di vita e gli stili alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food); - le gamme alimentari. <p>Sicurezza sul lavoro.</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari.</p> <p>Tutela dei dati personali.</p> <p>Certificazioni di qualità.</p> <p>Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Marchi di qualità alimentare.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p> <p>La route des desserts: specialità dolciarie del territorio francese e dei paesi francofoni</p>
	DTA			
	FRANCESE			

COMPETENZA N° 2	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico, tecnologico e professionale</div>
<div><div>INSEGNAMENTI</div><div>COMPETENZE DA PROMUOVERE</div><div>ABILITÀ</div><div>CONOSCENZE</div></div>				

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	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	Competenze chiave: n. 5 n. 6		I Kibbutz

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
	<p>PASTICCERIA</p> <p>ALIMENTAZIONE</p>	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10</p> <p>Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>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</p>	<p>L'economato e le regole per gli acquisti</p> <p>GMP Piano di autocontrollo HACCP</p> <p>Dieta e stili alimentari</p>

Asse tecnologico professionale	DTA	n. 7	Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri prestabiliti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
			Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.	Pianificazione e programmazione aziendale
			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.	Vantaggio competitivo
			Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale	Controllo di gestione
			Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa	Budget e tipologie di budget
			Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno	Controllo budgetario e report
			Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese	Business plan e suo contenuto
			Individuare le funzioni e gli elementi del budget	Marketing plan
			Redigere il budget degli investimenti	
			Redigere i budget settoriali e il budget economico	HACCP e sicurezza alimentare
	FRANCESE		Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati	
			Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.	

COMPETENZA N° 3	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	<div>Asse dei Linguaggi</div> <div>Asse storico Sociale</div> <div>Asse Matematico</div> <div>Asse scientifico tecnologico e professionale</div>
INSEGNAMENTI		COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze 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.</p>	L'importanza dei cibi eco-sostenibili
		Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<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>	
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>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.</p>	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5 n. 6	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	La Chiesa dell'Ottocento e Novecento

Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12</p> <p>Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico.</p> <p>Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi</p> <p>Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio.</p> <p>Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p>	<p>Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.</p> <p>Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio</p> <p>Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche.</p> <p>Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.</p>
	PASTICCERIA	<p>Competenze area generale:</p>	<p>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</p>	<p>Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza</p>

	ALIMENTAZIONE	<p>n. 1 n. 2 n. 10</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 4 n. 5 n. 6</p>	<p>territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <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>Il rischio e la sicurezza alimentare</p> <p>La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti.</p> <p>Principali malattie alimentari da agenti biologici.</p> <p>Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro.</p> <p>I manuali di corretta prassi igienica.</p> <p>HACCP: storia, finalità e applicazioni.</p>
	FRANCESE			<p>Presentare la propria candidatura</p> <p>Redigere il proprio CV e prepararsi al colloquio di lavoro</p>

**Asse
scientifico
tecnologico
professionale**

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 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
Conoscere 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 N° 5	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	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 scientifico 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.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche dedicati".
		Competenze chiave: n. 1 n. 2	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	Software "dedicati" per la comunicazione professionale

	INGLESE	n. 8	straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Redigere un Curriculum Vitae Condurre ricerche di lavoro online su siti internazionali specifici
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	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>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.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p> <p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/preselezione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p>
	ALIMENTAZIONE		Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p> <p>Dieta e Stili alimentari</p> <p>Dieta sostenibile</p>

	DTA	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	COMPETENZE INTERMEDIE 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
					Asse scientifico 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	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 n. 6		Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano

Asse Matematico	<p>MATEMATICA</p> <div> <div> Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12 </div> <div> Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi </div> </div> <div> <div> Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 </div> <div> Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali </div> </div> <div> Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche. </div> <div> Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio </div> <div> Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. </div> <div> Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes. </div>
Asse tecnologico	<p>PASTICCERIA</p> <div> <div> Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 </div> <div> 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 </div> </div> <div> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche. </div>

professionale	ALIMENTAZIONE	<p>n. 7 n. 10 n. 11</p> <p>Competenze chiave</p> <p>n. 6 n. 8</p>	<p>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 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>	Le certificazioni di qualità volontarie e regolamentate
----------------------	---------------	---	--	---

COMPETENZA N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	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 tecnologico e professionale</p>
INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE		ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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			Preparazione di un tour enogastronomico della propria regione o di 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.	La seconda guerra mondiale
	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5 n. 6	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	Il concilio Vaticano II
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 10 n. 12	Saper costruire (semplici) modelli matematici Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, esponenziale e periodico. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi	Calcolo algebrico Cenni a funzioni di due variabili. (Dis)equazioni trascendenti elementari. Comprensione dei concetti di base e risoluzione di semplici equazioni esponenziali, logaritmiche e goniometriche.
		Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Conoscere e usare misure di grandezze geometriche: superfici e volumi delle principali figure geometriche dello spazio. Saper 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 (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici). Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali	Figure geometriche Elementi di geometria dello spazio Relazioni e funzioni Funzioni trascendenti come modello di situazioni reali: (de)crescita esponenziale e fenomeni periodici. Trasposizione da relazione algebrica a rappresentazione grafica e viceversa di funzioni esponenziali e goniometriche. Dati e previsioni Statistica descrittiva bivariata: rappresentazioni grafiche, correlazione e regressione. Costruzione di tabelle e grafici ed elaborazione dei dati rappresentati. Cenni di statistica inferenziale. Probabilità condizionata: teorema di Bayes.

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

COMPETENZA N° 11	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZE INTERMEDIE GENERALI	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Contribuire alle strategie di Destination Marketing 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	<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	<p>Competenze area generale: n. 7</p> <p>Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<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			Promuovere sul web un'attività di pasticceria e ristorazione

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenze chiave: n. 5	<p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino</p> <p>Vocazione all'Amore</p>
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	PASTICCERIA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n.10 n.11	<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>	<p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Presidi slow food</p> <p>Prodotti tipici a marchio.</p> <p>La gestione della pasticceria</p> <p>Le strategie per posizionarsi sul mercato</p> <p>I rapporti con i fornitori</p>
	ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 6 n. 7		
	FRANCESE			