

OBIETTIVI DISCIPLINARI

IPSEOA

CLASSE PRIMA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale</p> <p>Conoscere il lessico di base per un'esposizione chiara, logica e varia.</p> <p>Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua italiana: elementi di fonologia e morfosintassi</p> <p>Ascoltare con attenzione e concentrazione un testo</p> <p>Leggere in maniera fluida, saper dare intonazione ed espressività alla lettura</p> <p>Individuare i significati di base del testo attraverso l'ascolto o la lettura</p> <p>Riconoscere la tipologia del testo (novella, racconto, romanzo, ecc.)</p> <p>Saper sintetizzare testi ascoltati o letti</p> <p>Saper sintetizzare per iscritto il testo letto o ascoltato</p> <p>Possedere il lessico e le strutture morfo-sintattiche utili per la produzione di testi scritti</p> <p>Comprendere le indicazioni di scrittura.</p> <p>Saper prendere e riordinare appunti</p> <p>Saper utilizzare strumenti per la produzione scritta (dizionario, risorse internet, testi ecc.</p>	<p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale</p> <p>Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute, i testi ascoltati e le proprie opinioni</p> <p>Saper analizzare la struttura di testi soprattutto narrativi</p> <p>Cogliere la distinzione tra linguaggio connotativo e denotativo</p> <p>Saper rilevare le scelte lessicali, sintattiche e stilistiche di un testo</p> <p>Saper produrre testi descrittivi espositivi narrativi e semplici analisi testuali coerenti e coese</p>	<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Comprendere i cambiamenti avvenuti nel passaggio dalla Preistoria alla Roma repubblicana.</p> <p>-Competenze di base della cittadinanza.</p>	<p>-Acquisire un adeguato metodo di studio.</p> <p>-Sapersi orientare nelle coordinate spazio-temporali.</p> <p>-Leggere le differenti fonti: iconografiche; documentarie; cartografiche ricavando informazioni su eventi storici di epoche ed aree geografiche diverse anche in modalità multimediale.</p> <p>-Identificare gli elementi più significativi per confrontare aree e periodi diversi. Riconoscere e rispettare le regole scolastiche.</p> <p>-Comprendere e analizzare la terminologia specifica.</p> <p>-Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico.</p>	<p>-Dalla preistoria alla produzione agricola.</p> <p>-Le antiche civiltà fluviali.</p> <p>-Le civiltà del vicino Oriente antico.</p> <p>-La civiltà greca.</p> <p>-Dalle guerre persiane ad Alessandro Magno.</p> <p>-La civiltà etrusca.</p> <p>-La nascita di Roma e l'affermazione della repubblica.</p> <p>-L'epoca delle conquiste. La crisi della repubblica.</p>

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none">- il significato di ordinamento giuridico e di diritto con le sue classificazioni;- le norme giuridiche: caratteri ed efficacia;- il rapporto giuridico;- le fonti del diritto e il principio di gerarchia che le regola;- i soggetti del diritto e le loro capacità;- le persone fisiche e le ipotesi di incapacità legale e naturale;- i luoghi delle persone fisiche;- le organizzazioni collettive;- il concetto di persona giuridica;- le diverse categorie di beni giuridici;- il concetto di Stato e i suoi elementi costitutivi;- i modi di acquisizione della cittadinanza;- le principali forme di Stato e forme di governo;- le vicende costituzionali italiane: dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana; la struttura dello Statuto albertino;- caratteri e struttura della Costituzione italiana.- i principi fondamentali della Costituzione Italiana;- il significato di economia politica;- le caratteristiche e i tipi di bisogni economici e requisiti e classificazione dei beni economici;- il sistema economico;- i soggetti economici e le loro principali attività.	<p>Saper:</p> <ul style="list-style-type: none">- distinguere le norme sociali da quelle giuridiche e il diritto oggettivo dal diritto soggettivo;- discernere rapporto giuridico e rapporto di fatto;- ordinare le fonti del diritto in base alla loro gerarchia;- comprendere l'entrata in vigore della legge e la sua abrogazione;- distinguere capacità giuridica e capacità d'agire;- individuare incapacità legale e incapacità naturale;- distinguere le organizzazioni collettive non riconosciute e le persone giuridiche;- classificare i beni giuridici;- individuare gli elementi costitutivi dello Stato e i modi di acquisto della cittadinanza italiana;- distinguere tra forme di Stato e forme di governo e individuare i principali modelli di dette forme;- individuare le differenze tra Statuto Albertino e Costituzione italiana;- distinguere la struttura e i caratteri della Costituzione e riconoscerne le fondamenta;- comprendere l'ottimizzazione delle risorse in relazione alle scelte economiche;- distinguere e classificare i bisogni economici;- individuare i requisiti e le tipologie di beni economici;- individuare i diversi tipi di relazioni intercorrenti tra i soggetti economici;- distinguere i sistemi economici.	<ul style="list-style-type: none">- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente;- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p> <p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tabelle di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere,interpretare e ricavare informazioni da un testo</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo,caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio,le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare , rappresentare e analizzare dati.</p>

LINGUA STRANIERA
(Inglese, Francese)

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

TECNOLOGIA INFORMATICA E COMUNICAZIONE (TIC)

COMPETENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi - analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico - essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). - Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. - Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. - Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. - Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. - Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale. - Saper utilizzare le varie periferiche di Input/Output. - Saper classificare i software. - Saper creare e gestire file e cartelle in Windows. - Saper avviare le applicazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Hardware e software. - Periferiche di Input e periferiche di output. - Funzioni di un sistema operativo. - Software di utilità e software applicativi. - Moduli ECD: Word. Power Point.

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>INSIEMI NUMERICI: Insiemi N, Z, Q e relative operazioni e proprietà. Potenze e loro proprietà; Rapporti e percentuali; Approssimazioni.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Le espressioni letterali, monomi e polinomi ed operazioni relative. Prodotti notevoli. Divisioni con e senza la regola di Ruffini. Metodi generali di scomposizione di polinomi. Regola di Ruffini. Frazioni algebriche</p> <p>GEOMETRIA: Gli enti fondamentali della geometria. Enti primitivi, angoli, triangoli, parallelismo e perpendicolarità, quadrilateri e loro proprietà.</p> <p>STATISTICA: Rilevazione dei dati statistici. Frequenze. Rappresentazioni grafiche dei dati. Media, mediana e moda. Indici di variabilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi; -Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati; -Calcolare potenze ed eseguire semplici operazioni tra esse; -Calcolare semplici espressioni con potenze -Padroneggiare l'uso della lettera come costante, come variabile e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni; -Eseguire le operazioni con i polinomi; -Fattorizzare un polinomio; -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche. -Riconoscere la congruenza di due triangoli; -Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo. -Eseguire costruzioni geometriche elementari; -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano. -Raccogliere, organizzare e rappresentare i dati -Determinare frequenze assolute e relative -Trasformare una frequenza relativa in percentuale -Rappresentare graficamente una tabella di frequenze -Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati Calcolare gli indici di variabilità di una serie di dati 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

**SCIENZE INTEGRATE
FISICA**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di grandezza fisica e di misura; - Principali grandezze fisiche e loro unità di misura (S.I.); - Strumenti matematici fondamentali, notazione scientifica e grafici cartesiani; - Caratteristiche di uno strumento di misura; - Il metodo sperimentale e la legge fisica; - I vettori e le forze; - Forza-peso e massa, reazione vincolare, forza elastica e legge di Hooke, forze di attrito. - Il momento di una forza e di una coppia di forze; - Condizione di equilibrio meccanico di un corpo rigido, le leve e il baricentro di un corpo; - I moti: concetti fondamentali del moto rettilineo uniforme, moto uniformemente accelerato e moto circolare uniforme; - Concetto di pressione; - Leggi dei fluidi: principio di Pascal, principio dei vasi comunicanti, legge di Stevino, la spinta di Archimede; - Enunciato dei tre principi della dinamica e applicazioni fondamentali; - Definizioni di lavoro ed energia e loro unità di misura; - Temperatura e termometro, il calore, il calore specifico e loro unità di misura; - Dilatazione termica lineare, superficiale e volumica; - Scambio di calore e temperatura di equilibrio; - Stati di aggregazione della materia e cambiamenti di stato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le grandezze fisiche e le rispettive unità di misura; - Saper utilizzare gli strumenti matematici fondamentali; - Rappresentare i dati in grafici cartesiani; - Effettuare misure con l'utilizzo degli strumenti adatti; - Applicare il metodo sperimentale; - Distinguere tra massa e peso; - Conoscere la forza-peso, la forza elastica e la legge di Hooke, le forze di attrito; - Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati; - Riconoscere le tipologie di leve; - Riconoscere la nozione di baricentro; - Applicare le leggi sui fluidi; - Riconoscere i vari tipi di moti fondamentali e le leggi che li governano; - Riconoscere i tre principi della dinamica; - Applicare il concetto di lavoro di una forza e dell'energia; - Misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, saper definire il calore, il calore specifico, e le forme di trasmissione e propagazione del calore; - Riconoscere le leggi della dilatazione termica; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere la differenza tra grandezze fisiche e unità di misura delle grandezze; - Comprendere l'utilizzo degli strumenti matematici e degli strumenti di misura; - Rappresentare dati mediante grafici cartesiani; - Comprendere il metodo sperimentale; - Saper riconoscere grandezze vettoriali fondamentali; - Risolvere problemi con le forze; - Analizzare situazioni di equilibrio statico di punti materiali e/o corpi rigidi; - Saper definire il momento di una forza; - Saper distinguere le varie tipologie di leve e conoscere le loro applicazioni; - Saper individuare il baricentro di un corpo; - Comprendere le leggi dei fluidi e le loro applicazioni; - Saper distinguere i vari tipi di moto e conoscere e applicare le leggi del moto fondamentali; - Saper enunciare i principi della dinamica; - Saper definire il lavoro di una forza e l'energia; - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Comprendere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato.

**SCIENZE INTEGRATE
SCIENZE DELLA TERRA**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>L'Universo</p> <p>L'organizzazione del Sistema solare e le leggi che regolano i rapporti tra le sue componenti.</p> <p>Le caratteristiche della Terra e della Luna e i loro moti.</p> <p>Classificazione dei minerali e delle rocce, caratteristiche e genesi.</p> <p>Fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>La tettonica delle placche.</p> <p>L'atmosfera</p> <p>L'idrosfera</p>	<p>Saper descrivere le principali componenti dell'ambiente celeste e le loro caratteristiche.</p> <p>Saper illustrare la struttura del Sistema solare e spiegare le leggi che governano i moti dei pianeti intorno al Sole.</p> <p>Descrivere le caratteristiche della Terra e della Luna.</p> <p>Saper individuare i principali fenomeni correlati ai moti terrestri e lunari.</p> <p>Classificare i diversi minerali.</p> <p>Riconoscere sommariamente le rocce e la loro origine in base alle loro caratteristiche macroscopiche.</p> <p>Descrivere i fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>Interpretare le manifestazioni del dinamismo terrestre in base al modello della tettonica delle placche.</p> <p>Descrivere la stratificazione e le caratteristiche chimico-fisiche dell'atmosfera.</p> <p>Spiegare il ciclo dell'acqua e le principali caratteristiche dei serbatoi idrici.</p>	<p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.</p> <p>Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p>

**SCIENZE INTEGRATE
CHIMICA**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica del gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico e orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.

	<ul style="list-style-type: none">- Usare il concetto di mole come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni.- Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza.- Risolvere esercizi sui gas.- Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica.- Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma.- Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo.- Saper individuare un elemento nella tavola periodica.- Saper descrivere le proprietà periodiche.	
--	---	--

SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.</p> <p>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</p>	<p>Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc.).</p> <p>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare le regole per prevenirli.</p> <p>Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p>

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA E SALA**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento; - Terminologia tecnica di base di settore; - Le figure professionali della ristorazione; - La brigata di cucina; - La figura del cuoco; - Le opportunità di lavoro nel settore; - Le caratteristiche strutturali di una cucina; - I reparti di cucina; - Le attrezzature di cucina; - L'utilizzo e la cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore; - L'igiene e la salute in cucina; - Il piano di autocontrollo HACCP - La legislazione specifica di settore; - Le buone pratiche igieniche; - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs n.81/2008) - Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento e norme specifiche; - Le buone pratiche di sicurezza sul lavoro - Elementi di eco-gastronomia e concetti di sostenibilità; - La modulistica di reparto: la ricetta e la comanda; - I software applicativi di settore; 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera; - Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina; - Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento sul luogo di lavoro; - Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione; - Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina - Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni; - Acquisire consapevolezza riguardo l'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina; - Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale; - Conoscere le principali attrezzature; - Conoscere le funzioni dei principali utensili; - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza; - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; - Applicare procedure di base di 	<p>C.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.</p> <p>C.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;</p> <p>C.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturali e sotto supervisione;</p> <p>C.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturali e sotto supervisione;</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo cliente e le sue fasi; - I principali menu e la successione delle portate; - Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza; - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie; - La disposizione delle vivande nei piatti; - Il servizio dei prodotti enogastronomici; - Le tecniche di cottura degli alimenti; - Le tecniche di base di cucina e pasticceria; - L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica; - Le modalità fisiche di trasmissione del calore; - Tecniche di base di conservazione degli alimenti; - L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. 	<ul style="list-style-type: none"> autocontrollo relative all'igiene alimentare; - Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina; - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale; - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di protezione; - Conoscere i fondamentali base del primo soccorso in cucina; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza; - Compilare la modulistica di reparto; - Redigere ricette nel rispetto delle regole; - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con i vari reparti; - Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche; - Essere in grado di operare in cucina rispettando le regole della sostenibilità e dell'etica professionale; - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base; - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente; - Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni; - Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none">- Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di conservazione;- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente;- Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti le varie manipolazioni.	
--	---	--

**LABORATORIO
DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali. Eseguire le tecniche di base nell'accoglienza del cliente - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, di organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti di accoglienza turistica alberghiera.

<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema turistico. - Ambiente, territorio e turismo. - Le strutture dell'ospitalità alberghiere ed extra alberghiere. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di organizzazione e di accoglienza turistico-alberghiera.
<ul style="list-style-type: none"> - Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti alla cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative ai contesti.

<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nel front office. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le strutture ricettive alberghiere - L'organizzazione dell'azienda alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate all'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, dell'organizzazione e accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti.
<ul style="list-style-type: none"> - Le fasi di accoglienza turistica: front office e soggiorno del cliente - Check-in - Registro degli arrivi e partenze - Le chiavi e le relative informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di organizzazione e commercializzazione di accoglienza turistico/alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	<p>specifici delle diverse culture.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Come registrare i clienti - Consenso per il trattamento dei dati sensibili - Compiti di assistenza al cliente - RegISTRAZIONI obbligatorie per legge (scheda di notifica) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le principali figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. - Principi di legislazione specifica di settore e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). - L'attività al videoterminale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Principi di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta turistica, la produzione, il mercato turistico, le forme di mercato, il turismo, le tipologie di turista, le tipologie di turismo. - Il sistema turistico centrale e periferico. - Le imprese turistiche. - Le professioni turistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di predisposizione di servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. - Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. - Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandole le efficienze. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
--	---	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità (apparati e sistemi)</p> <p>Conoscere le capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p>	<p>Saper identificare e riconoscere i principali apparati coinvolti nella pratica sportiva</p> <p>Saper eseguire schemi motori complessi utilizzando in modo adeguato le capacità motorie</p>	<p>Saper utilizzare in modo consapevole la propria motricità</p> <p>Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i</p>

		<p>propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>
--	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

CLASSE SECONDA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Essere consapevoli delle variabili comunicative in Relazione e differenti contesti linguistici e culturali. - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi educativi 	<p>Uso del dizionario. Lettura corretta sotto il profilo fonologico ed ortografico</p> <p>-Produzione di testi corretti sotto il profilo ortografico.</p> <p>Uso corretto dei principali segni di interpunzione.</p> <p>Produzione di semplici testi argomentativi e poetici.</p> <p>Analisi logica di una frase semplice.</p> <p>Redazione di un riassunto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscimento ed analisi degli elementi fondamentali di testi descrittivi, espositivi. <p>Pianificazione di testi orali e scritti . Produzione di testi descrittivi, espositivi ed espressivi.</p> <p>Padronanza di un lessico sufficientemente proprio: esposizione chiara.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di prendere appunti. -Analisi dei caratteri fondamentali del testo poetico - Analisi e formulazione di un periodo. <p>Padronanza di un lessico sufficientemente ampio e pertinente alle varie situazioni comunicative.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esposizione adeguata ai diversi contesti comunicativi. - Analisi degli elementi fondamentali di testi argomentativi e poetici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la frase semplice e i suoi elementi nelle loro relazioni logiche e nelle loro funzioni: predicato, soggetto e principali complementi, costruzione attiva e passiva. - Conoscere le modalità e le tecniche della stesura di un riassunto. - Conoscere gli elementi di base di un testo descrittivo (denotazione e connotazione), ed espositivo. - Conoscere la nozione di genere letterario, del genere poetico e del genere narrativo. - Conoscere e riconoscere gli elementi di base dell'analisi del periodo e i connettivi coordinanti e subordinanti. - Conoscere il lessico fondamentale per gestire le varie situazioni comunicative. - Conoscere e riconoscere gli elementi della comunicazione e i suoi differenti codici. - Conoscere e riconoscere gli elementi di base del testo argomentativo e poetico. - Conoscere le differenti fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione. Conoscere le prime espressioni della lingua e della letteratura italiana.

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. - Competenza di base della cittadinanza. 	<p>Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio. - Stabilire connessioni tra causa ed effetto per interpretare gli eventi storici. <p>Cogliere l'incidenza delle variabili economiche, sociali, politiche, demografiche e culturali nello sviluppo degli eventi storici più significativi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere la funzione culturale e il valore rappresentato dai musei, dalle opere d'arte, dai monumenti e dai centri storici. - Distinguere e comparare le principali forme di governo in rapporto con le realtà politiche del presente. - Riconoscere le funzioni di base dello stato. 	<ul style="list-style-type: none"> -Roma Imperiale -Il Tardo Antico. -IL Mediterraneo e l'Europa nell'Alto Medioevo -L'Europa feudale.

DIRITTO ED ECONOMIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Costituzione e Cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.- Il Parlamento e le sue funzioni.- Il Governo e le sue funzioni.- Elezione e funzioni del Presidente della Repubblica italiana.- Ruolo e funzione della Corte Costituzionale.- Composizione e ruolo della Magistratura in Italia. La giustizia secondo la Costituzione italiana. Il CSM.- Le Istituzioni locali, nazionali ed internazionali.- L'Unione Europea, l'ONU, NATO- Il mercato e le sue tipologie. Le caratteristiche della domanda. Le caratteristiche dell'offerta.- Il mercato del lavoro, diritti ed obblighi dei lavoratori, modalità di accesso all'impiego pubblico e privato. Il contratto di lavoro e le sue tipologie.- La moneta, l'inflazione e la deflazione.	<ul style="list-style-type: none">- Apprezzare l'importanza di vivere in un Paese che tutela e riconosce le libertà;- individuare le diverse forme di libertà e i principali diritti e doveri dei cittadini;- distinguere le funzioni del Parlamento e dei suoi membri;- descrivere l'iter legislativo di una legge ordinaria;- individuare la composizione e le funzioni del Governo;- individuare le caratteristiche e le procedure degli atti aventi forza di legge;- distinguere il ruolo e le funzioni del Presidente della Repubblica e della Corte Costituzionale;- distinguere Regioni, Province e Comuni;- distinguere i principali organi dell'UE e l'importanza di esserne membri;- comprendere la funzione della Nato e dell'ONU e delle sue agenzie specializzate;- distinguere i tre tipi di giurisdizione e apprendere gli aspetti salienti del procedimento civile, penale e amministrativo;- individuare la differenza tra domanda e offerta di lavoro;- capire i meccanismi che regolano il mercato del lavoro;- individuare il valore della moneta;- capire quando l'economia subisce processi inflazionistici e deflazionistici.	<ul style="list-style-type: none">- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Tipologie di carte geografiche</p> <p>Strumenti numerici impiegati nella ricerca geografica</p> <p>Continenti ed oceani</p> <p>Zone climatiche e climi del pianeta terra</p> <p>Ecosistemi della terra</p> <p>Umanizzazione del territorio</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dell'Europa</p> <p>Formazione geomorfologica ,clima,idrografia e biomi dei continenti extra europei</p> <p>Le principali regioni agrarie e nuove frontiere dell'agricoltura</p> <p>Fattori di localizzazione delle attività produttive e nuovi modelli di produzione</p> <p>Valore economico ed identitario del patrimonio culturale ed ambientale</p> <p>Interazioni fra ecosistemi e sistemi economico-sociali</p> <p>Dinamiche della popolazione mondiale e sua distribuzione</p> <p>Movimenti migratori</p> <p>Risorse rinnovabili e non rinnovabili</p> <p>Fattori e protagonisti della globalizzazione</p> <p>Nord e Sud del mondo</p>	<p>Saper determinare le coordinate geografiche di un punto</p> <p>Saper trarre informazioni dalla lettura delle carte geografiche</p> <p>Saper leggere e interpretare grafici ,cartogrammi e tabelle di dati</p> <p>Saper riconoscere la localizzazione spaziale di elementi naturali ed antropici</p> <p>Saper eseguire ricerche usando strumenti diversi</p> <p>Saper leggere,interpretare e ricavare informazioni da un testo</p> <p>Riconoscere l'importanza della sostenibilità territoriale e la salvaguardia degli ecosistemi</p> <p>Descrivere il territorio europeo,caratteristiche demografiche ed economia</p> <p>Descrivere il territorio,le caratteristiche demografiche e l'economia</p> <p>Saper individuare opportunità e rischi dei nuovi sistemi di produzione agricola ed industriale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo</p> <p>Identificare risorse turistiche di un territorio</p> <p>Comprendere le cause delle alterazioni ambientali</p> <p>Saper utilizzare gli indicatori demografici</p> <p>Saper analizzare cause e conseguenze dei flussi migratori</p>	<p>Capacità di comprendere gli eventi e i cambiamenti nella loro dimensione locale, nazionale, europea e mondiale e di collocarli secondo le coordinate spazio-temporali, cogliendo nel passato le radici del presente;</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;</p> <p>Cogliere i nessi di causalità e di interdipendenza tra fenomeni. Sintetizzare, schematizzare , rappresentare e analizzare dati.</p>

LINGUA STRANIERA
(Inglese, Francese)

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Lessico di base inerente ad argomenti di vita quotidiana, sociale e ristorazione</p> <p>Regole grammaticali fondamentali.</p> <p>Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi di uso comune.</p> <p>Modalità di scrittura: messaggi brevi, dialoghi, lettera informale.</p> <p>Culture e civiltà del paese di cui si studia la lingua.</p>	<p>Interagire in conversazioni chiare e brevi su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di attualità.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.</p> <p>Utilizzare dizionari monolingue o bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale e sociale o dell'attualità.</p> <p>Produrre testi semplici e coerenti su tematiche di interesse personale e del quotidiano sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli elementi strutturali della lingua utilizzati in testi comunicativi sia nella forma scritta che orale e multimediale.</p>	<p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>

TECNOLOGIA INFORMATICA E COMUNICAZIONE (TIC)

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. - Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. - Usare consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. - Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). - Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. - Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. - Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. - Utilizzare la rete Internet per ricercare dati e fonti. - Utilizzare la rete per attività di comunicazione interpersonale. - Saper utilizzare le varie periferiche di Input/Output. - Saper creare e gestire file e cartelle in Windows. - Saper avviare le applicazioni. - Saper scrivere un'email. 	<ul style="list-style-type: none"> - Moduli ECDL: Power Point. Excel - Internet: breve storia e suo utilizzo. - L'email. - Il concetto di data base. - Internet per le aziende.

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>INSIEME R: L'insieme R e le sue caratteristiche; Il concetto di radice n-esima di un numero reale.</p> <p>CALCOLO LETTERALE: Richiami di scomposizioni e frazioni algebriche.</p> <p>RELAZIONI E FUNZIONI: Equazioni e disequazioni di primo grado; Sistemi lineari; Funzioni, equazioni e sistemi di secondo grado.</p> <p>GEOMETRIA: Poligoni e quadrilateri e loro proprietà (perimetro e area); Teoremi di Euclide, Pitagora, Talete; Circonferenza e cerchio; Poligoni inscritti e circoscritti.</p> <p>PROBABILITA': Esperimenti ed eventi aleatori. Definizioni di probabilità. Probabilità della somma logica di eventi. Probabilità del prodotto logico di eventi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Semplificare espressioni contenenti radici -Operare con le radici -Padroneggiare l'uso della lettera -Eseguire le operazioni con i polinomi -Fattorizzare un polinomio -Eseguire operazioni con le frazioni algebriche -Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado -Risolvere equazioni di secondo grado e saperli interpretare graficamente -Conoscere e usare misure di grandezze geometriche (perimetro e area) delle principali figure geometriche del piano -Utilizzare i teoremi di Euclide, Pitagora, Talete per calcolare lunghezze -Riconoscere se un evento è aleatorio, certo o impossibile -Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione statistica -Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione soggettiva -Calcolare la probabilità della somma logica di eventi -Calcolare la probabilità del prodotto logico di eventi dipendenti e indipendenti -Calcolare la probabilità condizionata 	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni;</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

SCIENZE INTEGRATE		
BIOLOGIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Caratteristiche generali dei viventi</p>	<p>Descrivere la struttura chimica dell'acqua e le sue proprietà.</p> <p>Riconoscere le principali</p>	<p>Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale</p>

L'acqua e le biomolecole	biomolecole e le loro funzioni. Illustrare le caratteristiche generali degli esseri viventi e la loro classificazione.	e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
La cellula	Saper descrivere la struttura generale della cellula procariotica ed eucariotica distinguendo tra cellula animale e vegetale.	Comunicare in modo corretto ed efficace le proprie conclusioni usando un linguaggio specifico.
Il metabolismo energetico	Comprendere l'importanza della fotosintesi, della respirazione cellulare e della fermentazione.	Applicare le conoscenze acquisite a situazioni della vita reale, anche per porsi in modo critico e consapevole di fronte allo sviluppo scientifico e tecnologico.
Divisione cellulare	Spiegare la differenza tra riproduzione asessuata e sessuata.	
La trasmissione dei caratteri ereditari	Comprendere l'importanza del processo mitotico e meiotico. Spiegare le modalità di trasmissione dei caratteri ereditari: le leggi di Mendel e le sue eccezioni.	
Sistemi ed apparati del corpo umano	Descrivere i sistemi e gli apparati che compongono l'organismo umano e le rispettive funzioni.	
Biodiversità ed evoluzione	Illustrare le principali teorie evoluzionistiche e riconoscere l'importanza della biodiversità.	

SCIENZE INTEGRATE		
CHIMICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Grandezze fisiche fondamentali e derivate, strumenti di misura. - I sistemi omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione. - Il modello particellare (concetti di atomo, molecola e ione) e le spiegazioni delle trasformazioni fisiche (passaggi di stato) e delle trasformazioni chimiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le grandezze che cambiano e quelle che rimangono costanti in un fenomeno. - Effettuare misure di massa, volume, temperatura, densità, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione (da usare per identificare le sostanze). - Effettuare investigazioni in scala ridotta con 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni e situazioni della realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. - Analizzare qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. - Formulare ipotesi, sperimentare e/o interpretare

<ul style="list-style-type: none"> - Le leggi ponderali della chimica e l'ipotesi atomico – molecolare. - Le evidenze sperimentali di una sostanza pura (mediante la misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione) e nozioni sulla lettura delle etichette e sui simboli di pericolosità di elementi e composti. - La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. - L'organizzazione microscopica del gas ideale, le leggi dei gas e volume molare. - Le particelle fondamentali dell'atomo: numero atomico, numero di massa, isotopi. - Le evidenze sperimentali del modello atomico a strati e la organizzazione elettronica degli elementi. - Il modello atomico ad orbitali. - Forma e proprietà del sistema periodico: metalli, non metalli, semimetalli. - Il legame chimico: regola dell'ottetto, principali legami chimici e forze intermolecolari, valenza, numero ossidazione, scala di elettronegatività, forma delle molecole. - Sistemi chimici molecolari e sistemi ionici: nomenclatura. - Le soluzioni: per cento in peso e in volume, 	<ul style="list-style-type: none"> materiali non nocivi, per salvaguardare la sicurezza personale e ambientale. - Effettuare separazioni tramite filtrazione, distillazione, cristallizzazione, centrifugazione, cromatografia, estrazione con solventi. - Utilizzare il modello cinetico – molecolare per spiegare le evidenze delle trasformazioni fisiche e chimiche e costruire grafici temperatura / tempo per i passaggi di stato. - Conoscere e descrivere le leggi ponderali. - Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei materiali per un loro utilizzo sicuro. - Usare il concetto di mole come ponte tra il livello macroscopico delle sostanze ed il livello microscopico degli atomi, delle molecole e degli ioni. - Determinare la quantità chimica in un campione di una sostanza. - Risolvere esercizi sui gas. - Saper descrivere le caratteristiche degli elementi usando la tavola periodica. - Spiegare la forma a livelli di energia dell'atomo sulla base delle evidenze sperimentali, come il saggio alla fiamma. - Saper descrivere la configurazione elettronica di un atomo. - Saper individuare un 	<ul style="list-style-type: none"> leggi, proporre e utilizzare modelli e analogie. - Riconoscere le potenzialità e i limiti delle scienze, delle tecnologie e della tecnica rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. - Usare gli strumenti tecnologici utilizzati con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro ed alla tutela della persona. - Collocare le principali scoperte scientifiche e invenzioni tecniche nel loro contesto storico e sociale.
---	--	--

<p>molarità, molalità, proprietà colligative.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni chimiche, bilanciamento e calcoli stechiometrici. - Energia e trasformazioni chimiche. - L'equilibrio chimico, la costante di equilibrio, l'equilibrio di solubilità, il principio di Le Chatelier. - I catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione. - Le teorie acido-base: pH, indicatori, reazioni acido-base, calore di neutralizzazione, acidi e basi forti e deboli, idrolisi, soluzioni tampone. - Reazioni di ossidoriduzione e loro bilanciamento: pile, corrosione, leggi di Faraday ed elettrolisi. - I composti organici. - Idrocarburi alifatici ed aromatici, gruppi funzionali, nomenclatura e biomolecole. 	<p>elemento nella tavola periodica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere le proprietà periodiche. - Saper individuare il tipo di legame presente in un composto. - Spiegare la forma delle molecole e le proprietà delle sostanze. - Utilizzare le regole della nomenclatura IUPAC. - Preparare soluzioni di data concentrazione (per cento in peso e in volume, molarità, molalità). - Saper bilanciare una reazione chimica. - Saper risolvere problemi di stechiometria relativi alle reazioni. - Spiegare le trasformazioni chimiche che comportano scambi di energia con l'ambiente. - Determinare la costante di equilibrio di una reazione dalle concentrazioni di reagenti e prodotti. - Spiegare l'azione dei catalizzatori e degli altri fattori sulla velocità di reazione. - Riconoscere sostanze acide e basiche tramite indicatori, anche di origine vegetale, e misure di pH. - Bilanciare le reazioni di ossido riduzione col metodo ionico elettronico. - Disegnare e descrivere il funzionamento di pile e celle elettrolitiche. 	
---	--	--

	- Descrivere le proprietà fisiche e chimiche di idrocarburi, dei diversi gruppi funzionali e delle biomolecole.	
--	---	--

SCIENZE INTEGRATE		
FISICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro di una forza, la potenza, l'energia, vari tipologie di energia, conservazione dell'energia meccanica; - La Temperatura e il termometro, le leggi dei gas, il calore e il calore specifico; - Gli stati della materia e cambiamenti di stato; - La termodinamica e i tre principi della termodinamica; - Carica elettrica e la legge di Coulomb, campo elettrico, fenomeni elettrostatici; - Corrente elettrica e i circuiti elettrici, le leggi di Ohm; - Campo magnetico e fenomeni magnetici; - Le onde, il suono e la luce. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare il concetto di lavoro di una forza, la potenza, l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia, applicare la conservazione dell'energia meccanica; - Saper misurare la temperatura con l'utilizzo del termometro, conoscere le leggi dei gas, saper definire il calore e le sue forme di trasmissione e propagazione, saper definire il calore specifico; - Riconoscere gli stati della materia e i cambiamenti di stato; - Saper definire i tre principi della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fondamentali elettriche e le rispettive unità di misura; - Applicare la legge di Coulomb tra le cariche elettrostatiche; - Comprendere il funzionamento di un circuito elettrico, saper applicare le leggi di Ohm; - Riconoscere l'esistenza del campo magnetico e di alcuni fenomeni magnetici fondamentali; - Sapere le caratteristiche fondamentali dell'onda, le modalità di propagazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper definire il lavoro di una forza, la potenza e l'energia, riconoscere le varie tipologie di energia e saper applicare la conservazione dell'energia meccanica a problemi reali; - Saper definire la Temperatura e le sue unità di misura e gli strumenti per la sua misurazione; - Applicare le leggi dei gas; - Comprendere il significato di calore come forma di energia e comprendere come si propaga il calore; - Saper definire il calore specifico e la dilatazione termica dei corpi; - Riconoscere gli stati di aggregazione della materia e i cambiamenti di stato; - Comprendere i principi generali fondamentali della termodinamica; - Riconoscere le grandezze fisiche elettriche e le loro unità di misura; - Analizzare e descrivere fenomeni in cui interagiscono cariche elettriche e saper applicare la legge di Coulomb; - Comprendere il funzionamento dei circuiti elettrici e saper applicare le leggi Ohm; - Saper riconoscere i fenomeni magnetici e utilizzare il concetto di campo magnetico per descrivere gli effetti magnetici della corrente;

	delle onde e le applicazioni fondamentali delle onde.	- Saper riconoscere le caratteristiche fondamentali delle onde e le loro applicazioni.
--	---	--

SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.</p> <p>Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.</p> <p>Conservazione, cottura.</p> <p>Confezioni alimentari ed etichette.</p>	<p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p> <p>Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.</p> <p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezione ed imballaggi a norma.</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA E SALA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p align="center">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualità alimentare e le etichette alimentari. - I marchi di tutela alimentare e i disciplinari di produzione. - I principali cereali e le farine. <ul style="list-style-type: none"> - Il latte e i suoi derivati in cucina. - Il formaggio in cucina. - Le sostanze grasse e i condimenti in cucina. - Le spezie e le erbe aromatiche. <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti vegetali. <p align="center">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. - Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali. - Le tecniche di conservazione dei vegetali. - La presentazione e il servizio dei vegetali. <p align="center">UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione delle uova. - Le caratteristiche organolettiche delle uova. - Le tecniche di cottura delle uova. - Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. <ul style="list-style-type: none"> - Il servizio e la presentazione dei piatti a 	<p align="center">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le diverse qualità degli alimenti. <ul style="list-style-type: none"> - Saper leggere e interpretare un'etichetta. - Conoscere il significato dei marchi di tutela. <ul style="list-style-type: none"> - Iniziare a conoscere i principali prodotti italiani a marchio, con l'obiettivo di una valorizzazione e promozione dei prodotti Made in Italy. - Saper contestualizzare e classificare i principali prodotti in uso in cucina. - Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e nutritive dei prodotti alimentari di base. <p align="center">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. <ul style="list-style-type: none"> - Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. - Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. 	<p align="center">UDA 9 GLI ALIMENTI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p align="center">UDA 10 I VEGETALI IN CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. <p align="center">UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di

base di uova.

- La classificazione degli antipasti.
- Le principali tipologie di antipasti.
 - Il servizio e la presentazione dei piatti a base di antipasti

UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI

- Classificazione e usi alimentari dei fondi, delle salse di cucina e dei primi piatti all'italiana.
- Le tecniche di produzione dei fondi base di cucina e delle salse madri.
- Le tecniche di produzione delle basi addensanti e delle salse base all'italiana per primi piatti.
- Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana.
- L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce.
- La presentazione e il servizio dei primi piatti.

UDA 13 I PRODOTTI ITTICI

- La classificazione e le caratteristiche dei pesci.
 - Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci.
- Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci.
 - La presentazione e il servizio dei pesci

UDA 14 LE CARNI

- La classificazione e le caratteristiche delle carni.
 - Le tecniche di

UDA 11 LE UOVA E GLI ANTIPASTI

- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.
- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base.
 - Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.
- Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.
- Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.
- Realizzare piatti a base di uova.
 - Realizzare antipasti freddi e caldi.
- Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.

UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI

- Conoscere le principali tecniche di preparazione e cottura dei fondi, dei brodi e delle salse di cucina.
- Comprendere le principali differenze tra i fondi e i brodi.
- Saper eseguire le fasi di lavorazione e cottura dei principali fondi e brodi di cucina.
- Saper individuare le corrette tecniche di addensamento per le principali preparazioni di cucina e pasticceria.
 - Saper eseguire le fasi di lavorazione e cottura delle principali salse

- accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- 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

UDA 12 I FONDI, LE SALSE, I PRIMI PIATTI

- 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.
- 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.
- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

UDA 13 I PRODOTTI ITTICI

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,

<p>preparazione e cottura delle carni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. - La presentazione e il servizio delle carni. 	<p>madri e loro derivate.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi, le fasi di preparazione dei primi piatti e il loro abbinamento con farce e salse. <p style="text-align: center;">UDA 13 I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce. - Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. - Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche. <p style="text-align: center;">UDA 14 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni. - Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. - Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche. 	<p>ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. <p style="text-align: center;">UDA 14 LE CARNI</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
---	---	--

**LABORATORIO
DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali. Eseguire le tecniche di base nell'accoglienza del cliente - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, di organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti di accoglienza turistica alberghiera.

<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema turistico. - Ambiente, territorio e turismo. - Le strutture dell'ospitalità alberghiere ed extra alberghiere. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di organizzazione e di accoglienza turistico-alberghiera.
<ul style="list-style-type: none"> - Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti alla cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative ai contesti.

<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nel front office. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, organizzazione e commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le strutture ricettive alberghiere - L'organizzazione dell'azienda alberghiera 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate all'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base, dell'organizzazione e accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti.
<ul style="list-style-type: none"> - Le fasi di accoglienza turistica: front office e soggiorno del cliente - Check-in - Registro degli arrivi e partenze - Le chiavi e le relative informazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di organizzazione e commercializzazione di accoglienza turistico/alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	<p>specifici delle diverse culture.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Come registrare i clienti - Consenso per il trattamento dei dati sensibili - Compiti di assistenza al cliente - Registrazioni obbligatorie per legge (scheda di notifica) 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Le principali figure professionali di riferimento. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. - Principi di legislazione specifica di settore e norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). - L'attività al videoterminale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Principi di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta turistica, la produzione, il mercato turistico, le forme di mercato, il turismo, le tipologie di turista, le tipologie di turismo. - Il sistema turistico centrale e periferico. - Le imprese turistiche. - Le professioni turistiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipè. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di predisposizione di servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e

<p>diverse situazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. - Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 	<p>professionali, curandole le efficienze.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<p>commercializzazione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
---	---	--

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive, ruoli e compiti dei soggetti interessati</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e</p>	<p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p> <p>Sapersi comportare seguendo i principi dell'etica sportiva</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

<p>alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Generalità sul primo soccorso</p>	<p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Sapersi muovere con disinvoltura in ambiente naturale</p>	
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Confronto sistematico con gli interrogativi perenni dell'uomo e con le risorse e le inquietudini del nostro tempo, a cui il cristianesimo e le altre religioni cercano di dare una spiegazione: l'origine e il futuro del mondo e dell'uomo, il bene e il male, il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità. - Approfondimento, alla luce della rivelazione ebraico-cristiana, del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia. - Specificità della proposta cristiano-cattolica, rispetto a quella di altre religioni e sistemi di significato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sulle proprie esperienze personali e direlazione. - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Riconoscere il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale. - Consultare correttamente la Bibbia. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi porre domande di senso in ordine alla ricerca di una identità libera e consapevole, confrontandosi con i valori affermati dal Vangelo e testimoniati dalla comunità cristiana. - Saper rilevare il contributo della tradizione ebraico-cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli, confrontandolo con le problematiche attuali. - Impostare una riflessione sulla dimensione religiosa della vita a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p>	<p>Le origini della letteratura italiana.</p> <p>La poesia religiosa, comico- realistica.</p> <p>La scuola siciliana.</p> <p>Il dolce Stilnovo.</p> <p>Dante Alighieri.</p> <p>Francesco Petrarca.</p> <p>Giovanni Boccaccio.</p> <p>Niccolò Machiavelli.</p> <p>Francesco Guicciardini.</p> <p>Passaggio dal Medioevo al Rinascimento- Umanesimo.</p> <p>La seconda metà del Cinquecento.</p> <p>La crisi del Rinascimento.</p> <p>Torquato Tasso.</p> <p>Scelte di passi e testi delle opere letterarie ed eventuali riferimenti ad autori stranieri.</p> <p>L'evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'unità nazionale.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

-	<p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. - Condividere principi e valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, della Dichiarazione universale dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere e collegare "lunga durata" e storia eventuale. - Essere consapevoli del carattere multicausale della spiegazione storica. - Riflettere sul tema della contemporaneità storica. - Riflettere sui temi del mutamento e della continuità storica. - Saper utilizzare opere d'arte come fonti storiche. - Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. - Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme) 	<ul style="list-style-type: none"> - La civiltà del Basso Medioevo. - La crisi del Medioevo. - L'Europa degli Stati e la conquista del Nuovo Mondo. - La fine della politica dell'equilibrio. - La Riforma protestante e le sue conseguenze sociali e culturali. - L'invenzione della stampa. - Gli aspetti significativi del Seicento. - Stati, viaggi e spazi aperti.
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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. 	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'azienda e le sue classificazioni; - Forme giuridiche dell'impresa - Gli adempimenti costitutivi e amministrativi - La gestione dell'impresa - I calcoli finanziari: l'interesse, il montante, lo sconto commerciale e valore attuale. - il Turismo e il mercato turistico - L'analisi della domanda turistica - L'analisi dell'offerta turistica - Le imprese del mercato turistico - I documenti delle operazioni di gestione; - La contabilità IVA - I mezzi di pagamento nell'attività aziendale - disciplina generale dei contratti - i contratti dell'azienda ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle aziende ed in particolare delle strutture turistico/ristorative. - Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa - Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa - Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Redigere la contabilità di settore

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<p>-Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo -Risolvere disequazioni fratte -Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta</p>	<p>-Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali</p> <p>-Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p align="center">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti e le loro classificazioni. - Gli alimenti per regimi diversi. <ul style="list-style-type: none"> - Le etichette. - La produzione biologica. - Gli OGM. - Le scelte alimentari. - Le qualità alimentari. - I marchi di tutela e qualità. <ul style="list-style-type: none"> - Tracciabilità e sicurezza alimentare. <ul style="list-style-type: none"> - Il piano di autocontrollo HACCP. - La degustazione e l'analisi sensoriale. - Gli abbinamenti enogastronomici <p align="center">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (prodotti ittici). - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (prodotti ittici). - Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici. - Made in Italy: i prodotti ittici. 	<p align="center">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. <ul style="list-style-type: none"> - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -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. <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari <p align="center">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Identificare quali- 	<p align="center">UDA 1 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <ul style="list-style-type: none"> -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati. <p align="center">UDA 2 I PESCI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di

- Stagionalità e freschezza dei prodotti ittici.

**UDA 3
LE CARNI**

- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (carni fresche e trasformate).
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (carni fresche e trasformate).
- Classificazione e caratteristiche delle carni e dei salumi.
- Made in Italy: le carni e i salumi.

**UDA 4
MADE IN ITALY:
LA CUCINA
REGIONALE
ITALIANA**

- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (cucina regionale italiana).
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.
- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,

quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
- 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.

**UDA 3
LE CARNI**

- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.

organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- 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.
- Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati.

**UDA 3
LE CARNI**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,

<p>stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enogastronomia e turismo Made in Italy. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - 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. <p style="text-align: center;">UDA 4 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o 	<p>ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati. <p style="text-align: center;">UDA 4 MADE IN ITALY: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di
---	--	---

	<p>prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. 	<p>accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati. - 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.
--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e I ruoli e I compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere I principi fondamentali dell'etica sportiva fisica</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso porti e sportive</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando I propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con I compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità</p>

RELIGIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico.- Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico.- Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici.- Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.- Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica.	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.- Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche.- Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali.- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine.- Riconoscere complementarietà e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano.- Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. - Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale.</p> <p>L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria.</p> <p>Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia.</p> <p>Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

-	<p>essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. - 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.

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>-Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p> <p>-Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi.</p> <p>-Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli</p>	<p>- Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte.</p> <p>-Saper distinguere collegare lunga durata e storia eventuale.</p> <p>-Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine.</p> <p>-Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica.</p>	<p>-Due Europe tra Seicento e Settecento.</p> <p>La Primavera dei Lumi.</p> <p>La Rivoluzione americana.</p> <p>La Rivoluzione francese. L'Età napoleonica.</p> <p>La prima rivoluzione industriale.</p> <p>L'Ottocento: restaurazione e opposizioni.</p> <p>I moti degli anni 20/30.</p> <p>La rivoluzione del 1848.</p> <p>L'unificazione italiana e tedesca.</p>
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi; Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura;</p>	<p>-Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica</p> <p>-Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche</p> <p>-Tracciare il grafico di funzioni goniometriche</p> <p>-Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica</p>	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche.</p>

<p>Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<p>-Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero</p>	<p>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>
---	--	--

<p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>		
<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>	<p>Competenze</p>
<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle risorse umane - Il mercato del lavoro - Il reclutamento del personale - Il contratto di lavoro e le sue tipologie - La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR - L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane - Il reddito d'esercizio - Classificazione costi e ricavi - Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria - La contabilità generale - Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa - Il Bilancio di esercizio - Indici di bilancio e margini patrimoniali - L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative - Metodi di calcolo dei costi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la terminologia giuridica - Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni - Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro - Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo - Riconoscere gli elementi della retribuzione - Compilare foglio paga - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore - Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio - Classificare i costi delle imprese - Determinare il prezzo di vendita dei prodotti - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost) 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi - Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati. - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

LINGUA STRANIERA
(Inglese, Francese)

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Competenze	Conoscenze	Abilita'
<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni regionali locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, regionali e nazionali , in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei</p>	<p>-Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>-Caratteristiche della cucina regionale campana e nazionale.</p> <p>-Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>-Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.</p> <p>-Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>-Costi di produzione del settore cucina.</p> <p>-Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>-Organizzazione del personale del settore cucina.</p>	<p>- Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>-Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</p> <p>-Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</p> <p>-Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>-Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>-Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>-Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p>

<p>mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>-Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.</p> <p>-Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>-Tecniche basi di cucina.</p> <p>-Tecniche basi di pasticceria.</p>	<p>-Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>-Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>-Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p>
---	--	---

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>- Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.</p>	<p>- Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton macchine elettriche</p> <p>- Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero</p>	<p>- Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere I fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e</p>	<p>Sapersi comportare seguendo I principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p>

<p>sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica</p>	<p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici</p>	<p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici</p>
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica. 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali. - Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine. - Riconoscere complementarità e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi - Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento - Cogliere le relazioni tra forma e contenuto - Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo - Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale - Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene - Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme -Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. - 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.

STORIA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall' Ottocento ad oggi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue trasformazioni nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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.
--	---

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale.- Tecniche di marketing turistico e web marketing- Marketing strategico e operativo- Piano di marketing. Analisi interna ed esterna- Vantaggio competitivo e scelte strategiche.- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.- Budget e controllo budgetario.- Business plan (funzione e articolazione).- Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità)- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none">- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- operare scelte di marketing strategico- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità- Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.- Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi.- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali.- Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>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.</p>

		<p>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 <i>Made in Italy</i>.</p> <p>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 <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---

LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. - Strategie di comunicazione del prodotto. - Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. - Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.). - Principi di fidelizzazione del cliente. - Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. - Il sistema di customer satisfaction. - Tecniche di problem solving e gestione reclami. - Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. - Tecniche di programmazione e controllo dei costi. - Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. - Normativa relativa alla 	<ul style="list-style-type: none"> - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. - Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. -Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. -Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; -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. -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati. -Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - 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

<p>tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. • Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. • Principali tecniche di 	<p>programmato.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. -Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. -Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. -Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. -Elaborare un'offerta di 	<p>prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. -Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. -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. -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. - 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.
--	---	--

<p>comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>-Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.</p> <p>-Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</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 imprevisi.</p> <p>-Metodologie e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>-Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>-Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione Ecolabel.</p> <p>-Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p> <p>-Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p>	<p>prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ed 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. • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze 	
---	--	--

<p>-Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei 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> <p>-Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>-Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>-Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>-Tecniche di analisi per indici.</p> <p>-L'informazione turistica: dall'on site all'online.</p> <p>-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>-Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>-Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>alimentari della clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario. • 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. • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/ catering. • Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e 	
--	---	--

	<p>rispondente a principi estetici.</p> <ul style="list-style-type: none">• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.• Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.• Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.• Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.• 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. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.• Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di	
--	--	--

	<p>customer satisfaction.</p> <ul style="list-style-type: none">• Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.• Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.• Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.• Applicare tecniche di benchmarking.• Individuare i target e gli indicatori di performance.• Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.• 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.	
--	--	--

MATEMATICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.</p>	<ul style="list-style-type: none">-Classificare una funzione-Individuare il dominio di una funzione-Definire la positività di una funzione-Calcolare limiti di funzioni-Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto-Calcolare la derivata di una funzione-Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico-Eeguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .</p>

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>- Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton- macchine elettriche- Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero	<p>- Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date</p> <p>Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali</p>

RELIGIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali.</p> <p>-Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>-Mostrare padronanza della lingua italiana.</p> <p>-Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.</p> <p>-Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario.</p> <p>-Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.</p> <p>-Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari.</p>	<p>-Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>-Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>-Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>-Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>-Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>-Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>-Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>-Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei</p>	<p>Le origini della letteratura italiana.</p> <p>La poesia religiosa, comico- realistica.</p> <p>La scuola siciliana.</p> <p>Il dolce Stilnovo.</p> <p>Dante Alighieri.</p> <p>Francesco Petrarca.</p> <p>Giovanni Boccaccio.</p> <p>Niccolò Machiavelli.</p> <p>Francesco Guicciardini.</p> <p>Passaggio dal Medioevo al Rinascimento- Umanesimo.</p> <p>La seconda metà del Cinquecento.</p> <p>La crisi del Rinascimento.</p> <p>Torquato Tasso.</p> <p>Scelte di passi e testi delle opere letterarie ed eventuali riferimenti ad autori stranieri.</p> <p>L'evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'unità nazionale.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i cambiamenti avvenuti nel passaggio dalla Preistoria alla Roma repubblicana. - Competenze di base della cittadinanza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire un adeguato metodo di studio. - Sapersi orientare nelle coordinate spazio- temporali. - Leggere le differenti fonti: iconografiche; documentarie; cartografiche ricavando informazioni su eventi storici di epoche ed aree geografiche diverse anche in modalità multimediale. - Identificare gli elementi più significativi per confrontare aree e periodi diversi. Riconoscere e rispettare le regole scolastiche. - Comprendere e analizzare la terminologia specifica. - Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla preistoria alla produzione agricola. - Le antiche civiltà fluviali. - Le civiltà del vicino Oriente antico. - La civiltà greca. - Dalle guerre persiane ad Alessandro Magno. - La civiltà etrusca. - La nascita di Roma e l'affermazione della repubblica. - L'epoca delle conquiste. La crisi della repubblica.
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. 	

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo. - Valore e dignità del servizio. - Requisiti personali e professionali. - Importanza delle soft skills. - Valore e cura della divisa. - Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Ristorazione commerciale e collettiva. - Catering e banqueting. - Aree operative e attrezzature della ristorazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	base per la produzione di prodotti e servizi.	
<ul style="list-style-type: none"> - Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro. - Procedure di sicurezza alimentare. - Igiene personale. - Igiene sul lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Momenti operativi nella ristorazione. - Menu di servizio e sequenza delle pietanze. - Allergene nel menu. - Fasi del servizio e comunicazione con il cliente. - Gestione delle attrezzature e degli spazi 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di base per la manipolazione, trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. - Presentarsi in modo professionale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	diverse culture.	
<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche naturali basilari di servizio. - Comportamenti operativi durante il servizio. - Introduzione all'uso della comanda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

	<p>allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Fasi della mise en place. - Preparazione dei coperti. - Mise en place in relazione alla tipologie di piatto o bevande da servire. - Composizione con tovaglioli. - Complementi della mise en place. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Gli stili di servizio. - Le fasi di un servizio. - Il servizio all'italiana e all'inglese. - Il servizio alla russa, il servizio alla francese e il self-service. - Punti di forza e di debolezza deo vari stili di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuale all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar. - Staff, aree operative e attrezzature del bar. - Tipologie di bevande. - Educazione al consumo dell'alcol. - Dosi delle bevande e tecniche di miscita. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Utilizzare i principali software applicativi. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
---	--	---

<ul style="list-style-type: none"> - Caffè: il prodotto e la bevanda. - Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso. - Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso. - Fattori qualitativi dell'espresso. - Tecnica di montaggio e di versare il latte. - Latte art. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù della corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
<ul style="list-style-type: none"> - Il tè. - Come si prepara e si serve il tè. - Infusi e tisane. - Cacao e cioccolato. - Come si prepara e si serve la cioccolata calda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendite dei prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di prima colazione. - Attrezzature per la prima colazione. - Il servizio della colazione continentale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandole le efficienze. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. - Presentarsi in modo professionale. - Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. - Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. - Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio.</p> <p>Principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

MATEMATICA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo; Disequazioni fratte; Sistemi di disequazioni.</p> <p>GEOMETRIA ANALITICA: Piano cartesiano: Punti e rette; parallelismo e perpendicolarità; distanza tra punti e distanza punto retta; Le coniche: definizione come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano.</p>	<p>-Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo -Risolvere disequazioni fratte -Rappresentare nel piano cartesiano punti e rette e risolvere problemi sulle distanze; Rappresentare nel piano cartesiano una conica (circonferenza, parabola) di una data equazione; Risolvere problemi su coniche e retta</p>	<p>-Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, riconoscere relazioni funzionali e individuarne le caratteristiche fondamentali</p> <p>-Comprendere la specificità dell'approccio analitico allo studio della geometria acquisendo l'abitudine a ragionare con rigore logico, ad identificare i problemi e a individuare possibili soluzioni</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - L'azienda e le sue classificazioni; - Forme giuridiche dell'impresa - Gli adempimenti costitutivi e amministrativi - La gestione dell'impresa - I calcoli finanziari: l'interesse, il montante, lo sconto commerciale e valore attuale. - il Turismo e il mercato turistico - L'analisi della domanda turistica - L'analisi dell'offerta turistica - Le imprese del mercato turistico - I documenti delle operazioni di gestione; - La contabilità IVA - I mezzi di pagamento nell'attività aziendale - disciplina generale dei contratti - i contratti dell'azienda ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle aziende ed in particolare delle strutture turistico/ristorative. - Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa - Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa - Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Redigere la contabilità di settore

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere le principali metodiche di allenamento delle capacità motorie utilizzate nelle varie attività sportive</p> <p>Conoscere elementi di comunicazione non verbale</p> <p>Conoscere gli elementi tecnici/tattici e regolamentari di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti dei vari soggetti nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva.</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello più alto</p> <p>Saper riconoscere gli aspetti non verbali della comunicazione e saper realizzare sequenze di movimento su base musicale anche in gruppo</p> <p>Saper eseguire gli elementi tecnici principali delle discipline sportive proposte, nei vari ruoli e nelle varie situazioni</p>	<p>Saper utilizzare la propria motricità con senso portati e sportive</p> <p>Vivere positivamente il proprio corpo leggendo criticamente e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra in situazioni di sano confronto agonistico, nei diversi ruoli e con relative responsabilità (arbitraggio, giuria).</p> <p>Collaborare con i compagni in un sano confronto e assumendosi responsabilità.</p>

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico. - Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico. - Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici. - Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali. - Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e 	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza. - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche. - Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l'agire etico umano. - Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

<p>sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale, sulla questione ecologica.</p>	<p>sociali e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine.- Riconoscere complementarità e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	
---	--	--

CLASSE QUARTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Mostrare padronanza della lingua italiana. - Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio. - Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario. - Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli. - Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari. 	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale.</p> <p>L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria. Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia. Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

-	<p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. - 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. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>-Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p> <p>-Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi.</p> <p>-Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte. -Saper distinguere collegare lunga durata e storia evenemenziale. -Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine. -Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica. 	<p>-Due Europe tra Seicento e Settecento.</p> <p>La Primavera dei Lumi.</p> <p>La Rivoluzione americana.</p> <p>La Rivoluzione francese.</p> <p>L'Età napoleonica.</p> <p>La prima rivoluzione industriale.</p> <p>L'Ottocento: restaurazione e opposizioni.</p> <p>I moti degli anni 20/30.</p> <p>La rivoluzione del 1848.</p> <p>L'unificazione italiana e tedesca.</p>
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- La gestione delle risorse umane- Il mercato del lavoro- Il reclutamento del personale- Il contratto di lavoro e le sue tipologie- La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR- L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane- Il reddito d'esercizio- Classificazione costi e ricavi- Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria- La contabilità generale- Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa- Il Bilancio di esercizio- Indici di bilancio e margini patrimoniali- L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative- Metodi di calcolo dei costi	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare la terminologia giuridica- Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni- Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro- Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo- Riconoscere gli elementi della retribuzione- Compilare foglio paga- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa- Redigere la contabilità di settore- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio- Classificare i costi delle imprese- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost)	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati.- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

LA CARTA, I COSTI, I PREZZI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</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>Le funzioni e il formato della carta delle vivande.</p> <p>Aspetti tecnici nella stesura di una carta.</p> <p>La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni.</p> <p>Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita.</p> <p>Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace.</p> <p>Il menu per banchetti.</p> <p>La carta dei vini.</p> <p>La carta dei dessert.</p> <p>La carta delle acque.</p> <p>La carta del bar.</p> <p>La carta esposta.</p> <p>Il calcolo del food cost.</p> <p>La determinazione del prezzo di vendita.</p> <p>Il beverage cost e i prezzi del vino.</p>

MATEMATICA		
CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi; Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura; Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<p>-Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica</p> <p>-Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche</p> <p>-Tracciare il grafico di funzioni goniometriche</p> <p>-Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica</p> <p>-Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero</p>	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche.</p> <p>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>- Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.</p>	<p>- Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton macchine elettriche</p> <p>- Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero</p>	<p>- Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere I fondamentali principi di prevenzione per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle varie attività motorie e sportive praticabili in ambiente naturale</p> <p>Conoscere le caratteristiche e il funzionamento degli strumenti tecnologici e informatici da utilizzare come supporto all'attività fisica</p>	<p>Sapersi comportare seguendo I principi dell'etica sportiva</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Saper svolgere attività motorie e sportive in ambiente naturale</p> <p>Saper utilizzare appropriatamente gli strumenti tecnologici e informatici</p>	<p>Agire in modo responsabile tenendo conto dei principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza propria e altrui</p> <p>Avere un atteggiamento positivo verso uno stile di vita attivo</p> <p>Sapersi orientare in contesti diversificati e mantenere un corretto rapporto con l'ambiente</p> <p>Affrontare l'attività motoria e sportiva utilizzando attrezzi, materiali ed eventuali strumenti tecnologici o informatici</p>

RELIGIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Prosecuzione del confronto critico sulle questioni di senso più rilevanti, attraverso un inquadramento sistematico.- Relazione della fede cristiana con la razionalità umana e con il progresso scientifico – tecnologico.- Arricchimento del proprio lessico religioso, attraverso le „grandi“ parole e i simboli biblici.- Individuazione del rapporto tra coscienza, libertà e verità nelle scelte morali.- Conoscenza degli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sociale, sulla bioetica, sull’etica sessuale, sulla questione ecologica.	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.- Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche.- Raffrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali.- Riconoscere in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all’origine.- Riconoscere complementarità e differenze tra fede e ragione e tra fede e scienza.	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare gli elementi caratteristici comuni alle religioni; Individuare gli elementi che caratterizzano l’agire etico umano.- Saper citare i documenti del Magistero sugli argomenti trattati.

CLASSE QUINTA

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento • Cogliere le relazioni tra forma e contenuto • Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo • Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale • Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene • Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme • Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall' Ottocento ad oggi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue trasformazioni nel tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none">- 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- 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.
--	--

**TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI
PROCESSI PRODUTTIVI**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Possedere una buona conoscenza delle problematiche inerenti alle macchine idrauliche, meccaniche, elettriche e termodinamiche, calorimetria, correnti elettriche e cadute di tensione nei circuiti elettrici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere utilizzare le leggi di Kirchhoff, teorema di thevenin, Millman e Norton - macchine elettriche - Essere in grado di adoperare i manuali tecnici e saper interpretare la documentazione tecnica delle macchine elettriche utilizzate in settore alberghiero 	<ul style="list-style-type: none"> - Possedere le dovute competenze in merito alle scelte delle macchine del settore alberghiero in funzione del loro utilizzo e delle principali caratteristiche di alcuni tipi di macchine elettriche, con particolare riguardo alle diverse applicazioni da destinarsi e agli aspetti della sicurezza del settore alberghiero.

MATEMATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI:</p> <p>Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p> <p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eeguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.		
---	--	--

LINGUA STRANIERA (Inglese, Francese)		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale.- Tecniche di marketing turistico e web marketing- Marketing strategico e operativo- Piano di marketing. Analisi interna ed esterna- Vantaggio competitivo e scelte strategiche.- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.- Budget e controllo budgetario.- Business plan (funzione e articolazione).- Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità)- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none">- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- operare scelte di marketing strategico- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità- Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.- Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi.- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali.- Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando</p>

		<p>le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>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 <i>Made in Italy</i>.</p> <p>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 <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

Competenze	Abilità	Conoscenze
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano.

<p>internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>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.</p>	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p>	<p>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico.</p> <p>Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico.</p> <p>I marchi di tutela italiani ed europei.</p> <p>Il turismo enogastronomico e il Made in Italy.</p> <p>La cucina regionale delle varie zone d'Italia.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane.</p>
---	--	---

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere gli effetti positivi derivanti da percorsi di preparazione fisica specifici</p> <p>Conoscere le strategie tecnico/tattiche di varie discipline sportive e i ruoli e i compiti, anche organizzativi nelle diverse discipline</p> <p>Conoscere i principi fondamentali dell'etica sportiva e del fair play</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione</p>	<p>Saper eseguire schemi motori complessi per affrontare attività motorie e sportive ad un livello di maggiore difficoltà</p> <p>Saper applicare le strategie tecnico/tattiche delle discipline sportive proposte, nelle situazioni date</p> <p>Saper applicare le regole dell'etica sportiva e del fair play</p>	<p>Saper utilizzare una motricità adeguata ad una completa maturazione personale e alle proprie attitudini</p> <p>Saper praticare attività sportive individuali e di squadra, saper svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva, saper organizzare eventi sportivi nel tempo scuola</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico seguendo i principi</p>

<p>per la sicurezza in palestra, e in ambito stradale e le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Conoscere le norme igienico-sanitarie e alimentari indispensabili per il benessere individuale</p> <p>Conoscere i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Conoscere i comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale</p>	<p>Saper adottare comportamenti adeguati nelle varie situazioni</p> <p>Saper applicare le procedure da tenere in situazioni di primo soccorso</p> <p>Adottare comportamenti adeguati al mantenimento del benessere fisico</p> <p>Osservare in modo critico i fenomeni connessi al mondo dello sport</p> <p>Sapersi impegnare in attività ludiche e sportive in ambiti diversi adottando comportamenti responsabili</p>	<p>dell'etica sportiva e del far play</p> <p>Saper conferire il giusto valore all'attività fisica e sportiva assumendo stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute</p> <p>Acquisire corretti stili comportamentali</p>
---	--	--

RELIGIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> - Il ruolo della religione nella società. - L'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone. - Il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo, con riferimento agli eventi storico-sociali, alla globalizzazione e migrazione dei popoli, alle nuove forme di comunicazione. - Le principali novità del Concilio ecumenico Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo, secondo i modelli valoriali di riferimento. - Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica, tenendo conto del rinnovamento promosso dal Concilio ecumenico Vaticano II, verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura. - Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. - Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.

	<p>accesso al sapere.</p> <ul style="list-style-type: none">- Distinguere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.	
--	---	--

PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA-
SECONDO PERIODO DIDATTICO (TERZO E QUARTO ANNO)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più idonei per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relativi a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>Mostrare padronanza della lingua italiana.</p> <p>Sviluppare nello studente il gusto per la lettura dei testi letterari, allargare i suoi orizzonti culturali nel tempo e nello spazio.</p> <p>Sviluppare la capacità di individuare collegamenti in ambito storico letterario.</p> <p>Comprendere la storicità dei fenomeni letterari e contestualizzarli.</p> <p>Distinguere e confrontare i diversi movimenti e generi letterari.</p>	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali.</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate</p> <p>Usare metodi e strumenti per redigere varie tipologie di testi.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo all'unità d'Italia.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale del periodo considerato.</p> <p>Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi.</p> <p>Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.</p> <p>Individuare e descrivere il significato culturale dei beni</p>	<p>Gli aspetti fondamentali del 1600. Il metodo scientifico e la ricerca della verità.</p> <p>Gli aspetti generali dell'Illuminismo.</p> <p>Le teorie politiche: Montesquieu e la divisione dei poteri, Voltaire e il dispotismo illuminato, Rousseau e il contratto sociale. L'Illuminismo italiano: Cesare Beccaria. Carlo Goldoni e la Riforma della Commedia. Vittorio Alfieri e le tragedie.</p> <p>Giuseppe Parini e l'opera didascalica "Il Giorno"</p> <p>Il Preromanticismo: Ugo Foscolo e il romanzo epistolare.</p> <p>Il Romanticismo: Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.</p> <p>Il romanzo storico.</p> <p>Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</p>

	<p>ambientali, monumentali, dei siti archeologici dei musei a partire da quelli presenti nel territorio.</p> <p>Riconoscere le informazioni essenziali evidenziando la parola chiave e gli elementi storici, culturali, sociali e politici</p> <p>Leggere un testo individuando il tema, il messaggio, le forme metriche di base, le figure retoriche.</p>	
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. - 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. 	

STORIA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>-Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p> <p>-Interpretare fatti e fonti storiche per contestualizzare e sostenere una tesi.</p> <p>-Utilizzare conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo e per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli</p>	<p>- Usare le fonti iconografiche e saperle comparare con le fonti scritte.</p> <p>-Saper distinguere collegare lunga durata e storia eventuale.</p> <p>-Riconoscere i nessi di causa ed effetto tra i fenomeni storici e geografici, distinguendo cause profonde ed occasionali, conseguenze a breve e a lungo termine.</p> <p>-Comprendere ed usare una terminologia appropriata e specifica.</p>	<p>-Due Europe tra Seicento e Settecento.</p> <p>La Primavera dei Lumi.</p> <p>La Rivoluzione americana.</p> <p>La Rivoluzione francese. L'Età napoleonica.</p> <p>La prima rivoluzione industriale.</p> <p>L'Ottocento: restaurazione e opposizioni.</p> <p>I moti degli anni 20/30.</p> <p>La rivoluzione del 1848.</p> <p>L'unificazione italiana e tedesca.</p>
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 	

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità'	Competenze
<p>ESPONENZIALI E LOGARITMI: Potenze con esponente reale; Funzione esponenziale; Equazioni e Disequazioni esponenziali; Funzione Logaritmica; Proprietà dei logaritmi;</p>	<p>-Saper tracciare il grafico delle funzioni esponenziale e logaritmica</p> <p>-Saper risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche</p> <p>-Tracciare il grafico di funzioni goniometriche</p>	<p>-Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina</p> <p>-Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo riguardanti</p>

<p>Equazioni e disequazioni logaritmiche.</p> <p>GONIOMETRIA: Angoli e loro unità di misura; Circonferenza goniometrica; Relazioni fondamentali; Le funzioni goniometriche; Equazioni goniometriche elementari.</p> <p>TRIGONOMETRIA: Risoluzione di Triangoli.</p>	<p>-Saper calcolare le funzioni goniometriche di un angolo e viceversa risalire all'angolo data una sua funzione goniometrica</p> <p>-Applicare i teoremi del triangolo rettangolo, di Carnot e Eulero</p>	<p>esponenziali, logaritmi e funzioni goniometriche.</p> <p>- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico</p>
---	--	---

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- La gestione delle risorse umane- Il mercato del lavoro- Il reclutamento del personale- Il contratto di lavoro e le sue tipologie- La retribuzione ed i suoi elementi, il TFR- L'organizzazione e la sicurezza delle risorse umane- Il reddito d'esercizio- Classificazione costi e ricavi- Il Patrimonio e la situazione patrimoniale e finanziaria- La contabilità generale- Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa- Il Bilancio di esercizio- Indici di bilancio e margini patrimoniali- L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative- Metodi di calcolo dei costi	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare la terminologia giuridica- Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni- Riconoscere diritti e doveri del rapporto di lavoro- Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo- Riconoscere gli elementi della retribuzione- Compilare foglio paga- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa- Redigere la contabilità di settore- Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio- Classificare i costi delle imprese- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage Cost)	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ristorazione, di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati.- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione nelle imprese turistico-ristorative- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.</p> <p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

LINGUA E CULTURA STRANIERA**(Inglese, Spagnolo)**

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Strumenti di pubblicità e comunicazione. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.</p> <p>Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano. Gli attori coinvolti nella valorizzazione del prodotto tipico. I marchi di tutela italiani ed europei. Il turismo enogastronomico e il Made in Italy, La cucina regionale delle regioni italiane.</p> <p>Le attrezzature per buffet e banchetti. L'allestimento e la disposizione dei tavoli. I servizi di banqueting e catering.</p> <p>La vite e l'uva. La fermentazione alcolica e la vinificazione. Lo spumante. Lo champagne. La conservazione dei vini. La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea. L'etichetta del vino.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali delle nuove tendenze enogastronomiche. Partecipare alla gestione del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione . Identificare il legame dei prodotti con il territorio.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio. Attuare la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Attivare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Effettuare attività di controllo di gestione.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari.</p> <p>Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tipicità in contesti internazionali.</p> <p>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</p>

LABORATORI DEI SERVIZI DI ENOGASTRONAMIA SETTORE CUCINA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>K.1. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>K.2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>K.3. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>K.4. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.</p> <p>K.5. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>K.6. Costi di produzione del settore cucina.</p> <p>K.7. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>K.8. Organizzazione del personale del settore cucina.</p> <p>K.9. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p> <p>K.10. Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>K.11. Tecniche di cucina.</p>	<p>A.1. Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>A.2. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</p> <p>A.3. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>A.4. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</p> <p>A.5. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>A.6. Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>A.7. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>A.8. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>A.9. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>A.10. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>A.11. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p>	<p>C.1. utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>C.2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>C.3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>C.4. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>C.5. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>C.6. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>C.7. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>C.8. correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

<p>K.12. Tecniche di pasticceria.</p>	<p>di</p> <p>A.12. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaino.</p>	
<p>K.13. Software di settore.</p>	<p>di</p> <p>A.13. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>	

TERZO PERIODO DIDATTICO (QUINTO ANNO)

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei seguenti autori e/o correnti tra i quali vengono ritenuti irrinunciabili Pascoli, Crepuscolarismo e Futurismo, Svevo, Pirandello, Ungaretti, Montale, Pavese, Calvino, Neorealismo.</p>	<p>Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere in relazione i testi letterari dei vari autori con il contesto storico-politico e culturale di riferimento • Cogliere le relazioni tra forma e contenuto • Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo • Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale • Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario cui l'opera appartiene • Individuare e illustrare i rapporti tra una parte del testo e l'opera nel suo insieme • Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando inferenze e collegamenti tra i contenuti 	<ul style="list-style-type: none"> - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall'Alberghiero.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la 	

	<p>vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---

STORIA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dall' Ottocento ad oggi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento - Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. - Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. - Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale - Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geomorfologiche e le sue 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

	trasformazioni nel tempo	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti del profilo di indirizzo e in uscita dall' Alberghiero.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastro-nomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. 	

MATEMATICA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>LE FUNZIONI IN R: Classificazione, dominio e codominio. Segno di una funzione. Grafici notevoli di funzioni elementari. Proprietà delle funzioni.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: Concetto di limite finito ed infinito, destro e sinistro. Forme indeterminate. Punti di discontinuità e asintoti di una funzione.</p> <p>DERIVATE DI FUNZIONI: Definizione di derivata e suo significato geometrico. Calcolo di derivate, massimi e minimi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificare una funzione -Individuare il dominio di una funzione -Definire la positività di una funzione -Calcolare limiti di funzioni -Studiare la continuità e la discontinuità di una funzione in un punto -Calcolare la derivata di una funzione -Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico -Eeguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico 	<ul style="list-style-type: none"> -Argomentare, con un uso corretto del linguaggio specifico della disciplina -Gestire correttamente e applicare procedure di calcolo di limiti e derivate di funzioni reali di variabile reale nello studio di funzioni e nella risoluzione di casi reali .

<p>STUDIO DI UNA FUNZIONE: Studio di funzioni: Campo di esistenza, segno della funzione, asintoti, massimi e minimi. Flessi: studio della derivata seconda.</p>		
--	--	--

<p align="center">LINGUA E CULTURA STRANIERA (Inglese, Spagnolo)</p>		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico professionale.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera. Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni/francofoni, riferiti in particolare all'ambito della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>Sapere padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al mondo della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche, dinamiche e normativa del mercato turistico nazionale e internazionale.- Tecniche di marketing turistico e web marketing- Marketing strategico e operativo- Piano di marketing. Analisi interna ed esterna- Vantaggio competitivo e scelte strategiche.- Pianificazione, programmazione e controllo di gestione.- Budget e controllo budgetario.- Business plan (funzione e articolazione).- Normativa del settore turistico-ristorativo (sicurezza del lavoro, sicurezza alimentare, certificazione di qualità)- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none">- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato- operare scelte di marketing strategico- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali- realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.- Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto e tracciabilità- Analizzare i fattori economici che incidono sulle abitudini alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.- Utilizzare gli strumenti gestionali nelle operazioni di produzione dei servizi turistico-ristorativi.- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività professionali.- Applicare la normativa vigente in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando</p>

		<p>le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>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 <i>Made in Italy</i>.</p> <p>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 <i>web</i>.</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>
--	--	---

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Che cos'è la degustazione. La teoria dell'esame olfattivo, visivo e gustativo. La temperatura del vino. L'abbinamento cibo/vino.</p> <p>La produzione della birra. La classificazione legale e i vari stili di birra. Il servizio della birra in bottiglia e alla spina. Le fasi di degustazione della birra. L'abbinamento cibo/birra.</p> <p>La distillazione e le acquaviti. I sistemi di distillazione. Le principali acquaviti. I liquori: tecniche di produzione e tipologie.</p> <p>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail. Le tecniche di miscita: Con jigger, free pouring, a mano libera. Le tecniche di miscelazione: build, stir, shake. La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail. Le ricette dei principali cocktail.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Identificare il legame dei prodotti con il territorio, riconoscere la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione, commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <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 ai target di clienti e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Attivare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Effettuare attività di controllo di gestione.</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Progettare anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tipicità in contesti internazionali.</p> <p>Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>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</p>