



**I.I.S.  
G. GASPARRINI  
MELFI**



# **CURRICOLO D'ISTITUTO**

**a.s. 2021-22**

**Settore Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera**

## **Presentazione dell'Istituto**

L'Istituto di Istruzione Superiore "GUGLIELMO GASPARRINI" nasce il 1 settembre 2012 dalla fusione dell'ITCG "Gasparrini" e l'Istituto Alberghiero di Melfi, in attuazione della delibera del Consiglio Regionale della Basilicata n. 268 del 6 marzo 2012. Le due scuole presentano un unico organico per il personale docente e per il personale Ausiliario Tecnico Amministrativo. Oggi comprende i Settori Economico, Tecnologico e Servizi. Il numero e la varietà degli indirizzi di studio, la capacità progettuale nel campo dell'innovazione didattica, l'impegno sia nel settore dell'integrazione e della prevenzione del disagio sia in quello della dispersione scolastica, nonché l'offerta di percorsi formativi integrati, collocano l'Istituto tra i primi poli scolastici nell'area del Vulture.

## **AREA DI ISTRUZIONE GENERALE**

### **PREMESSA**

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, nella consapevolezza che il sostanziale indebolimento del settore negli ultimi anni sia dovuto, non solo alla struttura ordinamentale, ma anche ad una parziale o mancata innovazione nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento.

In questa ottica, l'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio, per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017.

Tale declinazione, deve altresì tener conto che, alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.

Per questa ragione, la declinazione contenuta nel presente documento non è stata sviluppata per tutte le competenze contenute nel PECUP, nella consapevolezza che per alcune di esse (es. individuare problemi, collaborare con gli altri, compiere scelte autonome, partecipare alla vita sociale, acquisire strumenti per la ricerca attiva) dovranno essere condivise strategie, metodi e strumenti caratterizzanti i percorsi di istruzione professionale, che, nel medio e lungo periodo, potranno "fare la differenza" per garantire o quanto meno sostenere il successo formativo di tutte le studentesse e di tutti gli studenti.

Non si può fare a meno, a questo proposito, di sottolineare come il D.Lgs 61/2017 faccia riferimento non solo a metodologie di apprendimento di tipo induttivo e ad un'organizzazione per unità di apprendimento, ma sottolinei come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi; sono proprio questi elementi che devono contribuire al raggiungimento delle competenze trasversali.

Tenuto conto di tutto ciò, la scelta metodologica che ha ispirato l'elaborazione della trasformazione del percorso I.P. non è stata quella di prevedere obiettivi di apprendimento in termini di competenze distinti per ciascuna disciplina, ma di partire dalle competenze del PECUP dei percorsi di istruzione professionale e declinarle facendo riferimento agli assi culturali di cui alla Legge 296/2006. Tale impostazione implica che per non tutte le competenze è prevista una declinazione riguardante tutti e quattro gli assi, anche al fine di evitare collegamenti forzati e strumentali che poco senso avrebbero in un percorso di istruzione professionale.

In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D.Lgs 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.

## **Il profilo culturale, educativo e professionale (PECUP) degli Istituti Professionali**

I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in due bienni e in un quinto anno. I percorsi dell'istruzione professionale hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa, riconoscibile dalle studentesse e dagli studenti e dalle loro famiglie, riassunta nel Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P) del diplomato dell'istruzione professionale. Il P.E.Cu.P. presuppone l'acquisizione di una serie di Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. Esso viene integrato da un Profilo di uscita per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato. Ad ogni Profilo di uscita sono associati i relativi Risultati di apprendimento - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze.

Nell'indirizzo **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L'accorpamento delle discipline in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, impone un ripensamento della declinazione in abilità e conoscenze delle competenze già inserite nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017. Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.

In coerenza con quanto detto, nelle tabelle che seguono non vanno perciò ricercati elenchi esaustivi di contenuti, ma indicazioni sulle conoscenze fondamentali, nella convinzione che la selezione dei contenuti, soprattutto per le attività e per gli indirizzi di area generale, debba essere affidata soprattutto alla autonoma progettualità delle scuole. Si è preferito, altresì, non collegare le diverse abilità e conoscenze alle singole discipline, proprio in coerenza con lo spirito del D.Lgs 61/2017 e del modello didattico in esso previsto.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI**

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, il Diplomato opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, valorizzazione e vendita dei prodotti-servizi, in particolare delle risorse enogastronomiche, culturali, artistiche e del Made in Italy del territorio di riferimento. In particolare, il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è in grado di:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. 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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

## **DESCRIZIONE DEI VARI INDIRIZZI**

### **Settore di specializzazione: Enogastronomia**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Enogastronomia" è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, e vendita dei prodotti enogastronomici, valorizzando il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e promuovendo l'innovazione e le nuove tendenze di filiera. Egli svolge attività operative in relazione all'organizzazione, alla gestione e all'amministrazione dei processi produttivi enogastronomici, in un'ottica di ottimizzazione e personalizzazione della propria offerta. Egli consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. selezionare, controllare e utilizzare le materie prime in relazione alle esigenze della clientela e al risultato prefissato, tenendo in considerazione gli standard igienico-sanitari e gli aspetti merceologici, chimico-fisici, nutrizionali, sensoriali e gastronomici;
2. applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la specifica normativa di riferimento del settore;
3. curare l'elaborazione di piatti di cucina locale, nazionale e internazionale con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti;
4. predisporre 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 alimentari equilibrate e salutari;
5. progettare e realizzare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali;
6. 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;
7. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di presentazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e ristorativo, in risposta agli emergenti stili alimentari e alle nuove forme di ristorazione nazionali e internazionali (Street Food, Lounge bar, Vegan Restaurant, ecc.).

### **Settore di specializzazione: Sala e Vendita**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Sala-Bar e Vendita” è in grado di accogliere il cliente, presentare e valorizzare prodotti enogastronomici e bevande locali, nazionali e internazionali, promuovendo il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità del proprio territorio e favorendo la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari. Egli interviene nel ciclo completo del servizio di ristorazione, utilizzando tecniche professionali di sala, di bar e di sommellerie, in un’ottica di ottimizzazione del servizio e promuovendo l’innovazione e le nuove tendenze di filiera. Svolge attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi ristorativi, perseguendo obiettivi di redditività e di marketing. Egli consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. utilizzare le tecniche di sala, di bar e di sommellerie nella fasi di preparazione, presentazione e servizio, con modalità tradizionali e innovative, curando anche gli aspetti salutari, estetici e coreografici;
2. 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 esigenze dietetiche;
3. applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la specifica normativa di riferimento del settore;
4. collaborare alla stesura di menu e abbinamenti cibo-vino coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e di redditività;
5. progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e che favoriscano la diffusione di abitudini alimentari equilibrate e salutari;
6. supportare la pianificazione e la gestione, anche informatica, dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita, in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione;
7. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di presentazione e commercializzazione del prodotto enogastronomico e ristorativo, in risposta agli emergenti stili alimentari e alle nuove forme di ristorazione nazionali e internazionali (Street Food, Lounge bar, Vegan Restaurant, ecc.)

#### **Settore di specializzazione: Accoglienza Turistica**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Accoglienza Turistica” è in grado di accogliere e fidelizzare il cliente, utilizzando nuove tecnologie di settore e nuovi strumenti di comunicazione nelle diverse attività di accoglienza, di gestione e organizzazione dei servizi, in un’ottica di ottimizzazione e personalizzazione dell’accoglienza turistica. Egli opera nella filiera di settore, curando i rapporti con il territorio e collaborando con le realtà produttive di riferimento, per la realizzazione, promozione e vendita di servizi/prodotti turistici integrati, nel rispetto dei principi di sostenibilità e accessibilità. Egli consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. supportare l’organizzazione, la gestione e il monitoraggio dei processi produttivi in un’ottica di eccellenza e di sviluppo della cultura dell’innovazione;
2. gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management;
3. curare il governo delle camere, assicurandone la pulizia, la sanificazione degli ambienti, la manutenzione delle dotazioni e degli arredi e il rifornimento delle dotazioni ad uso della clientela;
4. applicare procedure di gestione delle situazioni di emergenza e di coordinamento dei servizi di primo intervento al fine di garantire la salute e la sicurezza della clientela;
5. saper rapportarsi e collaborare efficacemente con le altre aree aziendali (SPA & Wellness, Business Conference Center, Housekeeping, Food and Beverage Compartment, ecc.) in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
6. favorire l’aggiornamento tecnologico del settore in cui opera mediante l’innovazione delle tecniche e degli strumenti di vendita ed erogazione del prodotto/servizio;
7. supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e definire strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività e di marketing;
8. progettare e realizzare eventi e pacchetti di offerta turistica integrata improntati ai principi del turismo sostenibile e accessibile;
9. pianificare e coordinare attività di animazione, valutandone la tipologia in funzione delle caratteristiche della clientela;

10. contribuire alle strategie di Destination Management 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.

#### **Settore di specializzazione: Pasticceria e Arte Bianca**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Pasticceria e Arte Bianca” è in grado di intervenire nella produzione e vendita dei prodotti dolciari e della panificazione, valorizzando il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali e promuovendo l'innovazione e le nuove tendenze di filiera. Ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare nella propria filiera produttiva. Egli svolge attività operative in relazione all'organizzazione, alla gestione e all'amministrazione dei processi produttivi dei prodotti dolciari e da forno, sia artigianali che industriali, in un'ottica di ottimizzazione e personalizzazione della propria offerta. Egli consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. selezionare, controllare e utilizzare le materie prime in relazione alle esigenze della clientela e al risultato prefissato, tenendo in considerazione gli standard igienico-sanitari e gli aspetti merceologici, chimico-fisici, nutrizionali, sensoriali e gastronomici, anche mediante l'effettuazione di analisi chimiche, merceologiche e microbiologiche;
2. applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro, la specifica normativa di riferimento del settore;
3. curare la produzione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali con l'applicazione di tecniche tradizionali, innovative e creative nella manipolazione, trasformazione e presentazione dei prodotti;
4. gestire le cotture, i sistemi di lievitazione, di conservazione e i confezionamenti dei prodotti dolciari e da forno dai tradizionali agli innovativi;
5. attivare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle lavorazioni e di rilevazione di anomalie a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;
6. applicare procedure, metodiche e tecniche di definizione del fabbisogno e di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria, applicando i relativi profili normativi di igiene;
7. supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e di vendita, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
8. gestire gli aspetti contabili e amministrativi ordinari a supporto della gestione economica di un esercizio commerciale del settore dell'arte bianca;
9. intervenire nella progettazione di ricette e di eventi per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno per valorizzare il patrimonio delle tipicità e per i soggetti con specifici regimi dietetici;
10. utilizzare tecniche tradizionali e innovative di presentazione e commercializzazione del prodotto dolciari artigianale e industriale, in risposta agli emergenti stili alimentari e alle nuove forme di produzione e ristorazione nazionali e internazionali.

**ISTITUTO PROFESSIONALE – INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**Nuovi professionali - BIENNIO COMUNE - IP17**

(<sup>o</sup>) suddivisione in squadre. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) del DPR15/03/2010 n.87 è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

AREA COMUNE Dlgs 61/2017; classi 1 2020/21			
ASSE CULTURALE	INSEGNAMENTO	Ore Settimanali	
		Classe 1°	Classe 2°
Linguaggi	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
Matematico	Matematica	4	4
Storico, Sociale	Storia	0	2
	Geografia	2	0
	Diritto e Economia	2	2
Scienze Motorie	Scienze Motorie	2	2
IRC	IRC	1	1
TOT		18	18
AREA DI INDIRIZZO			
Linguaggi	Francese	2	2
Scientifico, tecnologico, professionale	Scienze Integrate (Scienze della terra)	2	1
	TIC	1	2
	Scienza degli alimenti	2	2
	Lab. Accoglienza Turistica	2	2
	Lab. Enogastronomia	5	5
	Lab. Sala e Vendita	5	5
TOT		14 (6)	14 (6)

**TRIENNIO NUOVI PROFESSIONALI**  
**ATECO: I.55.1 Alberghi e strutture simili**

**IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - CURVATURA SALA-BAR E VENDITA**  
 Dlgs 61/2017e DM 92/2018 per classi 3 dal 2020/21; classi 4 dal 2021/22; classi 5 dal 2022/23

	<b>Ore settimanali</b>		
	<b>Classe 3°</b>	<b>Classe 4°</b>	<b>Classe 5°</b>
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
IRC (o attività alternative)	1	1	1
Totale area	14	14	14
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Seconda Lingua Straniera- Francese	3	3	3
Inglese tecnico	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Lab. Serv. Enogas. – Settore Sala-bar e Vendita	7	5	4
Lab. Serv. Enogas. – Settore Cucina	==	2	2
Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	4	4	5
<b>Totale area</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE PER CLASSE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



<b>IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – CURVATURA ENOGASTRONOMIA</b>			
Dlgs 61/2017/DM 92/2018 per classi 3 dal 2020/21; classi 4 dal 2021/22; classi 5 dal 2022/23			
	<b>Ore settimanali</b>		
	<b>Classe 3°</b>	<b>Classe 4°</b>	<b>Classe 5°</b>
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia e cittadinanza	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
IRC (o attività alternative)	1	1	1
<b>Totale area</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Seconda Lingua Straniera -Francese	3	3	3
<b>Inglese tecnico</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4
Lab. Serv. Enogas. – Settore Cucina	7	5	4
Lab. Serv. Enogas. – Settore Sala-bar e Vendita		2	2
Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	4	4	4
<b>Totale area</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE PER CLASSE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

<b>IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA –CURVATURA ACCOGLIENZA TURISTICA</b>			
Dlgs 61/2017; DM92/2018 per classi 3 dal 2020/21; classi 4 dal 2021/22; classi 5 dal 2022/23			
	<b>Ore settimanali</b>		
	<b>Classe 3°</b>	<b>Classe 4°</b>	<b>Classe 5°</b>
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia e cittadinanza	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
IRC (o attività alternative)	1	1	1
<b>Totale area</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
Inglese tecnico	1	1	1
Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	7	5	4

Tecniche di Comunicazione	0	2	2
Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	4	4	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	2
<b>Totale area</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE PER CLASSE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

<b>IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – CURVATURA ARTE BIANCA E PASTICCERIA</b> Dlgs 61/2017; DM92/2018 per classi 3 dal 2020/21; classi 4 dal 2021/22; classi 5 dal 2022/23			
	<b>Ore settimanali</b>		
	<b>Classe 3°</b>	<b>Classe 4°</b>	<b>Classe 5°</b>
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2
IRC (o attività alternative)	1	1	1
Totale area	14	14	14
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Seconda Lingua Straniera - Francese	3	3	3
Inglese tecnico	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio di arte bianca e pasticceria	7	5	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	==	==	4
Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	4	4	2
Analisi e Chimica dei prodotti alimentari	==	==	2
Tecniche di comunicazione	==	2	==
<b>Totale area</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE PER CLASSE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## PRIMO BIENNIO

### DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA-BIOLOGIA)

#### Competenze di base

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Il Sistema solare e la Terra.</p> <p>Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici.</p> <p>I minerali e loro proprietà fisiche; le rocce magmatiche, le rocce sedimentarie e le rocce metamorfiche; il ciclo delle rocce.</p> <p>L'idrosfera, fondali marini; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua; i movimenti dell'acqua, le onde, le correnti.</p> <p>L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandimmigrazioni umane.</p> <p>Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani.</p> <p>Origine della vita: livelli di organizzazione della materia vivente (struttura molecolare, struttura cellulare e sub cellulare; virus, cellula procariota, cellula eucariota).</p> <p>Teorie interpretative dell'evoluzione della specie.</p> <p>Processi riproduttivi, la variabilità ambientale e gli habitat.</p> <p>Ecosistemi (circuiti energetici, cicli alimentari, cicli bio-geo-chimici).</p> <p>Processi metabolici: organismi autotrofi ed eterotrofi; respirazione cellulare e fotosintesi.</p> <p>Nascita e sviluppo della genetica.</p> <p>Genetica e biotecnologie: implicazioni pratiche e conseguenti questioni etiche.</p> <p>Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stati di salute.</p> <p>Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili).</p> <p>La crescita della popolazione umana e le relative conseguenze (sanitarie, alimentari, economiche).</p> <p>Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti).</p>	<p>Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra.</p> <p>Analizzare lo stato attuale e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra.</p> <p>Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente.</p> <p>Comparare le strutture comuni a tutte le cellule eucariote, distinguendo tra cellule animali e cellule vegetali.</p> <p>Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificare gli organismi.</p> <p>Ricostruire la storia evolutiva degli esseri umani mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico degli ominidi.</p> <p>Descrivere il corpo umano, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati.</p> <p>Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine.</p> <p>Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento</p>
<b>SCIENZE INTEGRATE (Chimica) (2° anno)</b>	

<p>Definizione di chimica, il metodo sperimentale, le misure della chimica, massa, volume e densità</p> <p>Le caratteristiche della materia: il modello particellare, mondo macroscopico e microscopico</p> <p>Gli stati di aggregazione della materia e i passaggi di stato</p> <p>Classificazione chimica e fisica della materia</p> <p>Miscugli e sostanze pure: applicazione dei concetti alle esperienze pratiche di cucina</p> <p>Le soluzioni e la sala bar</p> <p>Struttura microscopica della materia: l'atomo e le molecole. Elementi e composti</p> <p>I nomi e i simboli degli elementi</p> <p>Tavola periodica</p> <p>I legami chimici, molecole, formule chimiche, formule di struttura e modelli</p> <p>La mole e le altre unità di misura</p> <p>Processi fisici e trasformazioni chimiche</p> <p>Reazioni chimiche qualitative e quantitative</p> <p>Trasformazioni chimiche in cucina</p> <p>Nozioni di nomenclatura, pH, reazioni di neutralizzazione</p> <p>Gli acidi in cucina</p> <p>Le molecole cancerogene</p>	<p>Effettuare osservazioni in laboratorio o nell'ambito della vita quotidiana e attraverso testi e strumenti multimediali</p> <p>Riconoscere il ruolo e l'importanza della chimica nella vita quotidiana</p> <p>Conoscere i metodi di apprendimento delle scienze</p> <p>Organizzare e rappresentare i dati raccolti e proporre semplici interpretazioni dei dati sulla base di modelli</p> <p>Interpretare dati (grafici, statistiche, etichette)</p> <p>Classificare la materia in base ai parametri chimici</p> <p>Descrivere la struttura microscopica della materia con riferimento alle particelle elementari.</p> <p>Organizzare le proprie conoscenze in un contesto logico e storico</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi tipi di atomi</p> <p>Classificare la materia in base a parametri chimici</p> <p>Descrivere utilità e importanza tra i diversi tipi di rappresentazioni</p> <p>Usare la mole come ponte fra il mondo microscopico e il mondo macroscopico</p> <p>Riconoscere il ruolo e l'importanza della chimica nella vita quotidiana</p> <p>Conoscere i metodi di apprendimento delle scienze</p> <p>Bilanciare semplici reazioni</p> <p>Descrivere le reazioni con formule di struttura e variazione di legami chimici</p> <p>Riconoscere l'uso della nomenclatura chimica e applicarla ai composti più comuni</p> <p>Possedere il concetto di sostanze estranee al nostro organismo</p>
--	--

## DISCIPLINA SCIENZE DEGLI ALIMENTI

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari 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 il correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Curare le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

CONOSCENZE	ABILITA'
Sostanze pure La tavola periodica degli elementi; Atomi e molecole	Definire il concetto di materia; stati di aggregazione della materia e passaggi di stato

<p>Legami chimici - Formule chimiche - Reazioni chimiche Soluzioni; Acidi, basi e sali; Il pH La chimica organica - Le molecole biologiche Pericoli biologici, fisici e chimici Classificazione dei microrganismi Virus – Batteri - Funghi microscopici: muffe e lieviti Crescita dei microrganismi Tossinfezioni alimentari Proprietà nutrizionali, fabbisogno giornaliero e fonti alimentari dei macro e micronutrienti Filiera alimentare Tracciabilità e rintracciabilità della filiera Classificazione, qualità e caratteristiche organolettiche degli alimenti Le acque ad uso umano Bevande analcoliche, nervine, alcoliche Metabolismo e bioenergetica; Fabbisogno energetico; Peso corporeo; Dieta e dietologia Linee guida per una sana alimentazione Dieta mediterranea; Dieta equilibrata; Dieta dell'età evolutiva; Dieta durante la gravidanza e l'allattamento Dieta nella terza età; Obesità; Malnutrizioni Disturbi dell'alimentazione (anoressia e bulimia) Allergie e intolleranze alimentari Diabete; Malattie cardiovascolari; Alimentazione e tumori Cause di alterazione degli alimenti Metodi fisici, chimici, fisico-chimici e biologici di conservazione; Propagazione del calore Modificazioni degli alimenti e dei principi nutritivi per effetto della cottura Principali tecniche di cottura.</p>	<p>Conoscere i simboli dei principali elementi chimici e la struttura dell'atomo Riconoscere gli elementi chimici e le loro caratteristiche Individuare le caratteristiche delle soluzioni, degli acidi e delle basi Saper distinguere tra soluzione, solvente e soluto Saper interpretare il concetto di acidità, basicità e neutralità di una soluzione Riconoscere le differenze tra i vari microrganismi Individuare i fattori di crescita dei microrganismi Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle Riconoscere differenze ed analogie tra i diversi macronutrienti Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun macronutriente+ Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Conoscere e valutare i corretti stili alimentari per ogni fascia di età Saper distinguere fattori di rischio e fattori protettivi Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi alimenti Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura</p>
---	---

## DISCIPLINA ENOGASTRONOMIA: CUCINA

### COMPETENZE DI BASE

- 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.
- Eseguire compiti semplici di comunicazione con il cliente, sotto supervisione e in contesti strutturati e secondo i criteri prestabiliti di HM, assicurando la conformità delle attività svolte
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Applicare procedure di base relative all'igiene e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
- Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione di vendita di prodotti e servizi in filiera in contesti strutturati e noti
- Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Norme di prevenzione sicurezza sui luoghi di lavoro</p> <p>Norme di prevenzione sulla sicurezza alimentare</p> <p>Fattori di rischio e regole comportamentali</p> <p>Laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Manutenzione delle attrezzature</p> <p>Ingredienti di base; Tecniche di base di cucina;</p> <p>Tecniche di taglio; Tecniche di cottura: in acqua, a vapore, con sostanze grasse; Cotture e tecniche di trasmissione del calore.</p> <p>Tecniche di produzione di salse, panature, farce...</p> <p>Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme</p> <p>Elaborazione di semplici menù per la ristorazione</p> <p>I fondi di cucina, principali salse calde e fredde della cucina territoriale, nazionale ed internazionale, terminologia tecnica del settore</p> <p>Confezionamento di semplici antipasti, minestre, farinacei, uova, carni, pesci e piccola pasticceria.</p> <p>Preparazione di pasticceria base e elaborazione di prodotti da colazione e da menù; Paste base di cucina e di pasticceria.</p> <p>Crema e le salse da dessert</p> <p>I prodotti lievitati</p>	<p>Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Individuare e applicare correttamente procedure di sicurezza. Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le Buone pratiche di laboratorio (GMP) inerenti: igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti e pulizia dei luoghi di lavoro. Utilizzare correttamente il linguaggio specifico di settore.</p> <p>Identificare le materie prime, i principali elementi di qualità, le caratteristiche e le principali tecniche di produzione e conservazione. Saper realizzare preparazioni base di pasticceria e panetteria</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.</p> <p>Essere in grado di redigere tecnicamente menù semplici. Saper eseguire controlli per la valutazione della qualità organolettica e igienica della principali categorie di materie prime. Individuare i prodotti enogastronomici regionali, di qualità e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e della salvaguardia ambientale.</p> <p>Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere.</p> <p>Distinguere le diverse tecniche di cottura e scegliere la tecnica di cottura più adeguata al prodotto.</p> <p>Riconoscere gli effetti della cottura sugli alimenti.</p> <p>Elaborare e presentare i piatti i piatti nel rispetto delle regole tecniche di servizio.</p> <p>Utilizzare correttamente il linguaggio tecnico di settore. Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della pianificazione e produzione dolciaria. Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca nel proprio territorio e saper elaborare ricette di pasticceria.</p>

--	--

## LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA

### COMPETENZE DI BASE

- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione
- Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione
- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri stabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Applicare procedure e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure di base per la cura del ciclo del cliente in contesti strutturati e sotto supervisione adottando tecniche di comunicazione.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p> <p>Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</p> <p>Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.</p> <p>Principali tipi di menu e successione dei piatti.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.</p> <p>Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio.</p> <p>Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.</p> <p>Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Distinguere il <i>menu</i> dalla 'carta'.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>

## LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA (ACCOGLIENZA TURISTICA)

### COMPETENZE DI BASE

- Acquisire consapevolezza delle attrattive naturali, storiche e artistiche presenti nel proprio territorio

- Individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia ricettiva ristorativa.
- Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo.
- Essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato.
- Essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono, utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni.
- Gestire le comunicazioni scritte dell'albergo scegliendo opportunamente gli strumenti più adatti a seconda della situazione.
- Gestire in modo consapevole le fasi del ciclo cliente, utilizzando gli strumenti e la modulistica di settore.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Definizione di turismo.</p> <p>Linguaggio tecnico turistico.</p> <p>Risorse naturalistiche e parchi del proprio territorio.</p> <p>Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.</p> <p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico – ristorativo.</p> <p>Le tipologie di strutture ricettive.</p> <p>Tipologie di aziende ristorative.</p> <p>Gli spazi e reparti di un hotel.</p> <p>I servizi alberghieri principali e complementari.</p> <p>Le principali figure professionali di un hotel</p> <p>Il reparto front e back office con relativi spazi e attrezzature.</p> <p>Le diverse risorse umane che operano all'interno del Front Office.</p> <p>La divisa e le norme di comportamento.</p> <p>Le funzioni della comunicazione.</p> <p>La comunicazione al Front Office e la comunicazione telefonica.</p> <p>La comunicazione scritta</p> <p>Varie tipologie di menu</p> <p>Elementi di corrispondenza alberghiera</p> <p>Le operazioni del ciclo cliente.</p> <p>Gli arrangiamenti alberghieri.</p> <p>Tecniche elementari di prenotazione.</p> <p>Modulistica elementare alberghiera</p> <p>La procedura di check – in La registrazione di legge</p> <p>Le responsabilità dell'albergatore per gli oggetti consegnati in custodia. Il conto d'albergo e la maincourante</p> <p>I principali mezzi di pagamento. La ricevuta fiscale e la fattura..</p>	<p>Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.</p> <p>Identificare le risorse ambientali del proprio territorio.</p> <p>Individuare le risorse storiche – artistiche e culturali del proprio territorio. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive.</p> <p>Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico – ristorativo. Strutture ricettive. Tipologie di aziende ristorative vari tipi di struttura ricettiva.</p> <p>Identificare le differenti aziende ristorative.</p> <p>Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel. Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera. Decodificare un semplice organigramma d'albergo</p> <p>Identificare e utilizzare i principali strumenti e attrezzature presenti nel settore. Riconoscere tutte le figure, le funzioni e le doti del personale del Front Office.</p> <p>Gestire un semplice dialogo al F. O. e identificare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono. Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta. Elaborare un semplice menu. Elaborare una semplice lettera, fax ed e – mail di risposta. Eseguire le operazioni della fase ante. Decodificare un semplice listino prezzi</p> <p>Accogliere clienti con prenotazione e senza prenotazione. Compilare correttamente la modulistica del check – in. Fornire informazioni agli ospiti. Compilare correttamente la modulistica del live – in. Assistere il cliente durante la sua permanenza</p> <p>Compilare una semplice ricevuta fiscale e una fattura.</p> <p>Congedarsi dal cliente con una comunicazione appropriata.</p>

## **TIC (TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA TECNOLOGIA)**

### **COMPETENZE DI BASE**



- Conoscere e utilizzare Word per realizzare documenti di vario tipo e destinazione, esprimendo il proprio pensiero in modo corretto, chiaro, creativo, elegante e adoperandone con proprietà e scioltezza le principali procedure con autonomia e responsabilità le reti nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Conoscere e utilizzare un foglio di calcolo elettronico attraverso capacità di analisi e scelta di procedure corrette.
- Conoscere e utilizzare Word per realizzare documenti (tabelle, relazioni, ipertesti, lettere commerciali, ecc...) esprimendo il proprio pensiero in modo corretto, chiaro, creativo, elegante e adoperandone con proprietà e scioltezza le principali procedure.
- Conoscere e utilizzare un foglio elettronico attraverso capacità di analisi e scelta di procedure corrette; individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi, anche aziendali; analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte dal software.
- Creare presentazioni multimediali, predisporre informazioni in modo efficace dinamico, estetico e professionale.
- Utilizzare con autonomia e responsabilità le reti e gli strumenti di comunicazione nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CONOSCENZE	ABILITA'
Informazioni, dati e loro codifica. Architettura e componenti di un computer. Funzioni di un sistema operativo. Software di utilità e software applicativi. Tecniche di rappresentazione di testi, dati e funzioni. Tecniche di presentazione Funzioni e caratteristiche della rete internet. Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore	Raccogliere, organizzare e rappresentare informazioni. Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione). Riconoscere ed utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. Utilizzare applicazioni elementari di scrittura, calcolo e grafica. Individuare i principali strumenti di gestione per la diffusione e commercializzazione di un'attività o di un servizio turistico. Utilizzare la rete internet per ricercare fonti e dati e per attività di comunicazione interpersonale. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete.

## DISCIPLINA MATEMATICA

### COMPETENZE BASE

- Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.
- Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

- Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Gli insiemi numerici <math>\mathbb{N}, \mathbb{Z}, \mathbb{Q}, \mathbb{R}</math>: loro struttura, operazioni, rappresentazioni sulla retta orientata, ordinamento.</p> <p>Potenze ad esponente intero e razionale e loro proprietà.</p> <p>La radice n-esima di un numero reale.</p> <p>Proporzionalità, rapporti, percentuale e approssimazioni.</p> <p>Le espressioni numeriche e ordine di priorità delle operazioni.</p> <p>Le espressioni letterali: monomi, polinomi, operazioni e scomposizioni di polinomi.</p> <p>Le frazioni algebriche ed operazioni.</p>	<p>Operare con i numeri appartenenti ai diversi insiemi numerici.</p> <p>Utilizzare le diverse notazioni, saper convertire da una all'altra (da frazioni a decimali, da frazioni apparenti ad interi, da percentuali a frazioni), saper valutare l'ordine di grandezza dei risultati.</p> <p>Calcolare le potenze ad esponenti interi, ed eseguire operazioni tra potenze applicando le proprietà (cenni per le potenze ad esponenti razionali).</p> <p>Risolvere brevi espressioni nei diversi insiemi numerici.</p> <p>Rappresentare la soluzione di un problema con un'espressione e calcolarne il valore anche utilizzando la calcolatrice.</p> <p>Rappresentare e confrontare tra loro numeri reali, anche con l'uso di approssimazioni.</p> <p>Eseguire operazioni con i radicali, semplificare un radicale, ridurre radicali allo stesso indice, trasporto di un fattore dentro e fuori radice.</p> <p>Razionalizzare il denominatore di una frazione.</p> <p>Eseguire operazioni con i polinomi e fattorizzare semplici polinomi.</p> <p>Eseguire operazioni con le frazioni algebriche.</p> <p>Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici.</p> <p>Comprendere il significato logico-operativo di rapporto e di grandezza derivata; impostare uguaglianze di rapporti per risolvere problemi di proporzionalità e percentuale.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico.</p>
<p><u>Geometria</u></p> <p>Gli enti fondamentali della geometria euclidea del piano.</p> <p>Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure piane, poligoni (in particolare triangoli e quadrilateri) e loro proprietà.</p> <p>Perimetri ed aree dei poligoni.</p> <p>Teoremi di Euclide e Pitagora.</p>	<p><u>Geometria</u></p> <p>Enunciare gli assiomi di base della geometria euclidea nel piano.</p> <p>Determinare la lunghezza di un segmento e l'ampiezza di un angolo.</p> <p>Riconoscere la posizione reciproca tra rette nel piano.</p> <p>Riconoscere proprietà di triangoli (equilateri, isosceli, scaleni, rettangoli) e quadrilateri (parallelogramma, quadrato, rettangolo, trapezio, rombo).</p> <p>Calcolare perimetro ed area dei poligoni.</p>
<p><u>Relazioni e funzioni</u></p> <p>Il linguaggio degli insiemi.</p> <p>Il linguaggio della matematica (connettivi logici e quantificatori).</p> <p>Le operazioni tra insiemi.</p> <p>Uguaglianze ed identità.</p>	<p><u>Relazioni e funzioni</u></p> <p>Rappresentare insiemi e sottoinsiemi.</p> <p>Eseguire operazioni tra insiemi.</p> <p>Risolvere problemi utilizzando operazioni tra insiemi.</p>

<p>I principi di equivalenza per equazioni e disequazioni. Equazioni e disequazioni di primo grado (lineari). Equazioni e disequazioni di secondo grado. I sistemi lineari e i metodi di risoluzione (sostituzione, confronto, riduzione, Cramer). Funzioni, equazioni e disequazioni di secondo grado (cenni funzione quadratica). Alcune funzioni di riferimento: le funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa.</p> <p><u>Dati e previsioni</u>  Dati: loro organizzazione e rappresentazione.  Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.  Valori medi e misure di variabilità.  Significato di probabilità, probabilità e frequenza.  Eventi elementari, eventi composti, dipendenti/indipendenti.  Primi semplici teoremi di calcolo delle probabilità.  Eventi indipendenti e probabilità composta</p>	<p>Applicare i principi di equivalenza delle equazioni e delle disequazioni.  Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado numeriche intere e saperle interpretare graficamente.  Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e saperle interpretare graficamente.  Risolvere disequazioni numeriche fratte con lo studio del segno.  Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado e saperle interpretare graficamente.  Risolvere disequazioni numeriche fratte con lo studio del segno.  Utilizzare le equazioni e le disequazioni per risolvere problemi.  Risolvere sistemi lineari e riconoscere sistemi determinati, indeterminati e impossibili.  Risolvere problemi mediante i sistemi lineari.  Riconoscere algebricamente e graficamente una funzione di proporzionalità diretta o inversa e una funzione lineare e saperle rappresentare graficamente.  Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) e saper passare dall'una all'altra.</p> <p><u>Dati e previsioni</u>  Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.  Determinare frequenze assolute e relative.  Calcolare i valori medi e alcune misure di variabilità di una distribuzione.  Calcolare la probabilità di eventi utilizzando la definizione classica in spazi equiprobabili finiti.  Calcolare la probabilità di semplici eventi unione o intersezione di eventi elementari.  Calcolo della probabilità di eventi indipendenti e dipendenti.</p>
---	---

## DISCIPLINA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto.
- Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
- Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.

- Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano, sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>Lingua italiana</b>  Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.  o Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale.  Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi.  Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, espressivi, valutativo- interpretativo, argomentativi, regolativi.  Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc.  Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti)</p> <p><b>Letteratura italiana</b>  Metodologie essenziali di analisi del testo letterario (generi letterari, metrica, figure retoriche, ecc.)  Opere e autori significativi della tradizione letteraria e culturale italiana, europea e di altri paesi, inclusa quella scientifica e tecnica.</p>	<p><b>Lingua italiana</b>  Applicare la conoscenza ordinata delle strutture della lingua italiana ai diversi livelli del sistema.  Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale e morfosintattico  Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.  Scrivere testi di diverso tipo (narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.  Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Applicare strategie diverse di lettura.  Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.  Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio o professionali.  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</p> <p><b>Letteratura italiana</b>  Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.  Applicare strategie diverse di lettura.  Individuare natura, funzioni e principali scopi comunicativi ed espressivi in un testo.  Cogliere i caratteri essenziali di un testo letterario.  Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo.</p>

	<p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Leggere e commentare testi significativi in versi tratti dalla letteratura italiana e straniera.</p> <p>Riconoscere la specificità del fenomeno letterario, utilizzando in modo essenziale anche i metodi di analisi del testo (ad esempio, generi letterari, metrica, figure retoriche).</p> <p>Cogliere i caratteri essenziali di un testo poetico e teatrale</p>
--	--

## DISCIPLINA LINGUA INGLESE

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale e sociale;
- Comprendere i punti principali di testi orali e scritti;
- Produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi;
- Interagire in situazioni semplici e di routine;
- Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando metodi e strumenti adeguati

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare ) in relazione al contesto e agli interlocutori. Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale o l'attualità.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o d'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 i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi, relativi all'ambito personale, sociale o all'attualità.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale, appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.</p> <p>Cogliere il carattere interculturale della lingua inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.</p>

## DISCIPLINA LINGUA FRANCESE

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti la sfera personale e sociale;
- Comprendere i punti principali di testi orali e scritti;
- Produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi;
- Interagire in situazioni semplici e di routine;
- Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando metodi e strumenti adeguati

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e brevi, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti abituali di vita quotidiana, familiare o sociale e prime tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.</p> <p>Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (messaggi e lettere informali, descrizioni, ecc.), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua</p>	<p>Interagire scambiando informazioni semplici e dirette e partecipare a brevi conversazioni su argomenti consueti di interesse personale, familiare o sociale.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione globale di messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, familiare o sociale.</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di uso frequente per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana; usare i dizionari, anche multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice situazioni, persone o attività relative alla sfera personale, familiare o sociale.</p> <p>Scrivere testi brevi, semplici e lineari, appropriati nelle scelte lessicali, su argomenti quotidiani di interesse personale, familiare o sociale.</p> <p>Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale o multimediale. Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà di registro</p>

## DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE

### COMPETENZE DI BASE

- Saper svolgere le attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità.
- Saper utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta.
- Saper gestire in modo corretto ed essenziale i vari ruoli dei principali giochi sportivi e le tecniche di base degli sport individuali.
- Essere consapevole della propria corporeità e della propria condizione fisica, in virtù di comportamenti efficaci per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso

CONOSCENZE	ABILITA'
------------	----------

<p>Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo.</p> <p>Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottintendono la prestazione motoria e sportiva.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali di un corretto e sano stile di vita e di una corretta alimentazione</p>	<p>Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici.</p> <p>Assumere posture corrette a carico naturale.</p> <p>Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p> <p>Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.</p> <p>Adottare un sano e corretto stile di vita.</p> <p>Sapersi muovere nello spazio</p>
---	--

## DISCIPLINA STORIA (secondo anno)

### COMPETENZE DI BASE

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano.</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali</p> <p>La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p>	<p>Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche.</p> <p>Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio- tempo.</p> <p>Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi.</p> <p>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.</p> <p>Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico scientifica nel corso della storia</p>

## DISCIPLINA DIRITTO ED ECONOMIA

### COMPETENZE DI BASE

- Riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato.
- Riconoscere che le norme giuridiche hanno come destinatari sia le persone sia le organizzazioni cogliendo le interrelazioni tra i diversi soggetti ai fini dello sviluppo complessivo della società.
- Individuazione degli aspetti positivi e negativi delle diverse forme di stato e forme di governo, in considerazione delle realtà storiche e sociali in cui hanno trovato e trovano applicazione.
- Riconoscere come valori di grande importanza il carattere democratico e quello compromissorio della nostra Costituzione.
- Valutare le strategie possibili per consentire la piena realizzazione del principio di uguaglianza e del

diritto al lavoro enunciati nella nostra Costituzione.

- Saper valutare i fattori che hanno determinato l'evoluzione dell'economia dall'antichità ad oggi.
- Fare confronti tra i diversi sistemi economici che si sono presentati nella Storia.
- Riconoscere nella normativa sulla famiglia l'intenzione del legislatore di tutelare il ruolo e gli interessi di tutti i membri, preoccupandosi in particolare di quelli che si trovano in una posizione più debole.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>La Costituzione italiana.</p> <p>Organi di Stato e loro funzioni principali.</p> <p>Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti.</p> <p>Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità</p> <p>Regole che governano l'economia e concetti fondamentali del mercato del lavoro.</p> <p>Regole per la costruzione di un curriculum vitae</p> <p>Strumenti essenziali per leggere il tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Principali soggetti del sistema economico del proprio territorio</p>	<p>La Costituzione italiana</p> <p>Organi di Stato e loro funzioni principali.</p> <p>Conoscenze di base sul concetto di norma giuridica e di gerarchia delle fonti.</p> <p>Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio.</p> <p>Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio</p>

## DISCIPLINA IRC

### COMPETENZE DI BASE

- Riconoscere nel percorso scolastico il valore della cultura religiosa e il contributo che i valori del cristianesimo-cattolicesimo offrono alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.
- Riconoscere che l'insegnamento della Religione Cattolica, nel rispetto del profilo culturale, educativo e professionale degli istituti e percorsi di formazione offre un contributo specifico sugli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza
- Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.
- Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.
- Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana
- Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.
- Saper valutare il valore della dimensione religiosa nella vita umana, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso



- Porsi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa
- Riconoscere l'importanza della dimensione religiosa a partire dalla conoscenza della persona di Gesù Cristo, così come il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Valore e importanza degli aspetti spirituali ed etici della esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.</p> <p>Il valore della cultura religiosa (e quindi anche della presenza dell'IRC nella scuola) come un contributo importante alla formazione generale della persona</p> <p>Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <p>Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana.</p> <p>Interrogativi universali dell'uomo e risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni.</p> <p>Risposte del Cristianesimo nei confronti degli interrogativi universali dell'uomo.</p> <p>La persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei Vangeli.</p> <p>Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana di Dio Uno e Trino</p>	<p>Riconoscere l'importanza e il valore della cultura e della formazione religiosa a scuola.</p> <p>Individuare il contributo dei principi del cristianesimo, in particolare del cattolicesimo, nella formazione della persona, della cultura e della società italiana.</p> <p>Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione.</p> <p>Impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto e nel confronto reciproci.</p> <p>Operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani</p> <p>Utilizzare un linguaggio religioso appropriato, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo.</p> <p>Riconoscere le fonti nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth.</p> <p>Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale.</p>

## DISCIPLINA GEOGRAFIA (primo anno)

### COMPETENZE DI BASE

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Geografia fisica dell'Europa. Geografia fisica dell'Italia. Principali fasce climatiche della superficie Terrestre. Definizione, elementi e fattori del clima. Le regioni climatiche europee. Le regioni climatiche italiane. Definizione di Risorsa. Risorse rinnovabili e non rinnovabili. Le fonti di energia. L'inquinamento. Il cambiamento climatico. La biodiversità. L'Italia Nascita e sviluppo Istituzioni e trattati Politiche Allargamento. La demografia: andamento demografico, fattori e indicatori demografici.</p> <p>La popolazione in Europa. La popolazione in Italia. L'Europa. L'Italia. Un'economia globalizzata L'economia europea. L'economia italiana. L'agricoltura. Il settore primario in Europa. Il settore primario in Italia. La Rivoluzione industriale: nascita ed evoluzione. Il settore secondario in Europa. Il</p>	<p>Collocare nello spazio e nel tempo i fenomeni geografici e antropici.</p> <p>Schematizzare gli aspetti fondamentali delle tematiche, individuando possibili collegamenti e relazioni.</p> <p>Interpretare e ricavare informazioni sul mondo contemporaneo, utilizzando diverse fonti e strumenti geografici (immagini, carte, mappe, modelli).</p> <p>Usare e comprendere linguaggi specifici.</p>

settore secondario in Italia. La terziarizzazione dell'economia. Il settore terziario in Europa. Il settore terziario in Italia. La penisola iberica: La Spagna La Francia. Le isole britanniche: Il Regno Unito La Germania. I paesi extraeuropei.	
---	--

## SECONDO BIENNIO

### DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (CUCINA)

#### COMPETENZE DI BASE

- 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.
- 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
- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Applicare normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

CONOSCENZE	ABILITA'
Alimenti e loro classificazione. Alimentazione equilibrata. Le nuove Linee guida per una sana alimentazione. Dieta mediterranea; Diete vegetariane La filiera agroalimentare. La qualità degli alimenti e loro certificazione. Frodi alimentari. L'etichettatura dei prodotti alimentari Frumento – Pane – Pasta – Riso – Mais Tuberi. Ortaggi e frutta. Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi. Latte e derivati Carne e prodotti di salumeria; Prodotti ittici; Uova Calcolo calorico. Olio d'oliva - Oli di semi. Panna – Burro. Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi. Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico	Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione Classificare gli alimenti tra loro Calcolare il F.E.T. Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari Riconoscere la struttura di un chicco di cereale nelle sue parti. Descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta ed il loro valore nutritivo. Descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi. Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie di cereali e derivati. Classificazione degli ortaggi e valore nutritivo. Struttura botanica generale del legume

<p>Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore.</p> <p>Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea.</p> <p>Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento.</p> <p>Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice. Spiegare l'azione conservativa del metodo. Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione. Elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità.</p> <p>Glucidi – Proteine – Lipidi – Vitamine - Sali minerali – Acqua. Principali tecniche di cottura.</p> <p>Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi</p> <p>Metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici</p> <p>Qualità totale degli alimenti. Controllo di qualità per la sicurezza alimentare. Etichettatura dei prodotti alimentari. Valutazione sensoriale del cibo . Qualità percepita e qualità reale. Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</p>	<p>Distinguere e classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari.</p> <p>Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi.</p> <p>Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria, i prodotti ittici e le uova</p> <p>Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di carne, prodotti ittici e uova</p> <p>Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva e di semi commerciali</p> <p>Classificare i vari tipi di panna e burro in commercio.</p>
--	--

## DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA)

### COMPETENZE DI BASE

- 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
- 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
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Metabolismo; I principi nutritivi</p> <p>Alimenti e loro classificazione</p> <p>Alimentazione equilibrata</p>	<p>Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione</p> <p>Classificare gli alimenti tra loro. Calcolare il F.E.T.</p>

Dieta mediterranea; Diete vegetariane Alimenti e loro certificazione Frodi alimentari; Alimenti OGM Le acque potabili; Le acque minerali Aspetti nutrizionali dell'acqua L'etichetta dell'acqua; Acque minerali artificiali Bibite; Succhi di frutta Calorie fornite dai singoli principi nutritivi; Calcolo calorico Caffè, Tè, Cacao, Camomilla, Tisane Vino; Birra Acquaviti o distillati; Liquori Glucidi – Proteine – Lipidi – Vitamine - Sali minerali - Acqua Principali tecniche di cottura Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi Conservazione: Metodi fisici - Metodi chimici naturali - Metodi chimici artificiali - Metodi chimico-fisici e Metodi biologici Qualità totale degli alimenti Controllo di qualità per la sicurezza alimentare Etichettatura dei prodotti alimentari Valutazione sensoriale del cibo Qualità percepita e qualità reale Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio	Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata. Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. Saper leggere l'etichetta di un'acqua minerale. Definire le caratteristiche merceologiche delle bibite e la loro classificazione. Saper distinguere i diversi succhi di frutta in base alle normative vigenti Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti. Essere in grado di valutare l'azione di una bevanda nervina sull'organismo umano. Saper descrivere le tappe più importanti nella produzione delle bevande alcoliche. Saper descrivere gli aspetti salienti dei diversi tipi di vinificazione. Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore. Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea. Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice. Spiegare l'azione conservativa del metodo. Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione. Elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità.
--	--

## DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (PASTICCERIA)

### COMPETENZE DI BASE

- 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
- 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.
- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Alimenti e loro classificazione. Alimentazione equilibrata. Le nuove Linee guida per una sana alimentazione. Dieta mediterranea; Diete vegetariane</p> <p>La filiera agroalimentare. La qualità e certificazione degli alimenti. Frodi alimentari</p> <p>L'etichettatura dei prodotti alimenti</p> <p>Frumento, Pane, Pasta, Riso, Mais, Tuberi</p> <p>Ortaggi e frutta</p> <p>Legumi, spezie, erbe aromatiche e funghi</p> <p>Latte e derivati</p> <p>Prodotti di salumeria; Uova</p> <p>Calorie fornite dai singoli principi nutritivi; Calcolo calorico</p> <p>Olio d'oliva, Oli di semi</p> <p>Panna, Burro</p> <p>Glucidi, Proteine, Lipidi, Vitamine, Sali minerali, Acqua</p> <p>Principali tecniche di cottura</p> <p>Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi</p> <p>Conservazione: Metodi fisici-Metodi chimici naturali-Metodi chimici artificiali-Metodi chimico-fisici-Metodi biologici. Qualità totale degli alimenti</p> <p>Controllo di qualità per la sicurezza alimentare</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Valutazione sensoriale del cibo</p> <p>Qualità percepita e qualità reale</p> <p>Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio</p>	<p>Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione. Classificare gli alimenti tra loro</p> <p>Calcolare il F.E.T.</p> <p>Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata. Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. Riconoscere la struttura di un chicco di cereale nelle sue parti. Descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta ed il loro valore nutritivo.</p> <p>Descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi.</p> <p>Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie di cereali e derivati. Classificazione degli ortaggi e valore nutritivo. Classificazione della frutta e valore nutritivo. Struttura botanica generale del legume</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari. Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi. Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria e le uova.</p> <p>Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo dei prodotti di salumeria e delle uova.</p> <p>Leggere e utilizzare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti.</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva e di semi commerciali. Classificare i vari tipi di panna in commercio. Classificare i vari tipi di burro in commercio. Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi.</p> <p>Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico</p> <p>Individuare tecniche di cottura adeguate per ogni tipo di alimento. Distinguere le principali modalità di trasmissione del calore.</p> <p>Comprendere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura</p> <p>Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea.</p> <p>Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento. Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice.</p> <p>Spiegare l'azione conservativa del metodo.</p> <p>Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione. Elencare e descrivere gli</p>

	elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità.
--	---

## DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ACCOGLIENZA TURISTICA)

### COMPETENZE DI BASE

- 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
- 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.
- 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Alimenti e loro classificazione</p> <p>Alimentazione equilibrata</p> <p>Le nuove Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Dieta mediterranea; Diete vegetariane</p> <p>La filiera agroalimentare</p> <p>La qualità degli alimenti</p> <p>Alimenti e loro certificazione</p> <p>Frodi alimentari</p> <p>L'etichettatura dei prodotti alimentari</p> <p>Frumento, Pane, Pasta, Riso, Mais, Tuberi</p> <p>Ortaggi e frutta</p> <p>Principali legumi DOP e IGP italiani</p> <p>Latte e derivati – Principali prodotti DOP e IGP italiani</p> <p>Latte alimentare, Yogurt, Formaggi</p> <p>Prodotti di salumeria – Prodotti DOP e IGP italiani;</p> <p>Uova</p> <p>Storia, produzione e uso in cucina delle risorse enogastronomiche del territorio regionale</p> <p>Olio d'oliva</p> <p>Glucidi, Proteine, Lipidi, Vitamine, Sali minerali, Acqua</p>	<p>Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione</p> <p>Classificare gli alimenti tra loro. Calcolare il F.E.T.</p> <p>Conoscere le indicazioni per una dieta corretta ed equilibrata. Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari. Riconoscere la struttura di un chicco di cereale nelle sue parti. Descrivere le fasi di produzione del pane e della pasta ed il loro valore nutritivo.</p> <p>Descrivere le caratteristiche merceologiche ed il valore nutritivo degli ortaggi, della frutta, dei legumi e dei funghi. Conoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie di cereali e derivati. Classificazione degli ortaggi, della frutta e valore nutritivo.</p> <p>Struttura botanica generale del legume. Distinguere e classificare i vari tipi di prodotti lattiero-caseari.</p> <p>Riconoscere il valore nutritivo del latte, yogurt e formaggi. Distinguere e classificare la carne, i prodotti di salumeria e le uova. Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo dei prodotti di salumeria e delle uova.</p> <p>Riconoscere e valorizzare il legume con il territorio.</p> <p>Distinguere e classificare i vari tipi di olio d'oliva.</p>

<p>Conservazione: Metodi fisici-Metodi chimici naturali-Metodi chimici artificiali-Metodi chimico-fisici-Metodi biologici</p> <p>Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali</p> <p>Enogastronomia di tutte le regioni italiane</p>	<p>Indicare i criteri per un consumo adeguato di glucidi. Conoscere i diversi criteri di classificazione delle proteine con particolare riferimento al valore biologico. Distinguere gli acidi grassi insaturi e saturi</p> <p>Conoscere il criterio di classificazione della vitamine e dei sali minerali. Spiegare il concetto di bilancio idrico.</p> <p>Scegliere per ogni alimento la tecnica di conservazione più idonea. Riconoscere i processi chimici che sono alla base della conservazione di un alimento. Individuare la funzione degli additivi dalla lettura del loro codice. Spiegare l'azione conservativa del metodo. Individuare gli alimenti ottenuti in seguito ad un processo di fermentazione. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Individuare le specialità gastronomiche della cucina regionale italiana. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare e promuovere i prodotti nazionali del territorio. Comprendere il rapporto tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche.</p>
---	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 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.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le aziende enogastronomiche e le nuove tendenze del settore ristorazione</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le componenti culturali e sociali dei servizi enogastronomici</p> <p>La sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.</p> <p>Tecniche avanzate di comunicazione professionale.</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino</p> <p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>Offerta di prodotti food al bar</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>Principi di enologia, modalità di preparazione dei vini e classificazione.</p>	<p>Conoscere le aziende enogastronomiche e le nuove tendenze del settore ristorazione</p> <p>Conoscere l'organizzazione e le componenti culturali e sociali dei servizi enogastronomici</p> <p>Conoscere le norme di sicurezza sugli ambienti di lavoro e sugli alimenti.</p> <p>Conoscere il servizio degli antipasti e dei formaggi.</p> <p>Consigliare il cliente sugli abbinamenti enogastronomici</p> <p>Saper comunicare con colleghi e clienti</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali</p> <p>Realizzare prodotti food per il bar</p> <p>Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini</p>

## DISCIPLINA LABORATORIO DI PASTICCERIA

### COMPETENZE DI BASE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e utilizzare gli alimenti e i liquori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>La brigata e il laboratorio di pasticceria.</p> <p>Le principali materie prime anche per soggetti allergici e intolleranti: usi e caratteristiche.</p> <p>Realizzazione prodotti di pasticceria.</p>	<p>Riconoscere i ruoli e la responsabilità</p> <p>Conoscere le caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.</p>



<p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.          Programmazione e organizzazione della produzione.          Tecniche di pasticceria.          Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.</p>	<p>Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria e riconoscere le principali attrezzature e le tecniche di cottura.          Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.          Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.          Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.          Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.          Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.          Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.          Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.          Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p>
--	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA

### COMPETENZE DI BASE

- Identificare le attrezzature di cucina e essere in grado di utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.
- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza, i metodi di cottura e i cambiamenti indotti dai metodi di cottura stessi.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Attuare strategie di sanificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Saper elaborare prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Attuare strategie di food cost per il monitoraggio e per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.
- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza, i metodi di cottura e i cambiamenti indotti dai metodi di cottura stessi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali e nazionali.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.          Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.          Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.          Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p>	<p>Codificare in maniera autonoma le ricette          Conoscere le varie tipologie di menu Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.          Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, della stagionalità e target dei clienti          Conoscere e preparare i piatti di cucina regionale e nazionale ed internazionale.</p>

<p>Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche</p> <p>Principi base per il calcolo del <i>food cost</i></p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Le carni da macello</p> <p>I prodotti ittici</p> <p>Gli ortaggi</p> <p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>Tecniche di cucina.</p> <p>Tecniche di pasticceria</p>	<p>Conoscere le intolleranze alimentari e i prodotti specifici per le varie tipologie di diete.</p> <p>Conoscere le materie prime impiegate nella preparazione delle singole ricette di pasticceria ed essere in grado di preparare piatti di pasticceria.</p> <p>Conoscere la classificazione degli animali da macello e individuare i principali tagli dei bovini e suini e di ogni taglio conoscere il principale impiego gastronomico;</p> <p>Conoscere e classificare le diverse tipologie di prodotti ittici.</p> <p>Conoscere saper applicare i metodi base per il calcolo del <i>food cost</i></p> <p>Adottare tecniche di taglio, mondatura, e cottura adeguate al tipo di ortaggio;</p> <p>Realizzare in autonomia piatti a base di verdura.</p>
--	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

### COMPETENZE DI BASE

- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa ricettiva e saper interagire sia con la clientela sia con i colleghi degli altri reparti.
- Simulare l'apertura di un albergo tenendo in considerazione le responsabilità connesse con l'attività alberghiera.
- Elaborare l'organigramma di un'impresa e individuare la formula di gestione più adatta per il proprio albergo.
- Essere in grado di scegliere quali servizi alberghieri è opportuno affidare in outsourcing.
- Scegliere il canale distributivo più appropriato per un prodotto turistico.
- Scegliere il sistema di promozione più indicato per commercializzare un prodotto turistico
- Gestire i rapporti tra albergo e agenzia di viaggi.
- Saper consigliare all'ospite i servizi interni ed esterni all'hotel più adatti a soddisfare le sue esigenze
- Essere in grado di creare un pacchetto alberghiero.
- Elaborare un itinerario in linea con le regole del turismo sostenibile sulle base delle esigenze di specifici target di clientela.
- Predisporre l'accoglienza di un gruppo, coordinando l'organizzazione di tutti i servizi alberghieri richiesti.
- Essere in grado di preparare un itinerario di viaggio per un piccolo gruppo di turisti, selezionando opportunamente i trasporti, le strutture e i servizi accessori da inserire nel programma.
- Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un convegno.
- Coordinare l'attività di tutti i reparti coinvolti al fine di garantire un servizio di qualità.
- Comprendere i bisogni di ciascun cliente e individuare la soluzione migliore a seconda delle specificità ed esigenze personali.
- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa turistica.
- Essere in grado di tutelare i propri diritti di lavoratore.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Il ruolo e le funzioni del Receptionist.</p> <p>Il regolamento di settore; il linguaggio professionale e tecnico; Le principali procedure delle diverse fasi operative</p>	<p>Sapersi presentare in servizio in modo adeguato.</p> <p>Applicare le principali tecniche di comunicazione con le diverse tipologie di clientela.</p>

<p>Le norme giuridiche che disciplinano i rapporti tra albergatore e cliente.</p> <p>Le sanzioni previste in caso di inadempienza.</p> <p>Le caratteristiche tipologiche delle diverse strutture organizzative alberghiere.</p> <p>Le caratteristiche delle principali catene alberghiere.</p> <p>I vantaggi dell'affiliazione commerciale.</p> <p>I servizi gestiti in outsourcing</p> <p>Gli attori del mercato turistico.</p> <p>I diversi canali di distribuzione.</p> <p>I vantaggi di un rapporto di collaborazione tra albergo e agenzia.</p> <p>I vari tipi di contratto di allotment.</p> <p>Le diverse tipologie di voucher.</p> <p>Il transfer semplice e complesso</p> <p>Le visite guidate e le escursioni</p> <p>I servizi extra che si possono effettuare in hotel</p> <p>Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica.</p> <p>Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore</p> <p>I prodotti tipici del proprio territorio</p> <p>Il transfer semplice e complesso.</p> <p>Le visite guidate e le escursioni.</p> <p>Il turismo sostenibile, l'ecoturismo, il turismo responsabile.</p> <p>Le diverse attività legate all'ecoturismo</p> <p>La suddivisione tipologica della clientela d'albergo.</p> <p>I servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo, le diverse tipologie di gruppo.</p> <p>Le origini del turismo congressuale.</p> <p>Le diverse tipologie di convegni.</p> <p>Le caratteristiche di una struttura congressuale.</p> <p>Il concetto di disabilità e le tipologie di disabilità.</p> <p>Le principali norme che regolamentano l'accessibilità dei servizi turistici</p> <p>Le mansioni del direttore delle risorse umane.</p> <p>Le diverse fasi di un colloquio di lavoro</p> <p>Le diverse tipologie di contratto di lavoro</p> <p>I livelli e le figure professionali del CCNL Turismo</p> <p>Le caratteristiche principali del contratto di apprendistato</p> <p>Le norme che regolano l'alternanza scuola – lavoro.</p>	<p>Essere in grado di compilare correttamente la modulistica di settore. Riconoscere le responsabilità connesse con l'attività alberghiera.</p> <p>Decodificare l'organigramma di una struttura ricettiva.</p> <p>Riconoscere i requisiti fondamentali necessari per costituire un consorzio alberghiero o farne parte.</p> <p>Identificare le principali caratteristiche di una catena alberghiera.</p> <p>Riconoscere i principali servizi che possono essere gestiti insieme ad altre aziende</p> <p>Classificare gli attori del turismo.</p> <p>Classificare i canali di distribuzione</p> <p>Compilare correttamente un voucher</p> <p>Calcolare la commissione al lordo e al netto</p> <p>Compilare un estratto conto</p> <p>Distinguere i diversi tipi di transfer.</p> <p>Identificare i principali elementi di un pacchetto turistico</p> <p>Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto turistico sostenibile</p> <p>Identificare i bisogni di ogni singolo target.</p> <p>Utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo;</p> <p>Elaborare ordini di servizio e comunicazione ai reparti</p> <p>Identificare le caratteristiche tecniche di una sala convegni.</p> <p>Predisporre gli strumenti necessari a organizzare il servizio di accoglienza per un convegno.</p> <p>Essere in grado di riconoscere le disabilità;</p> <p>Essere in grado di comunicare adeguatamente con il tipo di cliente.</p> <p>Classificare le varie figure professionali del settore turistico</p> <p>Elaborare il proprio curriculum vitae europass</p> <p>Redigere una lettera di risposta a una proposta di lavoro</p> <p>Decodificare le principali voci di una busta paga</p> <p>Essere in grado di descrivere attraverso una relazione, quanto appreso nel periodo di tirocinio formativo.</p>
---	--

## **DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA : CUCINA SETTORE SALA E VENDITA(quarto anno)**

### **COMPETENZE BASE**

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza.

- Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza, i metodi di cottura e i cambiamenti indotti dai metodi di cottura stessa.
- Promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Attuare strategie di sanificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Attuare strategie di *food cost* per il monitoraggio e per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, regionali, nazionali ed europee.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Cibo e identità culturale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'evoluzione dei consumi in Italia</li> <li>-La cucina di oggi</li> <li>-Le abitudini alimentari</li> <li>-La gastronomia e mass media</li> </ul> <p>Sicurezza sui luoghi di lavoro -DPI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Norme di primo soccorso</li> <li>- Igiene degli alimenti</li> </ul> <p>a) Fattori di sviluppo dei microrganismi e modalità di contaminazione</p> <p>b) Norme igieniche da applicare agli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sistemi di autocontrollo nella realizzazione di banchetti</li> </ul> <p>a) Definizione del sistema HACCP</p> <p>Simulazione di autocontrollo HACCP in una ipotesi operativa</p> <p>Il mercato e i prodotti alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Mercato e rapporto qualità/prezzo</li> <li>b) I prodotti alimentari</li> <li>c) I congelati, i surgelati e i precotti nella ristorazione</li> <li>d) La cottura sottovuoto e la distribuzione dei piatti conservati o sottovuoto</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Prodotti di qualità</li> </ul> <p>DOP-IGP-IGT-PAT-DOC-DOP-STG-DECO- KM 0</p> <p>OGM - Ecosostenibilità ambientale</p> <p>Le materie prime e le proprietà nutrizionali e tecnologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi base per il calcolo del <i>food cost</i></li> </ul> <p>Lo studio della lista vivande e del menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I presupposti fondamentali, la pianificazione, criteri tecnici e legali, varie tipologie di menu.</li> <li>- La redazione del menu e della carta.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica, i criteri gastronomici.</li> </ul> <p>Lo studio della lista vivande e del menu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I presupposti fondamentali, la pianificazione, criteri tecnici e legali, varie tipologie di menu</li> </ul> <p>La redazione del menu e della carta europea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le indicazioni necessarie, l'impostazione grafica, i criteri gastronomici</li> </ul>	<p>Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari</p> <p>Uniformare i servizi di ristorazione ai mutamenti in atto nelle tendenze di consumo</p> <p>Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare i servizi della ristorazione</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti : sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Conoscere il laboratorio di cucina e le attrezzature in esso presenti utilizzandole in sicurezza.</p> <p>Conoscere le norme igieniche che regolano il lavoro di cucina a livello di igiene della persona, ambiente, alimenti.</p> <p>Conoscere i fattori di sviluppo dei microrganismi e le modalità di contaminazione</p> <p>Conoscere le norme igieniche generali e specifiche da applicare agli alimenti</p> <p>Conoscere il sistema HACCP</p> <p>Uso di strumenti di customer care satisfaction</p> <p>Prendere coscienza della complessità delle logiche di mercato</p> <p>Sapere distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione</p> <p>Sapere utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati</p> <p>Saper utilizzare e applicare la cottura sottovuoto</p> <p>Saper distinguere e valorizzare i prodotti DOP-IGP-IGT-PAT-DOC-DOP-STG-DECO</p> <p>OGM. Prodotti a KM 0. Conoscere le caratteristiche delle materie prime</p> <p>Conoscere e saper applicare i metodi base per il calcolo del <i>food cost</i>. Conoscere le varie tipologie di menu.</p> <p>Costruire menu tecnicamente corretti</p> <p>Conoscere i vari piatti che compongono i menù regionali ed europei</p>

#### DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA : SALA E VENDITA SETTORE CUCINA (quarto anno)

#### COMPETENZE BASE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche.
- Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio culturale delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.
- Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio culturale delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>La vite e l'uva,; la fermentazione alcolica e la vinificazione; Altre tecniche produttive: i vini frizzanti, i vini dolci, i vini novelli, i vini passiti, i vini liquorosi; Lo spumante: il metodo classico e il metodo Charmat</p> <p>Lo Champagne; La conservazione dei vini; La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea</p> <p>L'etichetta del vino; La degustazione; La teoria dell'esame olfattivo e gustativo</p> <p>Le regole per una perfetta degustazione; La temperatura del vino; L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione; La classificazione legale e i principali stili di birra; La birra artigianale; Il servizio della birra in bottiglia e alla spina; Gli impianti di spillatura; Le temperature di servizio Le basi e le fasi; della degustazione della birra; L'abbinamento cibo-birra; La distillazione; I sistemi di distillazione; Le principali acquaviti; I liquori: tecniche di produzione e tipologie; Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail; Le tecniche di miscita; Le tecniche di miscelazione: La funzione del ghiaccio; Le decorazioni e guarnizioni; I bicchieri; Vendere i cocktail; La classificazione; IBA; Le ricette dei principali cocktail</p>	<p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone la caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi col territorio, riconoscendone la qualità di filiera e promuoverne la valorizzazione Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi col territorio, riconoscendone la qualità di filiera e promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità.</p> <p>Elaborare un' offerta di prodotti, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e perseguendo obiettivi di redditività;</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio.</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomi a e dell'ospitalità alberghiera.</p>

## DISCIPLINA MATEMATICA

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.
- Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>Aritmetica ed Algebra</b>  Disequazioni di primo e secondo grado.  Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.  Equazioni e disequazioni irrazionali.  Equazioni e disequazioni con valore assoluto.  Disequazioni frazionarie</p> <p><u>Geometria</u>  Il metodo delle coordinate: il Piano cartesiano.  Le rette nel piano cartesiano, rette parallele e rette perpendicolari.  Le rette incidenti.  Le coniche: parabola, circonferenza, ellisse, iperbole.  Le coniche come luoghi geometrici, equazione canonica e loro proprietà</p> <p><u>Relazioni e funzioni</u>  Concetto di funzione e definizione.  Funzione lineare.  Funzione quadratica.  Funzione omografica.  Le funzioni esponenziali e logaritmiche  Classificazione delle funzioni e loro domini.  Limiti delle funzioni.  Continuità delle funzioni</p>	<p><b>Aritmetica ed Algebra</b>  Risolvere disequazioni di primo e di secondo grado, sapendole interpretare graficamente  Usare opportune tecniche e formule per risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.  Saper analizzare graficamente equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.  Risolvere semplici equazioni e disequazioni irrazionali contenenti un solo radicale.  Risolvere semplici equazioni e disequazioni contenenti un solo valore assoluto.  Risolvere disequazioni frazionarie</p> <p><u>Geometria</u>  Calcolare nel Piano Cartesiano la lunghezza di un segmento e il punto medio.  Passare dal grafico di una retta alla sua equazione e viceversa.  Condizioni di parallelismo e perpendicolarità tra rette.  Scrivere l'equazioni di rette conoscendo alcuni parametri.  Risolvere semplici problemi economici relativi a costi, ricavi e profitti utilizzando le rette.  Dall'equazione di una conica alla sua rappresentazione grafica e viceversa.  Scrivere l'equazione di una conica, date alcune condizioni.  Risolvere semplici problemi su coniche e rette.  Risolvere problemi economici di massimo e minimo mediante le parabole.</p> <p><u>Relazioni e funzioni</u>  Saper riconoscere algebricamente e graficamente una funzione.  Saper individuare le proprietà algebriche e grafiche delle funzioni esponenziali e logaritmiche. Risolvere espressioni contenenti logaritmi applicando le opportunamente le proprietà.  Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche  Saper individuare le caratteristiche algebriche e grafiche di funzioni esponenziali e logaritmiche in</p>

	<p>ambito interdisciplinare (modelli di crescita e decrescita).</p> <p>Saper determinare algebricamente e graficamente il dominio di una funzione.</p> <p>Saper calcolare limiti di forme determinate e indeterminate.</p> <p>Studiare i punti di continuità e discontinuità di una funzione.</p> <p>Calcolare gli eventuali asintoti di una funzione.</p> <p>Studiare algebricamente e rappresentare graficamente le intersezioni con gli assi, la positività e l'andamento agli estremi del dominio di semplici funzioni algebriche.</p> <p>Problemi applicativi risolvibili con le funzioni</p>
--	--

## DISCIPLINA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### COMPETENZE DI BASE

- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici
- Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali
- Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti
- Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista
- Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali
- Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali
- Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.
- Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><u>Lingua</u></p> <p>Evoluzione della lingua italiana dal Medioevo all'Unità nazionale.</p> <p>Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate.</p> <p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p>	<p><u>Lingua</u></p> <p>Svolgere l'analisi tematica, linguistica, stilistica, retorica del testo</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni con uso attento delle fonti (manuali, enciclopedie, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e</p>





- Produrre testi brevi relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato relativo ad un testo enogastronomico e alle varie forme di turismo.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguati ai contesti comunicativi, in particolare professionali.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio, di lavoro.</p> <p>Tecniche d'uso di dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p>

## DISCIPLINA LINGUA FRANCESE

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi con varietà espressive e di registro;
- Produrre testi brevi orali e scritti semplici e coerenti;
- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro;
- Produrre testi brevi relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato relativo ad un testo enogastronomico e alle varie forme di turismo.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguati al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p>

<p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingue, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
--	---

## DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE

### COMPETENZE DI BASE

- Saper gestire tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendo i propri limiti e potenzialità. Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi
- Saper discriminare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria finalizzata
- Essere in grado di gestire abilità specifiche riferite a situazioni tecniche e tattiche nei giochi di squadra e abilità tecniche specifiche negli sport individuali
- Essere in grado di gestire in sicurezza gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche</p> <p>Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo</p> <p>Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e della alimentazione</p>	<p>Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse.</p> <p>Assumere posture corrette in presenza di carichi.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi.</p> <p>Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p> <p>Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.</p> <p>Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.</p> <p>Essere in grado di collaborare in caso di infortunio.</p> <p>Adottare un sano stile di vita.</p>

## DISCIPLINA STORIA

### COMPETENZE DI BASE

- Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise

- Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XIX in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi sulle condizioni economiche</p> <p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p>	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p> <p>Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali</p> <p>Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali indotti dalla reazione alla rivoluzione e dalle nuove tendenze liberali</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p>

## DISCIPLINA DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
- Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.
- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.
- Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.
- Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
- Collaborare, attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che

contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.

- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
- Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.
- Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Turismo Mercato turistico Azienda e sue tipologie            Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Costituzione dell'impresa            Operazioni di gestione Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa. Documentazione della compravendita. Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa. Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Contabilità elementari, sezionali e complesse. Contabilità generale. Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa. Metodi di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative. Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico-ristorativa Mercato del lavoro Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato e autonomo Retribuzione Foglio paga Norme in materia di sicurezza del lavoro Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale. Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore Marketing pubblico, privato e integrato</p>	<p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico            Identificare le dinamiche del mercato turistico. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Compilare i documenti della compravendita. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Redigere la contabilità di settore Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni Riconoscere i diritti e i doveri relativi al rapporto di lavoro Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo Riconoscere gli elementi della retribuzione. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per</p>

	promuovere e potenziare il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
--	---

## DISCIPLINA TECNICHE DI COMUNICAZIONE (articolazione accoglienza)

### COMPETENZE DI BASE

- Capire l'importanza della comunicazione nelle relazioni interpersonali.
- Mobilitare le conoscenze e le abilità acquisite per comunicare in maniera più efficace sia nella vita quotidiana, sia nelle situazioni lavorative.
- Assumere un atteggiamento critico-positivo nella relazione comunicativa.
- Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa.
- Adottare in maniera appropriata la terminologia ed il lessico specifico.
- Conoscere il concetto di marketing.
- Conoscere i diversi gli approcci ai mercati.
- Capire che alla base della comunicazione aziendale ci deve essere la conoscenza dell'interlocutore.
- Conoscere i consumatori e i mercati moderni.
- Conoscere le metodologie di analisi dei consumatori.
- Capire l'approccio più appropriato per la comprensione di mercati e consumatori.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>La dinamica del processo di comunicazione: il processo di comunicazione e i suoi elementi basilari -5 strumenti della comunicazione efficace -l'approccio matematico cibernetico, il processo di emissione e di ricezione del messaggio - l'approccio sistemico relazionale 5 assiomi della comunicazione -5 strumenti della comunicazione efficace;</p> <p>-Comunicazione ecologica La modalità della comunicazione verbale: -la comunicazione verbale -la persuasione la persuasione come processo di influenzamento del comportamento -l'ascolto la valenza suggestiva della parola</p> <p>La comunicazione non verbale: -le forme di comunicazione - la comunicazione non verbale o analogica -la formazione della prima impressione -comunicazione statica, dinamica, non verbale le emozioni e le espressioni facciali la bugia; Il rapporto fra imprese e mercati : -che cosa è il marketing capire il consumatore e la sua utilità immateriale -strategie di marketing analisi swot; I consumatori : l'evoluzione del modo di consumare il rapporto con i clienti le motivazioni all'acquisto il cliente al telefono</p>	<p>Distinguere e controllare le varie fasi nell'emissione e ricezione del messaggio. Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione. Comprendere come rendere la comunicazione efficace; Utilizzare il dialogo come uno strumento efficace di persuasione. Sviluppare un linguaggio empatico per ridurre le incomprensioni. Utilizzare parole che sottendono suggestioni positive. Distinguere la comunicazione verbale da quella analogica. Riconoscere i linguaggi del corpo. Saper osservare e interpretare gli stati d'animo propri e degli altri nel modo corretto. Decodificare i segnali e orientare il proprio comportamento; Saper utilizzare metodologie appropriate per la conoscenza dei mercati. Saper ottenere informazioni importanti in rete. Essere in grado di segmentare correttamente i consumatori Saper impostare indagini e ricerche sul target</p>

## DISCIPLINA IRC

### COMPETENZE DI BASE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro.

CONOSCENZE	ABILITA'
Questioni di senso legate alle più rivelanti esperienze della vita umana. Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede- scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale. Storia umana e storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo Senso e attualità di alcuni temi biblici: Regno di Dio, vita eterna, salvezza, grazia. Identità e missione di Gesù Cristo alla luce del mistero pasquale. Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea. Ecumenismo e dialogo interreligioso, nuovi movimenti religiosi.	Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, in confronto con il cristianesimo e le altre religioni o sistemi di pensiero. Collegare la storia umana e la storia della salvezza. Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari. Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Analizzare e interpretare correttamente testi biblici scelti. Collegare la storia umana e la storia della salvezza: il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo. Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione

## QUINTO ANNO

### DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (CUCINA-PASTICCERIA-SALA E VENDITA)

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare adeguatamente un linguaggio specifico
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

CONOSCENZE	ABILITA'
Carta di Milano. Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione alimentare. La natura del cibo. Evoluzione dei consumi. Filiera agroalimentare Alimenti alleggeriti o light, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, innovativi, di gamma e	Individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna Definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera

<p>convenience food, integrali, biologici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari. Nutrigenomica e nutraceutica</p> <p>Sicurezza nella filiera alimentare</p> <p>Contaminazione fisica, chimica, biologica</p> <p>Malattie prioniche, Epatite A, Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo, Listeriosi, Tifo e paratifo, Colera, Intossicazione da muffe, Amebiasi, Teniasi, Anisakidosi</p> <p>Igiene dei locali, del personale, delle attrezzature</p> <p>Il sistema HACCP. Qualità alimentare. Frodi alimentari</p> <p>F.E.T, Peso teorico, IMC. LARN e dieta equilibrata</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Modelli alimentari italiani</p> <p>Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nella prima infanzia (0-2 anni), nella seconda infanzia e nell'età scolare (3-10 anni), nell'adolescenza (11-18 anni), nell'età adulta, nella terza età. Alimentazione nello sport</p> <p>Piramide alimentare dell'attività motoria e dell'idratazione</p> <p>Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Fast food e Slow food</p> <p>Tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana)</p> <p>Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Gotta, Alimentazione e cancro</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia). Malattie dell'apparato digerente</p> <p>Disturbi epatici. Allergie ed intolleranze alimentari</p>	<p>Distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali e innovativi</p> <p>Classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali e biologici</p> <p>Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari</p> <p>Distinguere il significato del pericolo da quello del rischio</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia</p> <p>Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica</p> <p>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni</p> <p>Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche</p> <p>Adottare comportamenti alimentari corretti che riguardano: la persona, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti</p> <p>Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo</p> <p>Valutare il significato della piramide alimentare</p> <p>Elencare le 10 Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche</p> <p>Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Elaborare una dieta adatta per una determinata attività sportiva</p> <p>Mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie</p> <p>Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari</p>
---	--

## **DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (ACCOGLIENZA)**

### **COMPETENZE DI BASE**

- Individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna
- Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Promuovere corretti stili alimentari con l'impiego di prodotti enogastronomici del territorio
- Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo. Turismo sostenibile. Carta di Milano</p> <p>Turismo e gastronomia in Europa</p> <p>Risorse gastronomiche di: Asia, Africa, Americhe, Oceania. Bioenergetica</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale</p> <p>LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione. Tipologie dietetiche</p> <p>Obesità, Aterosclerosi, Ipertensione, Diabete, Alimentazione e cancro</p> <p>Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia)</p> <p>Allergie ed intolleranze alimentari.</p>	<p>Riconoscere l'importanza dei prodotti enogastronomici italiani per la valorizzazione dell'offerta turistica</p> <p>Illustrare il messaggio educativo della Carta di Milano</p> <p>Commentare il significato della doppia piramide alimentare e ambientale</p> <p>Elencare le risorse gastronomiche più importanti degli stati europei</p> <p>Elencare le risorse gastronomiche più importanti degli stati extra-europei</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo</p> <p>Valutare il significato della piramide alimentare</p> <p>Elencare le Linee guida per una sana alimentazione</p> <p>Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari e le carenze alimentari con determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie</p> <p>Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari</p>

## DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

### COMPETENZE DI BASE

- Criteri e principi per l'avvio e la gestione di una attività ristorativa.
- Criteri e principi per la corretta gestione del personale.
- Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione.
- Relazione tra costi e prezzi nell'impresa ristorativa.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Ricercare individuare le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico.
- Rilevare distinguere le risorse locali, nazionali e internazionali afferenti al proprio settore professionale. Riconoscere l'importanza delle risorse individuate in relazione alla valorizzazione del territorio.
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di alcune bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
- Simulare la preparazione di alcuni cocktails internazionali.
- Saper consigliare un cocktail al cliente.
- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting</p> <p>Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Enografia nazionale e internazionale.</p> <p>Costi del vino e il ricarico sulle bevande</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</p>



<p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Software del settore turistico- ristorativo.</p>	<p>La classificazione delle bevande alcoliche e le loro caratteristiche organolettiche</p> <p>Conoscere la terminologia corretta</p> <p>Comporre carte di vini e delle bevande per situazioni diverse</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti della cantina</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p>
---	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI PASTICCERIA

### COMPETENZE DI BASE

- Saper agire nel sistema di qualità della filiera produttiva di interesse.
- Saper adattare le tecniche di preparazione conforme alle varie diete.
- Saper utilizzare in modo appropriato le materie prime inerenti alle preparazioni di prodotti dolciari artigianali ed industriali.
- Saper adattare le tecniche di preparazione conforme delle materie prime e utilizzare in modo appropriato le materie prime
- Saper utilizzare in modo appropriato le attrezzature e le materie prime inerenti alle decorazioni di prodotti dolciari artigianali ed industriali
- Scegliere e realizzare decorazioni appropriate per i dessert e utilizzare nuove tecniche per le decorazioni
  - Produrre diversi impasti per lievitati, paste fritte e dolci al cucchiaio evidenziando le varianti regionali
  - Saper realizzare dessert di cucina regionale
  - Utilizzare in modo appropriato le attrezzature in uso.
- Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale classica e moderna
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Ricette delle tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Organizzazione del personale di settore.</p> <p>Tecniche di banquetting.</p> <p>Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p> <p>Tipologia delle intolleranze alimentari.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>	<p>Saper utilizzare in modo appropriato le tecniche di cottura inerenti alle preparazioni di prodotti dolciari artigianali ed industriali</p> <p>Saper adattare le tecniche di preparazione nel rispetto della normativa igienico sanitaria</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.</p> <p>Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.</p> <p>Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.</p>

	<p>Conoscere le classificazioni, le principali caratteristiche delle varie materie prime e la loro composizione chimica – fisica.</p> <p>Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.</p> <p>Operare nel rispetto del piano di HACCP.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>
--	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA

### COMPETENZE DI BASE

- Saper padroneggiare gli strumenti dell'innovazione.
- Essere in grado di applicare tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni attraverso la rivisitazione dei piatti (tradizione e innovazione).
- Attuare strategie di comparazione e monitoraggio dei costi per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- Predisporre menu che seguano la stagionalità, le esigenze salutiste e di tendenza.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, regionali e internazionali.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Il buffet</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari. La cucina e la sua evoluzione</p> <p>Il management e il personale</p> <p>Il Comportamento relazionale</p> <p>La psicologia della vendita</p> <p>Organizzazione dell'impianto di cucina</p> <p>Il sistema cook and chill</p> <p>Organizzazione del servizio per regole</p> <p>Programmazione del lavoro, della produzione e della distribuzione</p> <p>Realizzare ricette per menù programmati</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti assegnati.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering</p> <p>Del buffet e del banqueting.</p> <p>Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale</p> <p>Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita e realizzare preparazioni da buffet e banqueting</p> <p>Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto come sistema di conservazione e di cottura</p> <p>Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla correttamente collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione</p> <p>Sapere organizzare un servizio ristorativo con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità/prezzo</p>

<p>Eseguire le principali tecniche nella produzione gastronomica di cucina</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p> <p>Utilizzare i corretti strumenti di lavoro, le giuste tecniche di cottura e l'adeguata presentazione piatti.</p> <p>Il piatto unico</p> <p>Realizzare piatti salutarì e per particolari problematiche</p> <p>La cucina europea e mondiale</p> <p>Il piatto tipico</p> <p>Realizzare piatti delle cucine più rappresentative</p>	<p>Sapere trovare un giusto equilibrio tra creatività e standardizzazione nell'impostazione di un servizio ristorativo</p> <p>Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione</p> <p>Saper realizzare ricette per menù programmati</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di cliente</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione in autonomia</p> <p>Eseguire le principali tecniche utilizzando la strumentazione adeguata</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>Conoscere e saper applicare la normativa sugli allergeni</p> <p>Saper realizzare ogni tipologia di preparazioni gastronomiche</p>
---	--

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: CUCINA SETTORE SALA E VENDITA

### COMPETENZE DI BASE

- 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
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Attuare strategie di comparazione e monitoraggio dei costi per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza
- Sapere controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro nel settore produttivo
- Essere in grado di applicare tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Programmazione e Coordinamento delle Risorse Umane</p> <p>a) La cultura del servizio</p> <p>b) Il management e il personale</p> <p>La Psicologia delle Relazioni</p> <p>a) Comunicazioni e linguaggi</p> <p>b) La percezione degli altri</p> <p>c) Comportamento relazionale</p> <p>d) La psicologia della vendita</p> <p>Organizzazione dell'impianto di Cucina</p> <p>a) Il sottovuoto</p> <p>b) Il sistema cook and chill</p> <p>c) La cucina di assemblaggio</p> <p>Organizzazione del servizio &lt;&lt;per regole&gt;&gt;</p> <p>a) Il servizio per regole nella ristorazione</p> <p>b) &lt;&lt;sottogruppi&gt;&gt; e tecnica di assemblaggio</p> <p>c) I menu programmati</p> <p>Programmazione del lavoro</p> <p>a) Programmazione della produzione</p> <p>b) Programmazione della distribuzione</p> <p>c) Organizzazione sistematica del lavoro</p> <p>Il Catering: definizione e tipologia</p>	<p>Prendere coscienza dell'importanza che ha il rapporto umano nella qualità del servizio e nella soddisfazione del cliente</p> <p>Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale</p> <p>Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione e sui linguaggi e comprendere le difficoltà insite negli stessi</p> <p>Migliorare la capacità di ascolto, favorire la comunicazione e l'approccio con l'&lt;&lt;altro&gt;&gt;</p> <p>Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita.</p> <p>Acquisire le nozioni di base sulla gestione del personale</p> <p>Acquisire le nozioni fondamentali sulla comunicazione e sui linguaggi e comprendere le difficoltà insite negli stessi</p> <p>Migliorare la capacità di ascolto, favorire la comunicazione e l'approccio con l'&lt;&lt;altro&gt;&gt;</p> <p>Conoscere i vantaggi della tecnica del sottovuoto come sistema di conservazione e di cottura</p> <p>Conoscere i vantaggi e gli svantaggi di una cucina di assemblaggio e saperla correttamente collocare nelle adeguate tipologie di ristorazione</p>

<p>Il Buffet: tipologie, regole, tecniche di preparazione, allestimento. coffee-break e cocktail -party</p> <p>Il banqueting: organizzazione gestionale e organizzazione operativa</p>	<p>Sapere organizzare un servizio ristorativo con buoni standard di qualità e con un corretto rapporto qualità/prezzo.</p> <p>Sapere trovare un giusto equilibrio tra creatività e standardizzazione nell'impostazione di un servizio ristorativo</p> <p>Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e sapere valutare la convenienza in funzione del tipo di azienda</p> <p>Conoscere le caratteristiche fondamentali del catering industriale e di quello a do di buffet</p> <p>Conoscere le regole tecniche appropriate per la realizzazione dei piatti da buffet</p> <p>Saper allestire un buffet tradizionale oltre che un coffee-break e cocktail-party</p> <p>Sapere gestire e sapere organizzare nella pratica un servizio di banqueting</p> <p>Conoscere le principali preparazioni gastronomiche a domicilio.</p>
--	---

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SALA E VENDITA SETTORE CUCINA

### COMPETENZE DI BASE

- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Perseguire obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 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.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali in un'ottica di comunicazione ed efficienza gestionale
- Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio culturale delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Contribuire alle strategie di marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare in immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati..

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le caratteristiche del servizio. Le fasi del servizio.</p> <p>La comunicazione col cliente nelle varie fasi del servizio.</p> <p>La gestione dei Reclami.</p> <p>Le tipologie di clientela, le aspettative e le modalità di interazione.</p> <p>Le tecniche e il linguaggio della vendita.</p> <p>Le regole della Persuasione.</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Assistere il cliente nella fruizione del servizio rilevandone il grado di soddisfazione. Usare modalità e codici diversi a seconda della</p> <p>tipologia di clientela per valorizzare i servizi anche in lingua straniera. Partecipare alla</p>

<p>Gli errori nella vendita. Le funzioni e il formato della carta delle vivande. Aspetti tecnici e normativi nella stesura della carta. Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita. Il menu per banchetti. La varie carte al ristorante. Il calcolo del Food Cost La determinazione del prezzo di Vendita. Il Beverage Cost e i prezzi del vino.</p> <p>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar. L'hardware per la digitalizzazione.</p> <p>La gestione degli acquisti e l'economato.</p> <p>L'approvvigionamento e i fornitori. Il magazzino a noleggio. La rete d'impresa. La gestione del magazzino e delle Scorte. Cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano</p> <p>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico. I marchi di tutela italiani ed europei.</p> <p>La cucina regionale delle varie zone d'Italia</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane</p> <p>L'organizzazione dei banchetti. La preparazione della sala per i banchetti. Il personale di servizio nei banchetti.</p> <p>L'organizzazione e le tipologie dei buffet.</p>	<p>pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o a disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione delle qualità Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Attuare la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di Banqueting e Catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p>
---	---

## DISCIPLINA LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

### COMPETENZE DI BASE

- Essere in grado di orientarsi nella ricerca del posto di lavoro più adatto alle proprie aspettative e capacità.
- Sapersi presentare per un colloquio di lavoro.
- Essere consapevoli del proprio ruolo all'interno di un'impresa turistica.
- Essere in grado di tutelare i propri diritti di lavoratore.
- Inserirsi adeguatamente in base al ruolo assegnato all'interno della realtà aziendale prescelta.
- Essere in grado di instaurare rapporti positivi con i colleghi.
- Progettare piani di marketing e iniziative promozionali sulla base delle specifiche caratteristiche di un'impresa ricettiva.
- Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di un'impresa o di una destinazione turistica
- Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento.
- Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando gli strumenti di revenue management e le tecniche di pricing più adeguate.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le diverse tipologie di gruppi e di convegni.</p> <p>La procedura per aprire un hotel.</p> <p>Il marketing turistico.</p> <p>Il web marketing turistico</p> <p>Piano di marketing</p>	<p>Svolgere le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno</p> <p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</p> <p>Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti</p>

Vendita del prodotto turistico. Il revenue management La gestione delle vendite Le tecniche di pricing La room division e la programmazione di settore Il budget del settore camere. Utilizzare Software di settore	strategie di vendita. Progettare iniziative di web marketing per migliorare la web reputation di un'impresa o di una destinazione turistica. Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando gli strumenti di revenue management e le tecniche di pricing più adeguate. Redigere un budget del settore camere. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. Utilizzare software gestionale.
---	---

## DISCIPLINA TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (articolazione quinta pasticceria)

### COMPETENZE DI BASE

- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
- Effettuare scelte tecniche di settore
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
- Agire nel sistema delle qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE	ABILITA'
Tipologie di trasportatori industriali Elementi costitutivi dei trasportatori industriali Attrezzature per la cottura Modalità di trasmissione del calore Ciclo frigorifero Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare Attrezzature per il cioccolato Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione Diagramma di Gantt	Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore Condurre e controllare macchine e impianti del settore Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno Applicare i metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout

## DISCIPLINA ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI (articolazione quinta pasticceria)

### COMPETENZE DI BASE

- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CONOSCENZE	ABILITA'
Metodi di campionamento e trattamento dei dati Metodi di analisi chimico – fisica dei grassi negli alimenti del settore delle produzioni dolciarie e da forno. Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e delle proteine. Caratterizzazione analitica delle farine alimentari. Metodi di analisi chimico - fisica delle acque nel contesto delle produzioni dolciarie e da forno.	Applicare i metodi più idonei per la preparazione all'analisi di un campione alimentare. Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio. Elaborare i dati ottenuti da una analisi e esaminarne criticamente i risultati. Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico – fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno. Definire e applicare la sequenza operativa del metodo analitico previsto. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto. Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative.

## DISCIPLINA MATEMATICA

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

CONOSCENZE	ABILITA'
Relazioni e funzioni Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili. Lo studio di funzione: punti di massimo e minimo relativo e assoluto, crescita/decrecita, punti di flesso, concavità/convessità. Funzioni economiche: costi, ricavi, profitti, domanda, offerta, break point	Relazioni e funzioni Calcolare le derivate di una funzione. Applicare i Teoremi di Rolle, Lagrange e De l'Hopital. Calcolare i punti stazionari, i punti di flesso delle funzioni. Eseguire lo studio di una funzione algebrica e tracciarne il grafico.

<p><u>Dati e previsioni</u></p> <p>Richiami di statistica: indici di posizione e variabilità. Cenni alla statistica bivariata. Indipendenza, correlazione e regressione. Cenni di Calcolare combinatorio. Definizioni di Probabilità. Teoremi sulla probabilità di eventi contrari, dell'unione e dell'intersezione di eventi. Probabilità condizionata. Distribuzioni di probabilità discrete e continue.</p>	<p>Risolvere problemi di ottimizzazione mediante le derivate. Determinare analiticamente e graficamente le funzioni della domanda e dell'offerta. Determinare algebricamente e graficamente il prezzo di equilibrio (break point) di un bene. Determinare analiticamente e graficamente le funzioni guadagno e costo. Risolvere semplici problemi di scelta</p> <p><u>Dati e previsioni</u></p> <p>Calcolare valori medi e misure di variabilità di una distribuzione. Analizzare distribuzioni doppie di frequenza. Riconoscere se due caratteri sono dipendenti o indipendenti. Scrivere l'equazione della retta di regressione e valutare il grado di correlazione. Saper calcolare permutazioni, disposizioni e combinazioni semplici e con ripetizione. Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, statistica e soggettiva. Calcola la probabilità di eventi utilizzando i teoremi. Eventi dipendenti e probabilità condizionata.</p>
--	--

## DISCIPLINA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### COMPETENZE DI BASE

- Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni - in forma sia orale sia scritta - e interagire adeguatamente e in modo creativo sul piano linguistico in diversi contesti
- Utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione. Possedere abilità di base nelle TIC per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare ad attività collaborative tramite Internet.
- Mostrare consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni. Identificare e cogliere le opportunità disponibili ed organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo.
- Possedere gli strumenti per partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e civile, grazie alla conoscenza di strutture e concetti sociopolitici e alla capacità di instaurare relazioni positive e risolvere i conflitti.
- Pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi. Tradurre le idee in azione, manifestando creatività, spirito innovativo e consapevolezza del contesto in cui si opera.
- Essere consapevoli dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni in un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi e comunicativi indispensabili per l'interazione verbale in vari contesti.
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi
- Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti



disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti.

- Acquisire ed interpretare informazioni: acquisire ed interpretare criticamente le informazioni acquisite attraverso differenti canali comunicativi

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>Lingua italiana</b></p> <p><b>Lingua e Letteratura Italiana</b></p> <p><u>Lingua</u> Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.</p> <p><u>Letteratura</u> Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato. Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti-figurative, cinema ecc.)</p>	<p><b>Lingua italiana</b></p> <p><u>Lingua</u> Consultare i dizionari e altre fonti come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca; Produrre testi scritti continui e non continui; Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali e professionali; Avvio alle scritture d'esame Produrre testi scritti in preparazione alla prima prova scritta dell'esame di stato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario;</li> <li>- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo</li> <li>- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo</li> </ul> <p><u>Letteratura</u> Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel periodo considerato. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano e internazionale nel periodo considerato. Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua e della cultura italiana dal secondo dopoguerra ai giorni nostri Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato</p>

## COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi con varietà espressive e di registro;
- Produrre testi brevi orali e scritti semplici e coerenti;
- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro;
- Produrre testi brevi relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato relativo ad un testo enogastronomico e alle varie forme di turismo.

CONOSCENZE	ABILITA'
Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali Lessico e fraseologia idiomatica, relativi ad argomenti di attualità o di lavoro; varietà di registro Lessico convenzionale di settore Aspetti economici, politici, socioculturali	Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata di impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro Partecipare a conversazioni e interagire in discussioni Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua anche ai fini della trasposizione di testi in lingua italiana. Utilizzare le tecnologie informatiche per approfondire argomenti di studio

## DISCIPLINA LINGUA FRANCESE

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi con varietà espressive e di registro;
- Produrre testi brevi orali e scritti semplici e coerenti;
- Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro;
- Produrre testi brevi relativamente complessi e coerenti con un lessico adeguato relativo ad un testo enogastronomico e alle varie forme di turismo.

CONOSCENZE	ABILITA'
Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali Lessico e fraseologia idiomatica, relativi ad argomenti di attualità o di lavoro; varietà di registro Lessico convenzionale di settore Aspetti economici, politici, socioculturali	Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata di impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, anche ai fini della mobilità di studio e di lavoro Partecipare a conversazioni e interagire in discussioni Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua anche ai fini della trasposizione di testi in lingua italiana.

	Utilizzare le tecnologie informatiche per approfondire argomenti di studio
--	--

## DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE

### COMPETENZE DI BASE

- Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendo i propri limiti e potenzialità. Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi.
- Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta
- Conoscere gli elementi fondamentali della Storia dello sport. Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco offensivo e difensivo
- Conoscere e praticare in modo corretto i principali giochi sportivi e sport individuali
- Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio.
- Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita.
- Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche</p> <p>Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.</p> <p>Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti.</p> <p>Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e della alimentazione</p>	<p>Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse.</p> <p>Assumere posture corrette in presenza di carichi.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi.</p> <p>Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</p> <p>Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.</p> <p>Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali</p> <p>Essere in grado di collaborare in caso di infortunio.</p> <p>Adottare un sano stile di vita.</p>

## DISCIPLINA STORIA

### COMPETENZE DI BASE

- Utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione. Possedere abilità di base nelle TIC per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare ad attività collaborative tramite Internet.
- Mostrare consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni. Identificare e cogliere le opportunità disponibili ed organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo.
- Possedere gli strumenti per partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e civile, grazie alla conoscenza di strutture e concetti sociopolitici e alla capacità di instaurare relazioni positive e risolvere i conflitti.

- Pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi. Tradurre le idee in azione, manifestando creatività, spirito innovativo e consapevolezza del contesto in cui si opera.
- Essere consapevoli dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni in un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambito naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale</p> <p>I principali fenomeni storici e le coordinate spazio-tempo che li determinano</p> <p>I principali fenomeni sociali, economici che caratterizzano il mondo contemporaneo, anche in relazione alle diverse culture</p> <p>Conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea.</p> <p>I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi sulle condizioni economiche</p> <p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi.</p> <p>Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p>

## DISCIPLINA DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE

### COMPETENZE DI BASE

- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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 e equilibrate.
- 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.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale La normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore.</p> <p>Le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico ristorativo, tecniche di web marketing.</p> <p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, controllo di gestione, budget, business plan e marketing plan.</p> <p>Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative.</p> <p>Consumi e abitudini alimentari</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore individuare fasi e procedure per redigere il business plan.</p> <p>Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione e tracciabilità del prodotto</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p>

## DISCIPLINA TECNICHE DI COMUNICAZIONE (articolazione accoglienza)

### COMPETENZE DI BASE

- Conoscere le diverse tipologie di pubblicità e la loro efficacia.
- Conoscere le varie fasi di una campagna pubblicitaria e i diversi strumenti utilizzabili. Riflettere sull'importanza di una corretta comunicazione pubblicitaria.
- Capire come si imposta e come si diffonde un messaggio pubblicitario.
- Capire cos'è l'immagine di un'azienda, i suoi strumenti di comunicazione e come utilizzarli;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Comprendere il concetto marketing territoriale e saper riconoscere i problemi legati alla comunicazione
- Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela ed all'ambiente

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Pubblicità : La storia e l'evoluzione le forme di pubblicità la comunicazione pubblicitaria e interne;</p> <p>I concetti di mission e immagine;</p> <p>L'espressione dell'immagine (marchio e logo) Gli slogan pubblicitari;</p> <p>La comunicazione integrata di impresa La comunicazione istituzionale</p>	<p>Saper analizzare e impostare un messaggio pubblicitario.</p> <p>Riconoscere il potere delle immagini e dei testi nella pubblicità.</p> <p>Riconoscere le fasi preparazione di un prodotto pubblicitario.</p>

<p>L'attività di P.R. La comunicazione interna; I concetti di mission e immagine;</p> <p>L'espressione dell'immagine (marchio e logo) Gli slogan pubblicitari;</p> <p>La comunicazione integrata di impresa La comunicazione istituzionale;</p> <p>L'attività di P.R. La comunicazione interna</p> <p>L'offerta; Gli alberghi; L'offerta extralberghiera Il marketing ricettivo Ranking SEO Keyword Responsive Pubblicità sui social networka</p>	<p>Individuare gli elementi e le fasi della comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Distinguere i diversi approcci richiesti dai diversi media; Valutare l'impatto dell'immagine di un'azienda sul mercato</p> <p>Utilizzare nel modo migliore le relazioni pubbliche; Individuare gli elementi da valorizzare in relazione al target Individuare gli opportuni elementi di attrazione</p>
---	--

## DISCIPLINA IRC

### COMPETENZE DI BASE

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche contemporanee.
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</p> <p>Orientamento della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero.</p> <p>Il magistero della Chiesa su aspetti specifici della realtà sociale, economica, etica e tecnologica.</p>	<p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle di altre religioni e visioni di pensiero.</p> <p>Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri.</p> <p>Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico</p>