



I.P.S.S.E.O.A. MANLIO ROSSI-DORIA

Via Filippo Visconti - AVELLINO

Tel. 0825/22350

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

Posta elettronica: AVRH04000X@istruzione.it

Posta certificata: AVRH04000X@pec.istruzione.it

Sito web: www.alberghierorossidoria.gov.it

INTERDIPARTIMENTI PER
ASSI/AREE
Rev. 2016/2017

RUBRICA DELLE COMPETENZE

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

CURRICOLO D' ISTITUTO

Versione ridotta

RUBRICA DELLE COMPETENZE DI BASE DEGLI ASSI CULTURALI

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

FONTI DI RIFERIMENTO:

- DPR del 15 marzo 2010, n. 87, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- Direttiva Miur del 28 luglio 2010, n. 65, contenente in allegato le Linee guida per l'attuazione del riordino degli istituti professionali;
- Linee guida per l'attuazione del riordino degli istituti professionali;
- DM del 22 agosto 2007, n. 139, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione e relativi allegati;
- DM del 27 gennaio 2010, n. 9, contenente il modello di certificazione delle competenze relative all'adempimento dell'obbligo di istruzione.
- Documento d'indirizzo per la sperimentazione dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" (introduzione dell'insegnamento: L. 169/2008)

ASSE DEI LINGUAGGI

COMPETENZE DI BASE	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
L 1. PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA LS. ACCOGLIENZA TURISTICA LSE – SETTORE SALA E VENDITA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
L 2. LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA RELIGIONE
L 3. PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE LS. ACCOGLIENZA TURISTICA LSE. – SETTORE CUCINA LSE – SETTORE SALA E VENDITA
L 4. UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI ED OPERATIVI	LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE
L 5. UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA LS.ACCOGLIENZA TURISTICA LSE – SETTORE SALA E VENDITA
L 6. UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI	LS.ACCOGLIENZA TURISTICA

ASSE DEI LINGUAGGI

L1. PADRONEGGIARE GLI STRUMENTI ESPRESSIVI ED ARGOMENTATIVI INDISPENSABILI PER GESTIRE L'INTERAZIONE COMUNICATIVA VERBALE IN VARI CONTESTI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA ITALIANA I ANNO - Distinguere in un testo orale e in una conversazione i messaggi più importanti da quelli secondari, anche nel linguaggio tecnico-scientifico delle diverse discipline. - Cogliere i collegamenti logici fra le informazioni utilizzando in modo appropriato connettivi sintattici e logici. - Sintetizzare le informazioni ricavate in modo ordinato (appunti, verbale, scalette, mappe, ...) - Cogliere il significato di termini nuovi e contestualizzarli. - Rielaborare in modo coerente, in contesti di vita quotidiana - scolastica e semiprofessionale - conoscenze, esperienze, situazioni, utilizzando correttamente le principali strutture morfo-sintattiche della lingua italiana II ANNO - Distinguere, in una comunicazione orale, i principali registri formali e informali attinenti la propria sfera d'esperienza - Riconoscere i linguaggi settoriali attinenti il settore professionale di riferimento - Attivare un ascolto mirato in classe e in contesti di socializzazione e d'interesse professionale chiedendo e fornendo informazioni. - Sostenere il proprio punto di vista con argomentazioni / esempi coerenti in situazioni comunicative formali e non formali (discussioni, interrogazioni, .) - Riconoscere il contesto, l'intenzionalità e gli scopi della comunicazione selezionando di essa le modalità di comunicazione più adatte al contesto. - Riformulare nel dialogo, sulla base del <i>feed back</i>, il proprio messaggio riconoscendo i principali elementi paralinguistici, cinesici e prossemici di un messaggio orale. - Individuare il ruolo, il punto di vista dell'emittente e il suo scopo, in diverse situazioni comunicative legate alla propria sfera di esperienza / d'interesse LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Comprendere ed interpretare istruzioni e informazioni espresse nel linguaggio tecnico della disciplina - Sintetizzare le informazioni ricavate - Chiedere e fornire istruzioni e informazioni. - Scegliere le modalità di comunicazione più adatte al contesto - Riconoscere e utilizzare i principali elementi paralinguistici, cinesici e prossemici di un messaggio orale (con riferimento alle regole di comportamento professionale con colleghi/clienti) - Individuare il ruolo, il punto di vista dell'emittente e il suo scopo in diverse situazioni comunicative legate alla propria sfera di competenza II ANNO - Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente - Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. - Presentare i prodotti / servizi offerti	LINGUA ITALIANA I ANNO - Principali strutture grammaticali della lingua italiana - Elementi di base della funzioni della lingua - Strutture essenziali del discorso descrittivo e narrativo - Lessico fondamentale inerente alla vita quotidiana - Connettivi sintattici e logici - Componenti della comunicazione (emittente, ricevente, messaggio, canale, codice, referente) II ANNO - Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi - Lessico comune e linguaggio settoriale. - Componenti della comunicazione (emittente, ricevente, messaggio, canale, codice, referente) - Connettivi logico-linguistici - lettura analitica e sintetica - Regole di base per cogliere le strutture essenziali di un testo narrativo/poetico - La denotazione - La connotazione LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Le forme, le funzioni e gli elementi della comunicazione - La comunicazione verbale e non verbale - Tecniche della comunicazione telefonica - Il linguaggio tecnico alberghiero - Elementi di base di vendita dei servizi alberghieri II ANNO - Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti - Le tecniche di accoglienza e di vendita

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Distinguere, in una comunicazione orale, i principali registri formali e informali attinenti la propria sfera d'esperienza.
- Riconoscere i linguaggi settoriali attinenti la sfera professionale.
- Attivare un ascolto mirato in contesti d'interesse professionale.
- Chiedere e fornire istruzioni e informazioni.
- Riconoscere il contesto, l'intenzionalità e gli scopi della comunicazione.
- Scegliere le modalità di comunicazione più adatte al contesto (con riferimento a situazioni legate alla propria sfera d'interesse professionale: accogliere / assistere un cliente, presentare prodotti / servizi, ...).
- Riformulare nel dialogo, sulla base del feed back, il proprio messaggio.
- Riconoscere e utilizzare i principali elementi paralinguistici, cinesici e prossemici di un messaggio orale (con riferimento alle regole di comportamento professionale con colleghi/clienti).
- Individuare, il ruolo, il punto di vista dell'emittente e il suo scopo, in diverse situazioni comunicative legate alla propria sfera di esperienza / d'interesse interpretando istruzioni e informazioni espresse nel linguaggio tecnico.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

I ANNO

- Organizzare informazioni al fine di produrre sequenze motorie specifiche
- Eseguire correttamente attività motorie finalizzate al raggiungimento della consapevolezza della propria corporeità

II ANNO

- Assumere ruoli diversi in uno sport di squadra
- Valutare i comportamenti di gioco dall'esterno
- Utilizzare un'essenziale e corretta terminologia corrispondente al movimento

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Ascolto attivo
- Regole fondamentali di comportamento professionale (Elementi di deontologia professionale).
- Comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
- Regole e tecniche di allestimento sala-bar. Tecniche di servizio.
- Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza.
- Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita (di presenza / per telefono) e all'assistenza clienti.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

I ANNO

- Funzionalità di capacità senso-percettive e coordinative .
- Elementi della comunicazione non verbale

II ANNO

- Elementi della comunicazione non verbale
- Attività espressive codificate e non codificate
- Informazioni sulla teoria del movimento e sulle metodologie dell'allenamento relative alle diverse attività

ASSE DEI LINGUAGGI

L 2. LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA ITALIANA I ANNO • Leggere in modo chiaro a voce alta sottolineando le informazioni utili. • Utilizzare, per la comprensione, gli elementi paralinguistici che accompagnano un testo: titolo, sottotitolo, divisione in paragrafi, titoletti dei paragrafi e laterali, schemi, illustrazioni, parole in grassetto. • Applicare alcune strategie di lettura silenziosa (rilettura, ricerca dei più semplici collegamenti cronologici e logici, ricerca di informazioni specifiche). II ANNO • Comprendere il messaggio contenuto di un testo poetico. • Parafrasare un testo poetico riconoscendone il valore connotativo del lessico. • Riconoscere la struttura formale del testo nelle sue linee essenziali, distinguendo gli elementi costitutivi delle diverse tipologie testuali. • Individuare le principali figure metriche e retoriche. • Riconoscere nel messaggio poetico il legame tra elementi formali e contenutistici. • Esprimere riflessioni personali sui testi letti in forma guidata e autonoma. • Collocare un testo noto nella sua epoca e rapportarlo al suo autore. RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO –II ANNO • Utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare simboli e contenuti • Comprendere ed interpretare i testi sacri.	LINGUA ITALIANA I ANNO • Connettivi logico-linguistici • Tecniche di lettura analitica e sintetica • Regole di base per cogliere le strutture essenziali di un testo narrativo • La denotazione II ANNO • Connettivi logico-linguistici • lettura analitica e sintetica • Regole di base per cogliere le strutture essenziali di un testo narrativo/poetico • La denotazione • La connotazione • Elementi strutturali di un testo scritto • Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, descrizione ecc. • Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione • Uso dei dizionari • Elementi di coerenza di un testo: coerenza semantica e stilistica (registro); organizzazione dei contenuti e progressione dell'informazione. • Elementi di coesione di un testo: la coesione fra blocchi di testo (connettivi logici e connettivi che esprimono l'atteggiamento dell'emittente). • Tipologie testuali RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO-IIANNO • La Bibbia come fonte del Cristianesimo: processo di formazione e criteri interpretativi • I testi sacri nelle religioni: contenuti principali

ASSE DEI LINGUAGGI

L 3. PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIFFERENTI SCOPI COMUNICATIVI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA ITALIANA I ANNO - Riconoscere le diverse tipologie testuali: testo descrittivo, regolativo, narrativo, espositivo/informativo e argomentativo e la loro funzione linguistica prevalente. - Trovare informazioni specifiche in materiale d'uso corrente (manuali, inserzioni, annunci, prospetti, cataloghi, ricettari, opuscoli, recensioni, grafici e tabelle, testi studiati, propri testi e appunti) ed attraverso internet. - Prendere appunti ordinando e collegando le informazioni selezionate. - Rielaborare in forma chiara e corretta le informazioni. - Utilizzare il lessico appropriato - Utilizzare forme differenti di scrittura (didascalia, lettera, diario, racconto di un'esperienza, istruzioni, slogan, <i>ricette e menu</i>, testi informativi, semplici testi argomentativi) adattandola alle caratteristiche della situazione comunicativa senza errori ortografici e grammaticali che possano comprometterne la comprensione. II ANNO - Trovare informazioni specifiche in materiale d'uso corrente e attraverso internet. - Selezionare i dati raccolti in funzione del testo da produrre. - Prendere appunti da un testo orale o scritto. - Ordinare e collegare le informazioni selezionate. - Sintetizzare le informazioni selezionate. - Rielaborare in forma chiara e corretta le informazioni - Utilizzare il lessico appropriato - Progettare un testo stabilendo destinatario, scopo e tipo di testo ed utilizzando forme differenziate di scrittura (didascalia, lettera, diario, racconto di un'esperienza, istruzioni, slogan, <i>ricette e menu</i>, testi informativi, semplici testi argomentativi). - Produrre messaggi chiari, senza errori ortografici e grammaticali (morfosintassi e punteggiatura) gravi che compromettano la comprensione. - Utilizzare il lessico appropriato allo scopo, compresi i linguaggi settoriali noti, senza errori gravi che compromettano la comprensione. LINGUA INGLESE - LINGUA FRANCESE I ANNO - Trovare informazioni specifiche in materiale d'uso corrente (inserzioni, annunci, prospetti, cataloghi, ricettari, opuscoli). - Selezionare i dati raccolti in funzione del testo da produrre e scartare quelli non pertinenti. - Consultare il dizionario ed altri strumenti d'informazione disponibili (Internet). - Cercare dati e informazioni anche su Internet. - Esporre per iscritto in forma semplice le informazioni individuate - Scrivere semplici testi espositivi su argomenti noti. - Adattare la scrittura alle caratteristiche della situazione comunicativa in relazione a scopo e destinatario, adeguandovi registro linguistico (formale/informale) - Produrre messaggi semplici, anche se con errori purché non sia compromessa la comprensione. - Utilizzare il lessico appropriato allo scopo anche se con qualche errore - Consultare il vocabolario	LINGUA ITALIANA I ANNO e II ANNO - Elementi strutturali di un testo scritto - Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni, descrizione ecc. - Fasi della produzione scritta: pianificazione, stesura e revisione - Uso dei dizionari - Elementi di coerenza di un testo: coerenza semantica e stilistica (registro); organizzazione dei contenuti e progressione dell'informazione. - Elementi di coesione di un testo: la coesione fra blocchi di testo (connettivi logici e connettivi che esprimono l'atteggiamento dell'emittente). - Tipologie testuali LINGUA INGLESE-LINGUA FRANCESE I ANNO - II ANNO - Lessico appropriato per le diverse situazioni comunicative - Regole ortografiche e morfosintattiche - Uso delle funzioni linguistiche fondamentali

II ANNO

- Trovare informazioni specifiche in materiale d'uso corrente (inserzioni, annunci, prospetti, cataloghi, ricettari, opuscoli).
- Selezionare i dati raccolti in funzione del testo da produrre e scartare quelli non pertinenti.
- Consultare il dizionario ed altri strumenti d'informazione disponibili (Internet).
- Cercare dati e informazioni anche su Internet.
- Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni
- Ordinare e collegare le informazioni selezionate
- Sintetizzare le informazioni selezionate
- Esporre per iscritto in forma chiara le informazioni individuate
- Scrivere semplici testi espositivi su argomenti noti.
- Progettare in maniera guidata un testo stabilendo destinatario, scopo e tipo di testo
- Utilizzare forme differenziate di scrittura
- Adattare la scrittura alle caratteristiche della situazione comunicativa in relazione a scopo e destinatario, adeguandovi registro linguistico (formale o informale), qualità e quantità dell'informazione.
- Produrre messaggi chiari, senza errori ortografici e grammaticali (morfosintassi e punteggiatura) gravi che compromettano la comprensione.
- Utilizzare il lessico appropriato senza errori gravi che compromettano la comprensione.
- Consultare il vocabolario

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

I ANNO

- Adattare la scrittura alle caratteristiche della situazione comunicativa in relazione a scopo e destinatario, adeguandovi registro linguistico (formale/informale), qualità e quantità dell'informazione.
- Produrre messaggi chiari, senza errori morfosintattici che ne compromettano la comprensione.
- Utilizzare il lessico appropriato allo scopo

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

II ANNO

- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.
- Selezionare un menu partendo dalla carta delle vivande

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I – II ANNO

- Individuare i prodotti che si addicono alle differenti occasioni di servizio e comporre un menu
- Compilare un menu applicando le corrette regole di stesura

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

I ANNO

- Forme e regole della comunicazione scritta.
- Elementi base di corrispondenza alberghiera.
- Customer satisfaction dei servizi alberghieri

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

II ANNO

- Elementi di base per la costruzione di una carta delle vivande.
- Le tipologie di menu: "à la carte" e "à table d'hôte"

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I – II ANNO

- L'offerta ristorativa ed il menu
- Elementi base di costruzione di un menu. Il menu e la carta

ASSE DEI LINGUAGGI

L4. UTILIZZARE UNA LINGUA STRANIERA PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI ED OPERATIVI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE/ LINGUA FRANCESE I ANNO • Individuare gli elementi principali di un discorso su argomenti familiari e quotidiani • Individuare testi scritti di uso corrente legati alla sfera del quotidiano o del lavoro • Interagire in modo semplice (se l'interlocutore parla lentamente) • Porre e rispondere a domande semplici su argomenti familiari • Partecipare a brevi conversazioni • Utilizzare strutture e funzioni linguistiche anche se in modo non sempre corretto • Conoscere gli aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori • Conoscere il sistema fonologico, il ritmo e l'intonazione della frase • Scrivere sms, e-mail personali e di lavoro II ANNO • Individuare gli elementi principali di un discorso su argomenti familiari e quotidiani • Comprendere l'essenziale di trasmissioni radiofoniche e televisive su argomenti di attualità o temi di interesse personale o professionale (purché il discorso sia relativamente lento e chiaro) • Comprendere la descrizione di avvenimenti, di sentimenti e di desideri contenuti in lettere personali • Cogliere i punti chiave di un testo su vari argomenti • Comprendere le linee essenziali e la successione degli avvenimenti in testi scritti • Interagire in modo semplice con un interlocutore • Porre e rispondere a domande semplici su argomenti familiari • Partecipare a brevi conversazioni • Affrontare alcune situazioni che si possono presentare in una zona in cui si parla la lingua • Utilizzare strutture e funzioni linguistiche anche se in modo non sempre corretto • Conoscere gli aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto ed agli interlocutori • Conoscere il sistema fonologico, il ritmo e l'intonazione della frase • Conoscere le frasi idiomatiche di uso frequente • Scrivere sms, e-mail personali e di lavoro • Scrivere testi noti e di interesse, esponendo esperienze ed impressioni • Cogliere il carattere interculturale della lingua anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE I ANNO - II ANNO • Lessico appropriato per le diverse situazioni comunicative • Regole ortografiche e morfosintattiche • Uso delle funzioni linguistiche fondamentali

ASSE DEI LINGUAGGI

L 5. UTILIZZARE GLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA FRUIZIONE CONSAPEVOLE DEL PATRIMONIO ARTISTICO E LETTERARIO

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA ITALIANA II ANNO • Selezionare le informazioni e raccogliere materiale per analizzare ed apprezzarle un'opera d'arte • Identificare i beni artistici del proprio territorio, individuare gli elementi di identità della comunità di appartenenza e rispettarli LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA II ANNO • Riconoscere nei principi e nelle forme del turismo sostenibile e del turismo responsabile gli strumenti per una fruizione consapevole del patrimonio del proprio territorio • Riconoscere nel patrimonio ambientale storico-artistico, culturale ed enogastronomico del proprio territorio una risorsa da tutelare e valorizzare in relazione alla vita dei residenti ed in senso turistico LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA I ANNO- II ANNO • Riconoscere nel patrimonio enogastronomico del proprio territorio una risorsa culturale da tutelare e valorizzare	LINGUA ITALIANA II ANNO • Risorse naturalistiche e parchi del proprio territorio • Il paesaggio e le località d'arte significative locali • Fonti di informazioni LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA II ANNO • Il turismo sostenibile nei documenti nazionali / internazionali. La carta italiana del turismo responsabile. • Risorse naturalistiche e parchi del proprio territorio; località d'arte e d'interesse turistico significative della zona; patrimonio artigianale ed enogastronomico. • Le fonti di informazione sulla promozione del territorio locale (brochure, cataloghi, siti web, ecc.). LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA I ANNO - II ANNO • Principali risorse enogastronomiche del territorio locale.

L 6. UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Decodificare ed utilizzare, in un contesto strutturato relativo all'ambito di interesse professionale, le informazioni/istruzioni contenute in supporti telematici sull'erogazione dei servizi (orari e prezzi, mezzi, ecc.) e sulle loro opportunità territoriali. - Elaborare semplici prodotti multimediali di presentazione del territorio locale funzionali ai diversi interlocutori.	LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Tecnologie digitali - La richiesta di informazioni - La brochure

ASSE MATEMATICO

COMPETENZE DI BASE	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
M1. UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA.	MATEMATICA
M2. CONFRONTARE ED ANALIZZARE FIGURE GEOMETRICHE, INDIVIDUANDO INVARIANTI E RELAZIONI.	
M3. INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DI PROBLEMI.	
M4. ANALIZZARE DATI E INTERPRETARLI SVILUPPANDO DEDUZIONI E RAGIONAMENTI SUGLI STESSI ANCHE CON L'AUSILIO DI RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE, USANDO CONSAPEVOLMENTE GLI STRUMENTI DI CALCOLO E LE POTENZIALITÀ OFFERTE DA APPLICAZIONI SPECIFICHE DI TIPO INFORMATICO.	

ASSE MATEMATICO

M 1. UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DEL CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO, RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA I ANNO - Distinguere le operazioni in un insieme numerico e ricondurle al concetto di legge di composizione (operazioni interne o condizionale) - Convertire una frazione in un numero decimale e trasformare decimali finiti ed illimitati periodici in frazioni - Riconoscere una frazione in termini di divisione fra numeri interi e rappresentarla sulla retta numerica - Operare nell'insieme Q trasformando frazioni in frazioni equivalenti - Utilizzare i segni dell'aritmetica e dell'algebra per evidenziare strutture d'ordine - Calcolare potenze ad esponente naturale ed applica le relative proprietà - Interpretare una potenza ad esponente negativo e trasformarla in frazione - Approssimare una misura secondo criteri assegnati e operare tenendo conto delle cifre significative - Individuare le precedenze fra operazioni nell'ambito di una espressione, anche modificate dalla presenza di parentesi e ne calcola il valore in N, Z, Q, R - Tradurre la soluzione di un problema dal linguaggio naturale a quello simbolico calcolando il valore dell'espressione ottenuta - Trasferire espressioni dal linguaggio naturale in linguaggio simbolico dell'algebra - Calcolare il valore numerico di espressioni letterali - Trasformare e semplificare espressioni contenenti monomi e polinomi ed applicare elementari tecniche di fattorizzazione. - Operare con variabili - Formalizzare relazioni fra grandezze in termini di rapporti e proporzioni - Utilizzare rapporti e frazioni per comunicare informazioni e relazioni fra grandezze - Utilizzare rapporti e proporzioni per costruire informazioni a partire da informazioni assegnate II ANNO - Riconoscere e verificare una identità - Riconoscere e classificare una equazione - Applicare le regole derivate dai principi di equivalenza e ridurre una equazione a forma normale - Risolvere una equazione di primo e secondo grado, intera e fratta - Associare ad una equazione un insieme di valori - Verificare che un valore numerico è soluzione di una equazione assegnata - Ricavare una grandezza incognita da una formula - Riconoscere funzioni lineari - Associare ad una funzione lineare una tabella ed un grafico - Riconoscere e classificare sistemi lineari - Risolvere un sistema lineare di due equazioni a due incognite - Verificare la soluzione di un sistema	MATEMATICA I ANNO - Gli insiemi numerici N, Z, Q, R: motivazioni matematiche alla base degli ampliamenti - Ordinamento - Operazioni e proprietà delle operazioni in N, Z, Q, R - Il ruolo degli elementi neutri: il numero 0 ed il numero 1 nei diversi contesti - Le potenze e relative proprietà - Gli algoritmi per la determinazione del MCD e del m.c.m. fra numeri naturali - Le frazioni numeriche intese come operatori relazionali e come oggetti numerici - Il concetto di numero razionale e le sue diverse rappresentazioni: numeri decimali e frazioni generatrici - L'approssimazione di un numero razionale - Concetto di rapporto; le proporzioni - Il simbolismo algebrico - Le espressioni algebriche - Operazioni con i monomi e polinomi - Il concetto di identità ed equazione - Relazioni fra il grado di una equazione ed il numero massimo delle soluzioni - Risoluzione di equazioni di primo e secondo grado ad una incognita, intere e fratte - Legge di annullamento del prodotto come motore per la risoluzione di equazioni II ANNO - Disequazioni di primo grado e secondo grado - Equazioni di primo grado a due incognite - Sistemi di equazioni lineari a due incognite - Il concetto intuitivo di funzione - La funzione lineare

ASSE MATEMATICO

M 2. CONFRONTARE ED ANALIZZARE FIGURE GEOMETRICHE, INDIVIDUANDO INVARIANTI E RELAZIONI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA I ANNO - Distinguere gli enti fondamentali della geometria e utilizzare la terminologia ed il simbolismo relativi. - Definire la semiretta e il segmento. - Definire e classificare gli angoli. - Riconoscere e classificare una figura geometrica (in particolare triangoli e quadrilateri) associando ad essa un insieme di proprietà. - Operare con segmenti ed angoli. - Utilizzare adeguati criteri per individuare relazioni di appartenenza, incidenza, parallelismo e perpendicolarità. - Conoscere gli elementi di un triangolo. - Conoscere le proprietà del triangolo isoscele. - Stabilire una relazione di congruenza fra figure piane, in base ad un insieme di informazioni assegnate. - Riconoscere la congruenza tra triangoli. - Disegnare angoli e segmenti - Tracciare rette parallele e rette perpendicolari a rette assegnate, passanti per un punto dato. - Disegnare assi, bisettrici, altezze e mediane. - Utilizzare gli strumenti del disegno per rappresentare figure geometriche. II ANNO - Rappresentare sul piano cartesiano punti. - Associare ad una funzione lineare il suo grafico sul piano cartesiano. - Interpretare graficamente un sistema di 1° grado. - Disegnare correttamente una figura piana descritta in un testo. - Applicare il criterio di equivalenza dei parallelogrammi. - Applicare il criterio di equivalenza dei triangoli. - Applicare il teorema di Pitagora ed i teoremi di Euclide. - Distinguere ipotesi e tesi in un problema e tradurre l'enunciato in linguaggio simbolico.	MATEMATICA I ANNO - Gli enti primitivi della geometria e il significato dei termini: assioma, teorema, definizione. - Segmenti e angoli: terminologia relativa, proprietà e relazioni. - Concetto di congruenza: un modello intuitivo. - I poligoni: terminologia relativa, proprietà e relazioni. - I triangoli: classificazione con riferimento ai lati e agli angoli. - Assi, bisettrici, mediane e altezze. - I criteri di congruenza dei triangoli. - Parallelismo e perpendicolarità di rette. II ANNO - Il concetto di distanza. - Il parallelogramma: definizioni e proprietà - Il concetto di equivalenza di figure piane. - Il teorema di Pitagora e i teoremi di Euclide. - Coppie ordinate, tabelle e grafici - Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. - L'intersezione fra insiemi e una sua analisi sul registro analitico.

ASSE MATEMATICO

M 3. INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DI PROBLEMI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA I ANNO - Individuare in un problema dati e l'obiettivo da raggiungere - Scandire un problema in sottoproblemi - Individuare un percorso risolutivo strutturato in piccole "tappe" o segmenti elementari - Ipotizzare un percorso risolutivo e valutarne l'esattezza o l'adeguatezza - Formalizzare la risoluzione di un problema attraverso la scrittura di uguaglianze - Generalizzare una procedura per renderla idonea allo studio di una classe di problemi II ANNO - Eseguire un controllo sul significato dei valori determinati e determinare l'insieme delle soluzioni del problema - Stabilire se utilizzare la procedura acquisita in contesti diversi - Formalizzare situazioni problematiche utilizzando strumenti algebrici - Utilizzare equazioni di primo e secondo grado per costruire modelli risolutivi di problemi	MATEMATICA I ANNO - II ANNO - Le fasi risolutive di un problema - Tecniche risolutive di un problema che utilizzano frazioni, proporzioni, formule geometriche

ASSE MATEMATICO

M 4. ANALIZZARE DATI E INTERPRETARLI SVILUPPANDO DEDUZIONI E RAGIONAMENTI SUGLI STESSI ANCHE CON L'AUSILIO DI RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE, USANDO CONSAPEVOLMENTE GLI STRUMENTI DI CALCOLO E LE POTENZIALITÀ OFFERTE DA APPLICAZIONI SPECIFICHE DI TIPO INFORMATICO.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA I ANNO • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati • Costruire tabelle • Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta • Leggere e interpretare tabelle e grafici. • Individuare dipendenze e relazioni fra elementi di due insiemi. • Riconoscere schemi di proporzionalità diretta o inversa e formalizzarli attraverso formule matematiche II ANNO • Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una funzione lineare. • Implementare espressioni su un foglio elettronico e calcolarne il valore. • Raggruppa i dati in classi: li rappresenta e li analizza • Costruisce in formato grafico e/o informatico il riepilogo dei dati raccolti ed il risultato dell'analisi	MATEMATICA I ANNO - II ANNO • Significato di analisi e organizzazione di dati numerici. • Il piano cartesiano e il concetto di funzione. • Funzioni di proporzionalità diretta e inversa. • Funzione lineare. • Il concetto e i metodi di approssimazione. • Semplici applicazioni che consentono di creare, elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti.

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

COMPETENZE DI BASE	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
ST1. OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE E ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE SUE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ.	SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA FISICA CHIMICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI LS- ACCOGLIENZA TURISTICA LSE – SETTORE SALA E VENDITA LSE - SETTORE CUCINA SCIENZE MOTORIE GEOGRAFIA
ST2. ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA	SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA FISICA CHIMICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI LSE – SETTORE SALA E VENDITA LSE - SETTORE CUCINA
ST3. ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ DELLE TECNOLOGIE RISPETTO AL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE.	SC. DELLA TERRA E BIOLOGIA FISICA CHIMICA

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ST 1. OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE E ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE SUE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA DELLA TERRA I ANNO • Effettuare osservazioni in laboratorio o nell'ambito della vita quotidiana / consultare testi e manuali o media e raccoglie dati • Organizzare e rappresentare i dati raccolti • Riconoscere rocce e minerali. • Identificare le conseguenze sul nostro pianeta dei moti di rotazione e di rivoluzione della Terra. • Individuare i principali meccanismi esogeni ed endogeni che hanno modellato il pianeta Terra nel tempo. • Rappresentare mediante corrispondenze, dipendenze o interconnessioni gli elementi di un sistema utilizzando strumenti (diagramma ad albero, mappa, ...) • Generalizzare i risultati delle osservazioni empiriche per riconoscere il modello di riferimento • Individuare le caratteristiche dinamiche di un ecosistema rispetto ai cicli della materia e dell'energia. • Collegare le problematiche studiate con le loro implicazioni nella realtà quotidiana e professionale • Riconoscere le condizioni di rischio ed adottare un adeguato comportamento. • Riconoscere le cause dei vari tipi di inquinamento • Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento. BIOLOGIA II ANNO • Effettuare osservazioni in laboratorio o nell'ambito della vita quotidiana / consultare testi e manuali o media e raccogliere dati • Organizzare e rappresentare i dati raccolti • Descrivere i principali meccanismi fisico-chimici che regolano la vita della cellula • Descrivere il meccanismo di duplicazione del DNA e di sintesi delle proteine • Rappresentare mediante corrispondenze, dipendenze o interconnessioni gli elementi di un sistema utilizzando strumenti (diagramma ad albero, mappa, ...) • Generalizzare i risultati delle osservazioni empiriche per riconoscere il modello di riferimento • Riconoscere nella cellula l'unità funzionale di base della costruzione di ogni essere vivente. • Classificare i viventi in rapporto alla teoria dell'evoluzione. • Indicare le caratteristiche comuni degli organismi e i parametri più frequentemente utilizzati per classificarli. • Individuare e applicare alcune regole rivolte alla tutela della propria salute. • Collegare le problematiche studiate con le loro implicazioni nella realtà quotidiana e professionale • Riconoscere le condizioni di rischio ed adottare un adeguato comportamento. • Descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento.	SCIENZA DELLA TERRA I ANNO • Il Sistema solare e la Terra. • Concetto di misura e sua approssimazione • Schemi, tabelle e grafici • Coordinate geografiche: latitudine e longitudine, paralleli e meridiani. BIOLOGIA II ANNO • Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stato di salute • Le malattie: prevenzione e stili di vita (fumo, alcol, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili)

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

I ANNO

- Analizzare le proprie abitudini alimentari.
- Interpretare dati e documenti sui consumi alimentari degli italiani e sui piatti più rappresentativi della cucina italiana
- Riconoscere attraverso attività di laboratorio i principi nutritivi contenuti in semplici alimenti
- Osservare al microscopio ottico i microrganismi
- Rappresentare graficamente i fenomeni osservati
- Identificare i fattori che influenzano e determinano le abitudini alimentari
- Interpretare i fenomeni osservati secondo il modello di riferimento
- Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti
- Individuare i tipi di acque destinate al consumo umano
- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale
- Esporre dati e risultati.
- Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente
- Classificare i microrganismi in base alle caratteristiche morfologiche, alla composizione chimica della parete, ai fattori di crescita
- Collegare le problematiche studiate con le loro implicazioni nella realtà quotidiana e professionale
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- Riconoscere i comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.
- Individuare ed applicare alcune regole rivolte alla tutela della propria salute.
- Agire con modalità esperta in tema di prevenzione.
- Interpretare e compilare una semplice check-list del sistema HACCP.

II ANNO

- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute.
- Analizzare le proprie abitudini alimentari.
- Mettere in relazione malattie da eccesso o carenza nutrizionale con i relativi nutrienti.
- Confrontare le più note tipologie dietetiche.
- Rappresentare graficamente i fenomeni osservati
- Interpretare i fenomeni osservati secondo il modello di riferimento.
- Esporre dati e risultati.
- Collegare le problematiche studiate con le loro implicazioni nella realtà quotidiana e professionale.
- Orientarsi al consumo alimentare equo e consapevole.
- Interpretare i dati LARN e le linee guida per una sana alimentazione
- Applicare formule e tabelle per calcolare il fabbisogno energetico e il peso teorico di un individuo
- Interpretare correttamente le etichette alimentari e nutrizionali.
- Riconoscere la tracciabilità dell'alimento.

FISICA

I ANNO

- Effettuare osservazioni in laboratorio o nell'ambito della vita quotidiana / consultare testi e manuali o media e raccogliere dati
- Effettuare misure e calcolarne gli errori.
- Osservare il comportamento dei corpi nelle varie situazioni ambientali.
- Riconoscere e distinguere i diversi stati della materia.

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

I ANNO

- Definizione di alimento.
- Classificazione degli alimenti secondo l'INRAN.
- Evoluzione dei consumi alimentari degli italiani
- Classificazione, proprietà e funzioni dei principi nutritivi.
- Igiene degli alimenti
- Nozioni di microbiologia
- Nozioni di igiene professionale
- Principi del sistema di autocontrollo HACCP

II ANNO

- Alimentazione equilibrata
- Evoluzione dei consumi alimentari degli italiani
- Malnutrizioni
- Fabbisogno energetico
- Peso teorico
- LARN e linee guida per una sana alimentazione
- Tipologie dietetiche.
- Globalizzazione e sviluppo sostenibile.
- Etichette
- La tracciabilità di filiera

FISICA

I ANNO

- L'attività dell'osservazione: variabili coinvolte, separazione e studio di relazioni.
- Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del sistema internazionale; notazione scientifica e cifre significative.
- Moti del punto materiale; accelerazione di gravità.
- Leggi della dinamica; campo gravitazionale; forza peso; impulso, quantità di moto.
- Equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione.

- Riconoscere e distinguere materiali aventi diversa densità.
- Operare con grandezze fisiche vettoriali.
- Analizzare dati attraverso grafici e, viceversa, correlare un grafico ad una legge fisica.
- Analizzare le osservazioni e le esperienze di laboratorio.
- Riconoscere e descrivere gli effetti delle forze di tipo gravitazionale.
- Distinguere le diverse forze che agiscono su un corpo.
- Distinguere tra massa inerziale e massa gravitazionale
- Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati.
- Riconoscere le principali proprietà e grandezze dei moti curvilinei e periodici
- Analizzare le relazioni di causa ed effetto tra le forze ed i moti, riconoscendo le cause del moto.
- Disegnare l'immagine di una sorgente luminosa applicando le regole dell'ottica geometrica
- Esporre dati e risultati.
- Applicare la grandezza fisica pressione ad esempi riguardanti solidi, liquidi e gas
- Utilizzare leggi per eseguire previsioni sull'evoluzione di un semplice sistema fisico.
- Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e in parallelo.
- Individuare le caratteristiche dinamiche di un ecosistema rispetto ai cicli dell'energia.
- Collegare le problematiche studiate con le loro implicazioni nella realtà quotidiana e professionale.
- Riconoscere le condizioni di rischio ed adottare un adeguato comportamento.
- Agire con modalità esperta in tema di prevenzione
- Individuare ed applicare alcune regole rivolte alla tutela della propria salute.
- Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze.
- Descrivere situazioni di moti in sistemi inerziali e non inerziali, distinguendo le forze apparenti da quelle attribuibili ad interazioni
- Rappresentare mediante diagramma ad albero (o mappa) le corrispondenze, i legami, le dipendenze, le interconnessioni fra gli elementi di un sistema.

CHIMICA

II ANNO

- Cogliere, dall'osservazione diretta di oggetti, che i materiali naturali e sintetici sono in genere dei miscugli, spesso complessi.
- Individuare, attraverso l'osservazione, vari tipi di miscugli tramite i metodi di separazione.
- Riconoscere un elemento chimico mediante il saggio alla fiamma.
- Distinguere la metallicità o la non metallicità degli elementi, attraverso l'osservazione della tavola periodica attuale.
- Utilizzare le regole di nomenclatura IUPAC.
- Bilanciare correttamente una equazione chimica
- Determinare correttamente le moli e le particelle presenti in una determinata massa di sostanza pura.
- Distinguere gli acidi e le basi, e tra essi gli acidi (e le basi) forti e gli acidi (e le basi) deboli.
- Utilizzare il modello cinetico-molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche e chimiche.
- Individuare le principali proprietà chimiche dei composti organici in relazione al loro gruppo funzionale.
- Identificare un elemento chimico conoscendone il numero atomico e il numero di massa.
- Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo.
- Identificare il tipo di legame tra due elementi di cui conosce l'elettronegatività.
- Correlare le proprietà fisiche delle sostanze con i legami intra- ed intermolecolari.
- Individuare le principali proprietà chimiche dei composti organici in relazione al loro gruppo funzionale.
- Utilizzare tabelle e diagrammi per esporre dati e presentare risultati.
- Distinguere miscugli e sostanze pure grazie alla legge delle proporzioni definite.
- Risolvere correttamente problemi riguardanti le leggi fondamentali della chimica.
- Classificare gli elementi in base alla loro collocazione nella tavola periodica.
- Riconoscere i materiali enogastronomici acidi e basici tramite indicatori.

- La pressione nei solidi e nei fluidi: leggi relative.
- Il concetto di sistema: elementi costitutivi, struttura, funzionamento, caratteristiche.
- Ottica geometrica: riflessione e rifrazione.
- Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici.
- Corrente elettrica; elementi attivi e passivi in un circuito elettrico; effetto Joule.
- Campo magnetico; interazioni magnetiche; induzione elettromagnetica.
- Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d'onda.
- Oscillazioni; onde trasversali e longitudinali; intensità, altezza e timbro del suono.

CHIMICA

II ANNO

- Sistemi omogenei ed eterogenei in ambito alimentare; metodi di separazione dei miscugli. Le sostanze pure: elementi e composti.
- Fenomeni chimici e fenomeni fisici; le reazioni chimiche. Leggi fondamentali della chimica. Modello e teoria atomica di Dalton.
- Classificazione e nomenclatura dei composti: i composti inorganici; gli idrocarburi ed i gruppi funzionali nei composti organici.
- Le equazioni chimiche. La quantità chimica: massa atomica, massa molecolare, mole, costante di Avogadro. Uso delle moli nelle equazioni chimiche.
- La tavola periodica attuale. Particelle elementari dell'atomo. L'atomo di Rutherford. Numero atomico, numero di massa, isotopi.
- Nozioni sui legami chimici intramolecolari ed intermolecolari.
- I composti organici. Le catene carboniche e gli isomeri. Idrocarburi; alcoli; ammine; acidi carbossilici; aldeidi e chetoni. Monomeri e macromolecole; polimeri sintetici e naturali; il DNA, polimero della vita.
- Le principali teorie acido-base; soluzioni acide, basiche, neutre; il pH dei principali alimenti, reazioni acido-base.

- Individuare le caratteristiche dinamiche di un ecosistema rispetto ai cicli dell'energia.
- Riconoscere che è possibile riciclare idrocarburi complessi
- Conoscere le principali proprietà e applicazioni del DNA, compresi gli OGM.
- Essere consapevole dei principali fattori di rischio chimico ed adottare comportamenti orientati alla loro prevenzione per la tutela della salute.
- Conoscere quali sono le principali cause dell'inquinamento atmosferico e dell'effetto serra ed individuare i comportamenti da assumere per limitarli.
- Collegare, in modo logico, argomenti e concetti della realtà osservabile con il mondo invisibile della materia.
- Usare la mole come ponte fra il mondo macroscopico delle sostanze e il mondo microscopico di atomi, molecole e ioni.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

I ANNO

- Descrivere l'organizzazione dell'azienda alberghiera con riferimento a diverse realtà operative e alle esigenze di coordinamento tra settori / reparti
- Riconoscere le principali figure professionali coinvolte e rappresentarle in un organigramma, con particolare riferimento al F.&B.O.
- Riconoscere le caratteristiche, l'organizzazione e le funzioni del settore F.&B.O. alberghiero in relazione alle esigenze di comunicazione e di gestione dell'impresa
- Analizzare le postazioni di lavoro degli addetti e saper applicare corretti comportamenti professionali anche in relazione alla sicurezza
- Eseguire operazioni relative alla fase ante del ciclo cliente

II ANNO

- Analizzare i rapporti che intercorrono tra gli intermediari di viaggio e le imprese alberghiere.
- Riconoscere l'organizzazione di una Room Division ed analizzare le caratteristiche delle unità abitative.
- Eseguire le operazioni relative alla fase di: check in, live-in, check out

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Analizzare sistematicamente il laboratorio di sala bar rappresentandone (anche in forma grafica) il coordinamento tra aree di lavoro, flussi di attività e utilizzo delle attrezzature/utensili/corredi
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Identificare le materie prime ed i principali elementi di qualità; conservarle correttamente.
- Adottare comportamenti consapevoli e corretti, adeguati alle condizioni di rischio, sul piano della sicurezza (luogo di lavoro, persona, ambiente) e su quello dell'igiene (personale, del cliente)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I – II ANNO

- Individuare le principali caratteristiche organizzative di un locale di cucina
- Individuare e descrivere le varie fasi del lavoro in cucina.
- Riconoscere ed analizzare il coordinamento tra i reparti di una struttura ristorativa e tra aree di lavoro della cucina in funzione della qualità del servizio
- Riconoscere le attrezzature in uso in cucina e descriverne l'impiego
- Adottare le regole di una corretta prassi igienica

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

I ANNO

- L'organizzazione di un'impresa alberghiera
- Il Front e Back Office: struttura del reparto, attrezzature e tecnologia, organigramma e mansioni del personale
- Il coordinamento tra aree di lavoro e flussi di attività
- Le prenotazioni alberghiere

II ANNO

- Attività svolte dalle diverse tipologie di imprese di viaggio
- I rapporti tra imprese di viaggio e strutture ricettive
- La room division
- Gli arrangiamenti alberghieri
- La fase di check in
- La fase di live-in
- La fase di check out

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature, gli utensili ed i corredi
- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I – II ANNO

- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
- L'igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE I ANNO - II ANNO • Descrivere le strutture e le funzioni di alcuni apparati che compongono il corpo umano • Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni e degli incidenti adottando comportamenti adeguati in campo motorio GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA I ANNO • Descrivere ed analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia • Interpretare il linguaggio cartografico. • Rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE I ANNO - II ANNO • Apparati e sistemi • Conoscenze essenziali sulle norme di comportamento in situazioni di emergenza GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA I ANNO • Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: l'orientamento. Cartografia • Tabelle e grafici – Il reticolato geografico • Processo formativo, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali ed antropici, Geografia fisica dell'Europa; Mari ed oceani; Le acque continentali; I rilievi; Le pianure e le coste
---	--

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ST 2. ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI ENERGIA A PARTIRE DALL'ESPERIENZA

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA DELLA TERRA I ANNO - Osservare e classificare le varie trasformazioni di energia, con particolare attenzione agli aspetti connessi con il risparmio energetico e le possibilità di riciclaggio. - Descrivere l'energia del pianeta Terra, le sue manifestazioni e gli usi tecnologici. - Analizzare lo stato attuale e le modificazioni del pianeta anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse della Terra. - Adottare comportamenti adeguati alle condizioni di rischio. - Descrivere alterazioni ambientali dovuti all'impatto di processi produttivi. BIOLOGIA II ANNO - Analizzare la produzione di energia nei viventi. - Riconoscere negli stili di vita scorretta la causa di malattie e descriverne la possibile prevenzione. SCIENZA DEGLI ALIMENTI II ANNO - Descrivere ed interpretare la trasformazione dei nutrienti, attraverso il processo digestivo, in substrati assorbibili. - Riconoscere le regole di comportamento alimentare adeguate ad una buona digestione FISICA I ANNO - Osservare e classificare le varie trasformazioni di energia, con particolare attenzione agli aspetti connessi con il risparmio energetico e le possibilità di riciclaggio. - Distinguere vari tipi di energia coinvolti in un fenomeno fisico e li correla. - Verificare alcune leggi fisiche che governano le trasformazioni energetiche e utilizzare i risultati per controllare un lavoro eseguito. - Descrivere situazioni in cui l'energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia - Analizzare il processo di trasformazione di energia in lavoro. - Descrivere le modalità di trasmissione dell'energia termica - Comprendere e spiegare il funzionamento di macchine, impianti, processi sulla base di leggi e modelli fisici, con particolare riferimento alle trasformazioni energetiche. - Adottare comportamenti adeguati alle condizioni di rischio. - Descrivere alterazioni ambientali dovuti all'impatto di processi produttivi. CHIMICA II ANNO - Preparare soluzioni di data concentrazione con acqua, solventi e materiali in uso in ambito	SCIENZA DELLA TERRA I ANNO - Dinamicità della litosfera; fenomeni sismici e vulcanici. - Schemi, tabelle e grafici - Energia geotermica - L'idrosfera; caratteristiche fisiche e chimiche dell'acqua. - L'atmosfera; il clima; le conseguenze delle modificazioni climatiche: disponibilità di acqua potabile, desertificazione, grandi migrazioni umane. - Ecologia: la protezione dell'ambiente (uso sostenibile delle risorse naturali e gestione dei rifiuti). - Il suolo BIOLOGIA II ANNO - Il corpo umano come un sistema complesso: omeostasi e stato di salute - Le malattie: prevenzione e stili di vita (fumo, alcol, droghe e sostanze stupefacenti, infezioni sessualmente trasmissibili) SCIENZA DEGLI ALIMENTI II ANNO - Organizzazione del sistema digerente – assorbente. - Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti FISICA I ANNO - Meccanismo di funzionamento dei vari sistemi esistenti in natura. - Struttura e senso di una legge fisica - Organizzazione di un processo in sottoprocessi - Energia, lavoro, potenza; attrito e resistenza del mezzo. - Conservazione dell'energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato. - Temperatura; energia interna; calore CHIMICA II ANNO - Le concentrazioni delle soluzioni con sostanze e solventi innocui: percento in peso, molarità,

alimentare.

- Risolvere semplici problemi sulle proprietà colligative.
- Classificare le reazioni in base al tipo di energia da loro scambiata.
- Distinguere reazioni esoergoniche ed endoergoniche conoscendo l'equazione di reazione.
- Riconoscere e distinguere le reazioni di combustione.
- Riconoscere le reazioni di ossido-riduzione e individuarle in ambito enogastronomico.
- Valutare, in base ai valori di concentrazione dei principali inquinanti atmosferici, se si è superato il livello di attenzione.
- Distinguere le energie rinnovabili da quelle non rinnovabili.
- Conoscere quali sono i principali combustibili fossili, cogliendo i vantaggi e gli svantaggi del loro impiego.
- Riconoscere l'importanza che assume l'energia all'idrogeno per la realizzazione di uno sviluppo sostenibile.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Utilizzare le principali tecniche di base nelle preparazioni di bar e nel servizio sala
- Proporre le vivande nel rispetto delle regole tecniche di servizio

II ANNO

- Potenziare le tecniche di base di bar
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o frutta, infusi
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I ANNO

- Distinguere i prodotti alimentari di base, riconoscerne l'origine e l'impiego in cucina
- Utilizzare le tecniche di pulizia e di taglio dei vari alimenti.
- Classificare i metodi di cottura.
- Individuare e descrivere le principali preparazioni di base ed il loro impiego in cucina
- Approntare le principali salse e riconoscerne l'abbinamento con le pietanze.
- Individuare e descrivere le principali paste e creme di base.

II ANNO

- Individuare e descrivere gli impasti di base ed i procedimenti per prepararli.
- Applicare le regole di preparazione e servizio degli antipasti
- Classificare i primi piatti secondo criteri dati
- Applicare i principali sistemi di cottura delle uova
- Classificare i prodotti ittici e riconoscerne e descriverne i metodi di cottura
- Riconoscere i diversi tipi di carne e descriverne le caratteristiche.
- Riconoscere i principali tagli delle carni degli animali da macello
- Utilizzare le carni degli animali da cortile e della selvaggina.
- Applicare alcune ricette di base per la preparazione delle carni
- Classificare e utilizzare gli ortaggi in cucina
- Abbinare in modo appropriato i contorni di verdure ai piatti di carne e pesce
- Preparare alcuni dolci della pasticceria classica e regionale

molalità; proprietà colligative delle soluzioni.

- Gli scambi di energia nelle reazioni chimiche; le reazioni di combustione; i combustibili fossili.
- Le reazioni di ossido-riduzione: stato di ossidazione, ossidanti e riducenti; cenni sulle reazioni di ossido-riduzione in ambito enogastronomico.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

I ANNO

- Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande calde e fredde
- Tecniche di base nel servizio di sala: mise en place e stili di servizio.
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.

II ANNO

- Le tecniche avanzate di bar
- Bevande nervine, analcoliche e prodotti da banco
- Approfondimento delle tecniche di base del servizio di sala.
- Mise en place del coperto per servizi speciali.
- Elementi di gastronomia tipica del territorio locale.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I ANNO

- La trasformazione delle materie prime in cucina; alimenti in uso in cucina e fasi del lavoro. Le basi di cucina e le salse. Le basi della pasticceria.

II ANNO

- Gli impasti di base
- Gli antipasti
- Le minestre ed i primi piatti asciutti
- I piatti di mezzo: uova e pesce.
- Le caratteristiche della carne degli animali da macello
- Le carni degli animali da cortile e la selvaggina
- Gli ortaggi in cucina ed i contorni
- Classificazione dei dessert

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

ST 3. ESSERE CONSAPEVOLE DELLE POTENZIALITÀ DELLE TECNOLOGIE RISPETTO AL CONTESTO CULTURALE E SOCIALE IN CUI VENGONO APPLICATE

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
TUTTE LE DISCIPLINE I ANNO – II ANNO - Eseguire indagini e ricerche attraverso la rete e valutare i dati raccolti in termini di importanza e significatività. - Produrre testi con tabelle, grafici, immagini e collegamenti multimediali. - Progettare e realizzare una comunicazione per una semplice presentazione del lavoro svolto. - Utilizzare calcolatrici scientifiche e simboliche in maniera consapevole. - Eseguire interrogazioni nella rete in base a criteri di ricerca strutturati inoltre per BIOLOGIA II ANNO - Descrivere le principali differenze tra biotecnologie tradizionali e biotecnologie innovative. - Descrivere le più importanti applicazioni delle biotecnologie nell'agricoltura e nella zootecnia. inoltre per CHIMICA II ANNO - Riconoscere l'importanza dell'energia chimica prodotta dalle biomasse e dai rifiuti quale esempio di energia rinnovabile in risposta alle attuali esigenze di sviluppo sostenibile - Descrivere le proprietà, la conservazione e le trasformazioni dei materiali alimentari. - Riconoscere l'importanza delle tecnologie chimiche industriali per il fabbisogno alimentare	TUTTE LE DISCIPLINE I ANNO – II ANNO - Struttura generale e operazioni comuni ai diversi pacchetti applicativi (Tipologia di menù, operazioni di edizione, creazione e conservazione di documenti ecc.) - Formule e funzioni aritmetiche e logiche e loro applicazioni. - Rappresentazione dei dati in forma grafica,. - Funzionamento della rete e manipolazione dei dati multimediali. BIOLOGIA II ANNO - Livelli di organizzazione della materia vivente - Processi riproduttivi - Nascita e sviluppo della genetica - Genetica e biotecnologie - Processi metabolici - Biotecnologie e OGM CHIMICA II ANNO - Energia chimica ed energie rinnovabili: energia dalle biomasse; energia dai rifiuti. - Gli alimenti, la chimica, la sostenibilità: la composizione, la conservazione e la trasformazione degli alimenti. - Risorse per l'apprendimento in rete e gestione dei dati multimediali.

ASSE STORICO - SOCIALE

COMPETENZE DI BASE	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
SS1. COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LA DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI.	STORIA LSE - SETTORE CUCINA RELIGIONE GEOGRAFIA SCIENZE MOTORIE
SS2. COLLOCARE L'ESPERIENZA PERSONALE IN UN SISTEMA DI REGOLE FONDATO SUL RECIPROCO RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI GARANTITI DALLA COSTITUZIONE, A TUTELA DELLA PERSONA, DELLA COLLETTIVITÀ E DELL'AMBIENTE.	DIRITTO ED ECONOMIA SCIENZE MOTORIE RELIGIONE
SS3. RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO-ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO.	DIRITTO ED ECONOMIA LSE - SETTORE CUCINA LSE – SETTORE SALA – VENDITA

ASSE STORICO – SOCIALE

SS 1. COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LA DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA I ANNO - Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. - Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio tempo - Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale II ANNO - Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. - Analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche anche a livello multimediale. - Individuare i principali mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica nel corso della storia RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO - Riflettere sulle proprie esperienze personali e di relazione - Porre domande di senso e confrontarle con le risposte offerte dalla fede cattolica. - Consultare correttamente la Bibbia per rilevarne la ricchezza dal punto di vista storico - letterario II ANNO - Confrontare la vita della Chiesa primitiva e medievale con quella odierna e il suo effetto sulla cultura contemporanea. - Impostare un dialogo tra posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco (monoteismo: tradizioni culturali) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA I – II ANNO - Riconoscere e descrivere le differenti tipologie di aziende ristorative - Riconoscere i cambiamenti intervenuti nelle produzioni eno-gastronomiche, l'evoluzione della tecnologia e delle tecniche in cucina GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA I ANNO - Analizzare il rapporto uomo-ambiente attraverso le categorie spaziali e temporali - Analizzare i processi di cambiamento del mondo contemporaneo	STORIA I ANNO - Le diverse tipologie di fonti - La diffusione della specie umana sul pianeta - Le diverse civiltà antiche - I principali fenomeni sociali, politici ed economici delle epoche studiate - Le innovazioni tecnologiche II ANNO - L'Impero romano; l'Alto Medioevo. - Le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale. - I principali fenomeni storici e le coordinate spazio – tempo che li determinano - I principali sviluppi storici che hanno coinvolto il proprio territorio - L'eredità storica - Le innovazioni tecnologiche RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO - Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo. - I testi biblici, eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'Antico e del Nuovo Testamento. II ANNO - L'origine e la natura della Chiesa e gli eventi principali del primo millennio. - Le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana di Dio Uno e Trino nel confronto con le altre religioni (monoteismo: tradizioni culturali) LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA I - II ANNO - Tipologie di aziende ristorative - L'evoluzione storica della ristorazione: aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema - Le tendenze della cucina italiana - Principali tendenze del settore nel proprio territorio e confronti coi dati nazionali GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA I ANNO - Processi e fattori di cambiamento del mondo contemporaneo: Aspetti demografici; Aspetti economici; la globalizzazione - Le regioni climatiche europee, gli ambienti e i paesaggi ambienti naturali ed antropici - Il problema dell'ecologia - Le fonti di energia - L'inquinamento e la bio-diversità - Organizzazione del territorio, sviluppo locale e patrimonio territoriale

ASSE STORICO – SOCIALE

SS 2. COLLOCARE L'ESPERIENZA PERSONALE IN UN SISTEMA DI REGOLE FONDATA SUL RECIPROCO RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI GARANTITI DALLA COSTITUZIONE, A TUTELA DELLA PERSONA, DELLA COLLETTIVITÀ E DELL'AMBIENTE

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DIRITTO ED ECONOMIA I ANNO - Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. - Reperire autonomamente le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio CITTADINANZA E COSTITUZIONE <i>Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica</i> <i>Analizzare la forma di stato e di governo italiano comparandole con altre esperienze storiche ed attuali</i> II ANNO CITTADINANZA E COSTITUZIONE <i>Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale</i> - Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche (locali, nazionali e internazionali) in relazione agli obiettivi da conseguire - Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati - Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO - II ANNO - Essere consapevole della serietà e problematicità delle scelte morali, valutandole anche alla luce della proposta cristiana (domande di senso) - Rispettare le diverse opzioni e tradizioni religiose e culturali (religioni orientali, codice religioso dei testi sacri) - Riconoscere e usare in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare la realtà e i contenuti della fede cattolica - Riconoscere il contributo della religione e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e dello sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE I ANNO – II ANNO - Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile ed adottare un'etica competitiva basata sulla lealtà sportiva - Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria	DIRITTO ED ECONOMIA I ANNO - Norma giuridica. Fonti normative e loro gerarchia - Ordinamento scolastico e gli organi collegiali - I soggetti giuridici: capacità giuridica e di agire. - Persone giuridiche. Rapporto giuridico - Stato: elementi costitutivi. Forme di stato e forme di governo - Nascita della costituzione italiana, struttura caratteri e principi II ANNO - I rapporti civili ed etico – sociali, rapporti economici e politici nella Costituzione Italiana. - L'ordinamento della Repubblica - Enti locali e organizzazioni internazionali RELIGIONE (per chi se ne avvale) I ANNO - II ANNO - Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea (domande di senso) - Approfondimento del valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della famiglia (religioni orientali, codice religioso dei testi sacri) - Approfondimento della conoscenza della persona e del messaggio di salvezza di Gesù Cristo, come documentato nei vangeli e in altre fonti storiche. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE I ANNO – II ANNO - Le regole di alcuni sport - Organizzazione di attività di arbitraggio degli sport individuali e di squadra

ASSE STORICO – SOCIALE

SS 3. RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO-ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DIRITTO ED ECONOMIA I ANNO - Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui esse sono subordinati - Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione - Riconoscere i macrofenomeni economici nazionali e internazionali connetendoli alla specificità di un'azienda II ANNO CITTADINANZA E COSTITUZIONE <i>Riconoscere in fatti e situazioni concrete i modi con cui il diritto al lavoro e alla libertà di impresa sono espressione della dignità della persona e delle formazioni sociali all'interno dei quali sviluppa la propria personalità</i> - Riconoscere le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali e coglierne le ripercussioni in un dato contesto - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete - Redigere il curriculum vitae europeo - Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Riconoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica - Riconoscere le principali tipologie di turismo - Individuare gli impatti economici e non del turismo - Riconoscere l'industria turistica come sistema ed individuarne le componenti, i soggetti e le relative funzioni anche facendo riferimento alle principali norme di settore - Riconoscere e descrivere le differenze tra i diversi tipi di strutture ricettive - Individuare ed utilizzare gli indicatori turistici di base per analizzare il livello di turisticità del proprio territorio LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA I ANNO - Riconoscere e descrivere le differenti tipologie di aziende ristorative. - Identificare le principali figure professionali coinvolte nel settore enogastronomico con riferimento al mercato locale e individuarne le competenze generali e specifiche (profili). II ANNO - Riconoscere i settori di riferimento in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio - Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio regionale in cui si opera - Proporre abbinamenti di vini e piatti locali ed effettuare il servizio	DIRITTO ED ECONOMIA I ANNO - Economia come scienza ed economia nei comportamenti quotidiani. - Fondamenti dell'attività economica: bisogni, beni nozione di ricchezza, patrimonio e reddito. Operatori del sistema economico con riferimento al territorio. - I bisogni pubblici ; i servizi pubblici - Le imprese dal punto di vista economica. Settori della produzione. - La produzione e i fattori produttivi. - Il mercato in generale; la domanda e l'offerta; le forme di mercato II ANNO - I sistemi economici e la loro evoluzione - Prodotto nazionale, reddito nazionale e sua distribuzione - Il mercato del lavoro. La disoccupazione - Lo sviluppo economico e il sottosviluppo - La moneta e il suo valore - L'inflazione - Il commercio internazionale LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA I ANNO - Beni e bisogni turistici; mercato turistico. - Il turismo . - Impatto ambientale, economico e sociale del turismo. - Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico: operatori pubblici e privati. La normativa sul turismo - Strutture ricettive - Indicatori turistici e fonti di informazione LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA I ANNO - Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico -ristorativo. Strutture ricettive nel comparto italiano, tipologie di aziende ristorative - Figure professionali di riferimento e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala / bar. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alla professione II ANNO - Settore enologico: principi di enologia; nozioni di base sul vino; vini e vitigni regionali; cenni sulla produzione dei vini speciali - Nozioni di base sui vini e sugli abbinamenti

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

I –II ANNO

- Ricercare ed analizzare, attraverso indicatori economici dati (occupazione, unità produttive, tassi di crescita, ...), disponibili su documenti ufficiali (statistiche, rapporti periodici enti / osservatori,...), la rilevanza economica e le tendenze in atto del settore di riferimento nel territorio locale
- Identificare le principali figure professionali coinvolte nel settore enogastronomico con riferimento al mercato locale; individuarne le competenze generali e specifiche (profili)

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

I – II ANNO

- Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo
- Figure professionali di riferimento e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Conoscenze essenziali per l'accesso al lavoro e alla professione

RUBRICA DELLE COMPETENZE
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

INTERDIPARTIMENTO PER AREE
a.s.2016_2017
Revis. 4

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

Versione ridotta

AREA DEI LINGUAGGI

ENOG_L'1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV LINGUA ITALIANA - Utilizzare i diversi registri linguistici riconoscendo e classificando gli elementi della comunicazione e la sua funzione. - Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. - Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo. - Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato a partire da un problema legato all'esperienza. - Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico culturale della lingua italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Riconoscere i rapporti storico-semantici tra lingua italiana e lingue straniere. LETTERATURA ITALIANA - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nelle varie epoche. - Individuare gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi, in prospettiva interculturale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. - Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE - Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. - Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio di appartenenza. CLASSE V LINGUA ITALIANA - Utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità, usufruendo dei linguaggi settoriali in contesti professionali. - Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. - Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro. - Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. - Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dalla lingua italiana. LETTERATURA ITALIANA - Orientarsi nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali e tecnico-scientifiche - Identificare le tappe della storia culturale, artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento - Individuare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della tradizione italiana e confrontarli con le altre tradizioni culturali in prospettiva interculturale. - Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE - Orientarsi nel quadro generale della produzione artistica visiva e cinematografica e analizzare	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfologiche e semantiche; strumenti e codici della comunicazione in contesti formali, organizzativi e professionali. - Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali. - Modalità e aspetti della comunicazione interpersonale ed assertiva. - Modalità di lavoro cooperativo. - Struttura e organizzazione del discorso espositivo e argomentativo. - Classe III L'evoluzione storica della lingua: le lingue neolatine, i primi documenti in volgare, il volgare fiorentino come lingua della letteratura. - Classe IV Le basi dell'italiano moderno-La vitalità dei dialetti. - Lingua italiana e lingue straniere: elementi comuni e diversità. - Evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano partendo dai processi storico-sociali europei. - Classe III: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Medioevo al Cinquecento - Classe IV: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Seicento all'Unità d'Italia. - Biografia, pensiero e poetica di autori che caratterizzarono l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. - Lettura e analisi di testi significativi per l'individuazione della tipologia, delle caratteristiche formali, dei temi e delle idee sviluppate. - Significativi autori internazionali e opere rilevanti dal Medioevo all'Unità d'Italia. - Cultura italiana e culture straniere: caratteristiche comuni e diversità. - Contesto storico di riferimento di autori ed opere. - Fondamentali tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio per una corretta fruizione e valorizzazione del patrimonio. - Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche italiane. - Lineamenti storici dei principali fenomeni artistici in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. - I principali siti archeologici. - Beni ambientali e artistici del territorio. - Organizzazione e funzionamento dei principali musei nazionali ed internazionali. CLASSE V - Strutture morfosintattiche e lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali e di negoziazione in contesti professionali. - Aspetti rilevanti della comunicazione settoriale. - Strategie ed organizzazione del discorso e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. - I linguaggi della scienza e della tecnica. - I termini tecnici e scientifici relativi al settore di indirizzo nelle diverse lingue. - Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi. - Contesti storici di riferimento. - Biografia, pensiero e poetica di autori della tradizione italiana e di altre tradizioni che caratterizzarono l'identità culturale nazionale ed internazionale. - Lettura ed analisi testuale, intertestuale ed extratestuale di opere significative. - Selezione/organizzazione delle informazioni.

un'opera d'arte formulando giudizi critici. Individuare e riconoscere le istituzioni artistiche e culturali a partire da quelli presenti nel territorio. Stabilire relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito professionale.	- Pianificazione in fasi di un percorso. - Realizzazione di un prodotto multimediale. - Evoluzione dell'arte visiva e cinematografica nella cultura del Novecento. - Rapporti tra letteratura ed altre espressioni artistiche. - Istituzioni culturali del territorio. - Evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito di studio.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Individuare gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale - Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali. CLASSE V - Utilizzare strategie di comunicazione appropriate individuando gli aspetti sociolinguistici, paralinguistici in contesti organizzativi e professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Lessico e strutture morfo-sintattiche specifiche di settore (Strutturazione di ricette/Dialoghi in situazione). - Aspetti culturali e interculturali della lingua straniera. - Strategie verbali e non verbali da utilizzare tra i componenti della brigata di sala e cucina. CLASSE V - Modalità di produzione di testi relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali. - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi riguardanti il settore di indirizzo.

ENOG_L'2 Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Selezionare e organizzare informazioni dalla rete. • Progettare e realizzare un prodotto multimediale su tematiche culturali, di studio e professionali. CLASSE V • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale adatte all'ambito professionale di riferimento, realizzando prodotti. • Elaborare il curriculum vitae in formato europeo e compilarlo online su siti dedicati.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. • Strumenti e strutture della comunicazione in rete. CLASSE V • Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche dedicati. • Software dedicati per la comunicazione professionale. • Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.

ENOG_L'3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Comprendere l'interfaccia grafica di un software utilizzato (<i>Cabri, Derive, Windows, ...</i>), conoscendo il significato di pulsanti, simboli, icone - Comprendere e valutare criticamente in relazione all'ambito di studio rappresentazioni grafiche di diverso tipo - Usare nella ricerca la rete selezionando fonti in base all'attendibilità per raccogliere dati, effettuare confronti, elaborare processi.	MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Struttura degli strumenti elettronici - Uso di software specifici - La rete
DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Usare la rete Internet per acquisire informazioni utili alla soluzione di un compito, ponendo attenzione all'attendibilità delle fonti - Individuare le procedure telematiche che supportano la costituzione e l'organizzazione di un'azienda; ricercare e compilare la modulistica elettronica per la presentazione integrata della documentazione di inizio attività. - Usare il foglio elettronico per effettuare calcoli relativi a problemi di gestione aziendale/ analisi statistiche di dati reali anche con l'ausilio di grafici e tabelle.	DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Rete Internet: uso motori di ricerca, sicurezza e privacy, copyright - Sistema Informativo e sistema informatico - Siti internet dedicati e modulistica online - Applicativi in Excel - Software di settore
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV – CLASSE V - Usare la rete Internet per acquisire informazioni utili alla soluzione di un compito, ponendo attenzione all'attendibilità delle fonti - Usare programmi applicativi per soluzione di problemi/compiti di ambito disciplinare	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV – CLASSE V - Siti internet per la ricerca, lo studio e l'approfondimento disciplinare - Applicativi disciplinari in ambiente Office - Software di settore

ENOG_L'4. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)¹

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studio • Leggere documenti e testi di tipo professionale • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studi. • Produrre testi scritti organici inerenti argomenti di settore • Interagire in brevi conversazioni riguardanti l'ambito familiare, personale e lavorativo utilizzando il lessico adeguato. • Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. CLASSE V • Comunicare fluentemente con parlanti nativi partecipando a discussioni in contesti familiari e di lavoro. • Comprendere discorsi, inerenti la sfera privata e lavorativa ,conferenze, notiziari e trasmissioni TV. • Leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera privata e professionale.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Lessico specifico e fraseologia idiomatica relativi al settore professionale • Funzioni linguistiche utilizzate nei vari contesti professionali • Caratteristiche specifiche delle varie tipologie testuali (menu,ricette) • Uso dei registri linguistici adeguati alle diverse situazioni comunicative(formale/informale) CLASSE V • Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro.

¹ 1 Livello B2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue: È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni. [TABELLA MINISTERIALE – LINGUA INGLESE]

ENOG_L'5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Ricerca e selezionare dati, informazioni e parti specifiche da testi continui e non continui legati a temi di interesse scolastico e/o a progetti di studio e di ricerca. - Redigere testi informativi con diversi livelli di complessità in relazione ai contesti e ai destinatari. - Produrre testi non continui - Argomentare il tema/problema presentato, la tesi, l'antitesi, i dati e le garanzie. CLASSE V - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le strutture che le caratterizzano.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfosintattiche e semantiche della lingua italiana rilevate nell'uso e nei testi di varia tipologia. - Fonti informative e documentali - Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. - Fasi della produzione scritta: ideazione, pianificazione, stesura e revisione. - Modalità di organizzazione di testi argomentativi. - Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione - Testi non continui: tabelle, grafici, mappe e schemi CLASSE V - Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. - Teorie e 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.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Produrre relazioni tecniche ,sintesi e commenti relativi ai vari settori professionali. - Utilizzare le strutture morfo-sintattiche adeguate alle varie tematiche del settore professionale - Produrre testi coerenti e coesi su esperienze individuali e di gruppo. - Esprimere opinioni personali su esperienze di lavoro . CLASSE V - Produrre relazioni tecniche,sintesi e commenti utilizzando adeguate strutture morfo-sintattiche e ricorrendo all'uso autonomo del dizionario.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Uso del dizionario specifico di settore - Tecniche del riassunto - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio (menu,ricette) CLASSE V - Modalità di produzione di testi scritti ed orali relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali,adattando lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro,organizzando il discorso nelle tipologie testuali richieste - Strategie di comprensione orale e selettiva di testi relativamente complessi del settore di indirizzo.
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - CLASSE V - Ricerca, raccogliere e selezionare dati specifici da documenti contabili ed extracontabili, organizzarne e rappresentarne le informazioni in funzione della produzione di relazioni tecniche / report per il controllo di gestione - Redigere sintesi, relazioni tecniche e report in funzione di obiettivi dati, utilizzando anche strumenti multimediali - Documentare il proprio lavoro / il lavoro di gruppo delineandone tutte le fasi e rendicontandone l'esito - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - CLASSE V - Struttura di una relazione e di un rapporto - Tecniche e strumenti per la sintesi dei dati e per il reporting di informazioni tecniche in rapporto alle abilità dell'area professionale - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

ENOG_L'6. 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

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Utilizzare in lingua straniera le competenze acquisite nelle diverse discipline professionalizzanti per contribuire alla qualità del servizio. CLASSE V - Affrontare situazioni problematiche inerenti la sfera personale e lavorativa esprimendosi in lingua straniera ed utilizzando le competenze acquisite nelle diverse discipline professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio - Conoscenza della micro lingua di settore e delle strutture morfo-sintattiche adeguate al contesto comunicativo - Aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori - La comunicazione tra personale di sala e di cucina CLASSE V - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro utilizzando lessico e fraseologia convenzionale.
DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. - Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo - Gestire i flussi comunicativi tra i reparti della struttura alberghiera; collaborare con i reparti della struttura turistico-ristorativa; utilizzare corrette procedure di comunicazione con clienti e colleghi. - Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica in contesti lavorativi determinati riferiti al settore di riferimento - Repertorio dei termini tecnici specifici - Comunicazione, processi e flussi informativi, nelle strutture turistico-ristorative: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV - Individuare le esigenze della clientela e formulare un' appropriata offerta gastronomica - Usare appropriate tecniche di comunicazione per interagire e presentare prodotti/servizi. - Relazionarsi con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. - Usare tecniche di comunicazione telematica CLASSE V - Utilizzare il linguaggio tecnico-specifico anche in lingua straniera	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV - Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti della struttura - Ruoli e gerarchia della brigata di cucina - Il web come strumento di comunicazione con i clienti CLASSE V - Linguaggio tecnico-specifico anche in lingua straniera
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV – CLASSE V - Riconoscere le qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità connesse all'esercizio del proprio ruolo. - Operare in équipe integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV - CLASSE V - Strategie e tecniche di comunicazione interna aziendale - La gestione di situazioni specifiche anche critiche (reclamo, situazioni di super lavoro,...) secondo i principi dell'efficacia comunicativa e delle politiche aziendali.

ENOG_L'7. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Simulare situazioni comunicative col cliente: argomentare su tematiche predefinite secondo regole strutturate CLASSE V • Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Esigenze comunicative: accoglienza ed intrattenimento del cliente. CLASSE V • Modalità e tecniche della comunicazione

ENOG_L'8. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Riconoscere le proprie capacità e utilizzarle per produrre gesti economici ed efficaci. • Riconoscere e rispettare i ritmi di esecuzione • Assumere posture corrette • Elaborare risposte motorie personali sempre più efficaci • Organizzare percorsi e allenamenti mirati rispettando i principi di allenamento • Assumere comportamenti di sicurezza e tutela della propria e altrui salute • Assumere abitudini alimentari corrette e adeguate alle proprie caratteristiche • Riconoscere finalità e caratteristiche essenziali dell'attività fisica e sportiva nei diversi periodi storici • Riconoscere i corretti rapporti interpersonali nelle attività sportive di gruppo • Adottare comportamenti operativi ed organizzativi utili alla situazione ed alle finalità delle attività, nel rispetto delle proprie potenzialità e di quelle dei compagni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Principale modalità di comunicazione attraverso il linguaggio del corpo: postura, sguardi, gesti • Principi scientifici riferiti all' attività motorio- sportiva • Sport , salute, alimentazione • Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione • Elementi di primo soccorso • Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva interculturale • La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati

AREA MATEMATICA

ENOG_M'1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III • Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici. • Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE IV • Analizzare in termini matematici un problema inerente ambiti di studio diversi: -affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, scegliendo in modo flessibile e personalizzato le strategie di approccio - elaborare dati in termini matematici, traducendo in legame funzionale informazioni e utilizzando consapevolmente metodi di calcolo. CLASSE V • Interpretare un problema, anche di carattere non specifico, selezionando dati essenziali • Costruire il modello algebrico scegliendo opportunamente la variabile indipendente in modo da consentire di semplificare le relazioni fra dati noti ed incognite • Impostare le relazioni necessarie alla risoluzione del problema • Individuare fra i possibili percorsi risolutivi quello più idoneo per brevità di esecuzione e semplicità di calcolo • Schematizzare il processo risolutivo • Rappresentare graficamente il modello algebrico • Valutare in modo critico i risultati ottenuti	MATEMATICA CLASSE III • Rappresentazione grafica di una funzione di due variabili: funzione lineare, curve algebriche del secondo ordine • Dominio e codominio di una funzione CLASSE IV • Il ragionamento induttivo • I metodi e gli strumenti dell'algebra e dell'analisi • I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi. CLASSE V • Concetto di derivata di una funzione (applicazioni)

ENOG_M'2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III - Definire e rappresentare un sistema di riferimento cartesiano ortogonale - Rappresentare punti e figure geometriche in un piano cartesiano - Determinare la distanza fra due punti - Determinare le coordinate del punto medio di un segmento. - Rappresentare e risolvere semplici problemi di natura applicativa specifici e non - Stabilire un legame funzionale - Riconoscere l'equazione di una retta e rappresentarla - Verificare l'appartenenza di punti a rette - Determinare l'equazione di una retta passante per due punti di coordinate assegnate - Determinare e riconoscere il significato geometrico del coefficiente angolare di una retta - Determinare l'equazione del fascio proprio ed improprio di rette - Determinare la distanza di un punto da una retta di equazione data - Riconoscere l'equazione di una parabola e rappresentarla CLASSE IV - Classificare le funzioni - Studiare le caratteristiche delle funzioni - Rappresentare una funzione per punti - Determinare il dominio di una funzione - Determinare il segno di una funzione - Riconoscere caratteristiche di una funzione in base al grafico - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a^x$ - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a/x$ - Rappresentare graficamente la funzione logaritmica $f(x) = \lg_a x$ - Riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi - Calcolare il valore di logaritmi - Risolvere equazioni esponenziali canoniche - Riconoscere le caratteristiche e rappresentare funzioni goniometriche - Determinare il valore del limite di una funzione in base alla definizione CLASSE V - Riconoscere le forme di indecisione - Calcolare il limite di una funzione - Eliminare le forme indeterminate - Trovare gli asintoti verticali e orizzontali e obliqui - Stabilire la continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo - Riconoscere la continuità in un punto - Classificare e determinare i punti di discontinuità di una funzione - Calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Calcolare la derivata di una funzione in un punto applicando la definizione - Scrivere l'equazione della retta tangente ad una curva. - Calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Calcolare la derivata di una funzione composta - Calcolare le derivate di ordine superiore - Applicare il teorema di De l'Hopital al calcolo di limiti - Stabilire crescita e decrescita di una funzione	MATEMATICA CLASSE III - Concetto di funzione e classificazione - Funzioni polinomiali - Retta - Curve algebriche del secondo ordine CLASSE IV - Studio parziale del grafico di una funzione - Funzioni esponenziali e logaritmiche - Funzioni periodiche - Concetto di limite CLASSE V - Continuità e limite di una funzione - Limiti notevoli di funzioni. Il numero e - Concetto di derivata di una funzione - Funzioni primitive - Integrali indefiniti di funzioni continue - Il problema delle aree - Area di una superficie piana limitata da contorni curvilinei - Integrale definito di una funzione continua. Proprietà dell'integrale definito - La funzione integrale ed il teorema fondamentale del calcolo integrale - Calcolo dell'area di una di superficie piana

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Trovare i punti di massimo e minimo assoluti e relativi• Determinare la concavità di una funzione• Trovare i punti di flesso• Studiare in modo completo una funzione e tracciarne il grafico• Determinare la primitiva di una funzione continua• Determinare l'integrale indefinito di una funzione continua• Applicare le proprietà degli integrali indefiniti e calcolare integrali indefiniti immediati• Applicare i metodi di integrazione di scomposizione, sostituzione e per parti.• Applicare le proprietà di linearità ed additività dell'integrale definito• Calcolare integrali definiti• Calcolare l'area di una superficie limitata da una curva• Calcolare l'area di una superficie limitata da due curve | |
|--|--|

ENOG_M'3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
MATEMATICA CLASSE IV • Valutare informazioni di diversa origine • Analizzare, classificare dati e rappresentarli graficamente • Utilizzare forme tipiche del pensiero matematico (congetturare, verificare, giustificare, definire, generalizzare, ...) • Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE V • Effettuare e studiare un campionamento casuale semplice di una popolazione • Valutare criticamente informazioni statistiche	MATEMATICA CLASSE IV • Popolazione statistica e concetto di carattere • Rilevazioni statistiche • Rappresentazione grafica di fenomeni statistici CLASSE V • Piano di rilevazione ed analisi di dati statistici

AREA STORICO - SOCIALE

ENOG_SS'1. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV - Identificare i diversi modelli politici ed economici - Individuare e riconoscere processi di trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico- sociali e politico-istituzionali - Stabilire collegamenti e relazioni tra fenomeni, fatti e concetti storico-sociali ed economici - Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità - Mettere in relazione le caratteristiche fisiche e ambientali, socio-economiche e culturali con i profili demografici di un territorio. - Individuare gli elementi caratteristici della propria identità storica - Mettere in relazione gli aspetti della storia locale con la storia generale - Analizzare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali. - Utilizzare strumenti della ricerca e della divulgazione storica (fonti, documenti, manuali, testi storiografici, testi divulgativi, multimediali, siti web) per ricavare informazioni e produrre ricerche su tematiche storiche - Rilevare i diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. CLASSE V - Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità - Analizzare i fenomeni di industrializzazione, modernizzazione e società di massa - Riconoscere le ragioni che hanno determinato la crisi dello stato sociale - Comprendere i tratti distintivi del modello di sviluppo economico, sociale, nonché ambientale del mondo globalizzato - Interpretare i rapporti fra contesto socio-economico, evoluzione scientifico-tecnologica e nuovi modelli e mezzi di comunicazione - Confrontare modelli e tradizioni culturali nella prospettiva della coesione sociale. - Analizzare criticamente la genesi e lo sviluppo delle principali carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali	STORIA CLASSE III – CLASSE IV La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali (ambientale, politico-istituzionale, sociale, economica, culturale) - Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) - Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. - Evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. - Il linguaggio delle carte geografiche, i simboli cartografici, i diagrammi e il metodo della ricerca storica: fonti storiche primarie e secondarie; le discipline ausiliarie. - Cenni di storiografia CLASSE V - Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. - Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post- industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; il welfare sociale: teorie e modelli; globalizzazione - Innovazioni scientifiche, tecnologiche, trasformazioni del sistema economico e dei modelli e mezzi di comunicazione - Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale; Occidente e Oriente tra dialogo e scontro - Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni Internazionali, europee e nazionali
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Riconoscere come le esigenze alimentari dell'uomo influenzano gli ambienti ed i rapporti trofici tra gli organismi - Riconoscere il ruolo della cultura delle popolazioni nell'orientare le scelte alimentari e nel mediare tra i bisogni nutrizionali e l'ambiente di produzione - Ripercorrere i cambiamenti delle abitudini alimentari dell'uomo dalla preistoria ai giorni nostri CLASSE IV - Illustrare i mutamenti nelle abitudini alimentari dal XX secolo ad oggi - Riconoscere i principali ecosistemi della produzione alimentare e gli elementi costituenti CLASSE V - Correlare le prescrizioni di alimenti alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Risorse ambientali ed evoluzione fisica e culturale - Compatibilità ambientale e adattamento di comportamenti alimentari - Storia dell'alimentazione CLASSE IV - La geografia dell'alimentazione attraverso la storia del XX secolo - I principali ecosistemi della produzione alimentare CLASSE V - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

ENOG_SS'2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV - Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. - Orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico, e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea - Collocare i più rilevanti eventi storici secondo le coordinate spazio-tempo - Individuare, distinguere nei fatti storici i nessi causa/effetto - Individuare e distinguere molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso dei diversi soggetti storici. - Individuare eventi, persone, mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione scientifico-tecnologica nel corso della storia di un determinato periodo - Riconoscere i nessi tra lo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico- tecnologica e il cambiamento economico, sociale cogliendone le radici storiche e le interdipendenze - Inquadrare i fenomeni storici relativi alla storia settoriale nel periodo di riferimento - Utilizzare il lessico specifico della disciplina - Produrre testi di vario tipo per divulgare conoscenze storico-culturali del territorio. CLASSE V - Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio - Cogliere i mutamenti nel sistema produttivo e nel mondo del lavoro - Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente e ricondurla all'esperienza concreta nella vita sociale e professionale - Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche - Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle in contesti laboratoriali con riferimento al campo professionale - Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali - Utilizzare le fonti storiche del territorio	STORIA CLASSE III – CLASSE IV - Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) - I principali fenomeni storici e le coordinate spazio – tempo che li determinano - Nessi causa /effetto - I concetti storici di permanenza e mutamento - Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento - Rapporto tra sviluppo economico – sociale e innovazioni scientifiche e tecnologiche - I cambiamenti avvenuti nel corso del tempo relativi alla storia settoriale - Coerenza e coesione testuale - Lessico delle scienze storico-sociali - Tecniche di scrittura CLASSE V - Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. - Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi - Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali: patrimonio ambientale, culturale ed artistico - Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (analisi delle fonti)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V - Descrivere le conseguenze della rivoluzione industriale e delle scoperte scientifiche sul piano alimentare. - Descrivere i fattori ambientali e socio – economici alla base dei consumi alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V - La nascita di un'economia alimentare mondiale - Consumi alimentari in Italia e all'estero
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE III - Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione CLASSE IV - Riconoscere i nessi tra lo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico-tecnologica ed i cambiamenti nella ristorazione commerciale e collettiva	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE III - Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva - Evoluzione delle abitudini alimentari in relazione allo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico-tecnologica CLASSE IV - Ricerca e cucina: la cucina come prevenzione - I principi della cucina tecnologica

MATEMATICA CLASSI III – IV – CLASSE V Riflettere sui temi della matematica	MATEMATICA CLASSE III - Evoluzione storica del concetto di numero. - Gli sviluppi della geometria nella storia. CLASSE IV - CLASSE V - I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi.
--	---

ENOG_SS'3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Individuare le tipicità enogastronomiche regionali e definirne le caratteristiche qualitative - Raccogliere informazioni sulla storicità di un prodotto, sull'area di produzione, sulle tecniche di coltivazione /allevamento / lavorazione, sui produttori - Collegare le tradizioni gastronomiche alle risorse alimentari, alla realtà produttiva e culturale del territorio - Ricerca informazioni, organizzarle e divulgarle allo scopo di valorizzare le risorse enogastronomiche e individuare le nuove tendenze di filiera - Indicare le caratteristiche dei prodotti che ottengono la certificazione di biologico. - Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche - Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio - Presentare gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni locali e alle nuove tendenze di filiera. CLASSE V - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare - Analizzare gli aspetti culturali e sociali dell'alimentazione - Mettere in relazione la cultura degli alimenti con le abitudini e le scelte alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali - I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali - PAT e Presidi Slow Food - I prodotti biologici - I prodotti a Km 0 - Itinerari enogastronomici CLASSE V - Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Cogliere gli elementi salienti relativi agli usi e alle abitudini, alle tradizioni, al vivere quotidiano delle diverse culture - Cogliere in modo critico le analogie e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero in cui si studia o parla la lingua inglese/francese, valorizzando il proprio patrimonio culturale CLASSE V - Cogliere in modo critico e le analogia e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero valorizzando il proprio patrimonio culturale	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - Conoscenza del proprio territorio e delle tradizioni enogastronomiche. - Conoscenza degli aspetti geografici e culturali del paese straniero - Ricette nazionali ed internazionali CLASSE IV - I prodotti tipici francesi /inglesi - I prodotti tipici italiani CLASSE V - Aspetti socioculturali e linguistici dei paesi francofoni/anglofoni
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE III - Cogliere il legame che intercorre tra cibo, territorio e storia e ed i suoi prodotti agro-alimentari e riconoscere le ragioni delle diverse culture gastronomiche - Riconoscere le tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative - Riconoscere le componenti dei prodotti e dei piatti tipici regionali italiani e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al proprio territorio - Riconoscere prodotti e ricette dei piatti tipici della cucina dei Paesi europei ed extraeuropei - Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE III - Il cibo come alimento e prodotto culturale; rapporto tra gastronomia e società - Le varie tendenze gastronomiche: cucina classica, nouvelle cuisine, cucina del territorio, cucina etnica, cucine salutiste, cucina mediterranea. - Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale CLASSE V - Elementi essenziali delle principali cucine etniche - I fattori che caratterizzano le nuove tendenze di filiera - Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo - La valorizzazione dei piatti della tradizione ed il turismo enogastronomico

CLASSE V Realizzare piatti con prodotti del territorio	CLASSE V Caratteristiche dei prodotti del territorio
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV - CLASSE V - Riconoscere gli elementi che caratterizzano le nuove tendenze di filiera - Cogliere i caratteri di varietà e molteplicità delle tradizioni enogastronomiche italiane - Individuare le tradizioni enogastronomiche nazionali ed internazionali e collegarvi quelle del proprio territorio	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV - CLASSE V - I fattori che caratterizzano le nuove tendenze di filiera - Le preparazioni tipiche enogastronomiche locali, nazionali e internazionali

ENOG_SS'4. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

ENOG_SS'5.Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità

ENOG_SS'6. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità (cl.V)

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Definire la condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenze e speranza di salvezza (cl. III) - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche (cl. IV) - Documentare le fasi della vita della Chiesa (cl. III) - Evidenziare gli effetti storici che il messaggio cristiano ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali ed enogastronomici (cl. III) - Analizzare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo (cl. IV) - Interpretare il significato delle benedizioni di lode che riguardano i frutti della terra (cl. IV) CLASSE V - Fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali e su aspetti peculiari della realtà sociale. - Interpretare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo - Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita in relazione alla dottrina della Chiesa - Interpretare la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa.	RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Confronto critico sulle questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana (cl. III) - Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale - Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea (cl. III) - Le regole della cucina religiosa cristiana nel tempo (cl. III) - I sette sacramenti, segno tangibile della Chiesa (cl. IV) - La sacralità degli alimenti liturgici (cl. IV) CLASSE V - Ruolo della religione nella tradizione culinaria della società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Etica contemporanea - Il magistero della Chiesa e i diritti dei lavoratori - Linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e confronto con il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Etica sociale - Approfondimenti sulla concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. Etica personale - Potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Bioetica

AREA PROFESSIONALE

ENOG_P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

ENOG_P7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Individuare le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande. • Comparare le caratteristiche dei principali alimenti e bevande. • Effettuare semplici analisi di laboratorio sugli aspetti chimico-fisici e merceologici degli alimenti. • Valutare la quantità di energia e di macronutrienti attraverso il calcolo calorico -nutrizionale • Identificare le caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti/bevande attraverso l'analisi sensoriale. CLASSE IV • Applicare il sistema di cottura appropriato al tipo di alimento. • Riconoscere le trasformazioni che intervengono sui nutrienti durante la cottura e la loro influenza sul valore nutrizionale. • Distinguere le cause di alterazione degli alimenti • Applicare le tecniche di conservazione adatte alle diverse tipologie di prodotto, descrivendo le possibili modificazioni organolettiche e nutrizionali. CLASSE V • Conoscere le procedure e gli enti per il controllo ufficiale della qualità alimentare • Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto • Applicare le indicazioni del manuale della Qualità in riferimento ai propri compiti e al ciclo produttivo • Riconoscere le responsabilità e i ruoli ricoperti dalle figure professionali coinvolte nei processi di lavoro in tema di controllo di qualità • Riconoscere i benefici dei prodotti a km 0 e di un sistema alimentare sostenibile • Riconoscere l'importanza dell'applicazione dei sistemi di qualità come prevenzione delle tossinfezioni alimentari • Descrivere le funzioni e le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande • Principali analisi chimico- fisiche e microbiologiche degli alimenti • Valutazione calorico - nutrizionale degli alimenti • Valutazione sensoriale di alimenti e bevande • Etichettatura dei prodotti alimentari CLASSE IV • Tecniche di cottura e modificazioni chimico-fisiche dei nutrienti • Tecniche di conservazione degli alimenti CLASSE V • Criteri di qualità degli alimenti • Certificazioni di qualità • Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche • Tossinfezioni alimentari • Filiera corta e di sostenibilità • I nuovi prodotti alimentari
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III • Distinguere i criteri di qualità degli alimenti. • Riconoscere i parametri su cui si fonda una valutazione organolettica • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. CLASSE IV • Riconoscere le motivazioni dell'utilizzo di materie prime di qualità nel settore ristorativo • Selezionare gli alimenti e le bevande per offrire alti livelli di qualità gastronomica, privilegiando prodotti di filiera controllata • Riconoscere le caratteristiche degli alimenti a marchio per evitare possibili frodi alimentari e commerciali • Identificare le materie prime ed i loro elementi di qualità • Applicare criteri di qualità per la selezione delle materie prime • Controllare nelle fasi della produzione i possibili rischi per la sicurezza degli alimenti • Attuare misure preventive	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III • Basi di fisiologia del gusto e dei sensi in generale; componenti che intervengono nella valutazione sensoriale di un alimento. • Tecniche di degustazione. Analisi sensoriale di un alimento CLASSE IV • La qualità in cucina attraverso il controllo della filiera enogastronomica • Caratteristiche e valorizzazione dei prodotti tradizionali • La classificazione degli alimenti in base alle indicazioni dell'INRAN • I prodotti dietetici e i <i>functional foods</i> • I criteri di qualità degli alimenti. • Fasi della filiera produttiva di interesse •

CLASSE V • Riconoscere le caratteristiche dei prodotti messi a disposizione dall'industria alimentare e il loro utilizzo nella ristorazione • Applicare le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino	CLASSE V • La normativa in materia di etichettatura degli alimenti • L'abbinamento cibo-vino con i piatti tipici regionali • I vini e le bevande in rapporto al menu
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. CLASSE V • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. • Eseguire analisi sensoriali del vino. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza alimentare e alla tutela della salute.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Principi di viticoltura ed enologia. • Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionale. • Caratteristiche organolettiche e metodi di analisi sensoriale del vino. • Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici. • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. CLASSE V • Enografia nazionale e internazionale. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Criteri e strumenti per la sicurezza alimentare e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

ENOG_P2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Applicare procedure corrette nelle fasi di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti a garanzia della salubrità degli alimenti • Adottare comportamenti igienici adeguati riguardanti la persona, le attrezzature, la manipolazione e la trasformazione degli alimenti • Valutare i pericoli e i rischi nei flussi produttivi applicando i principi dell'HACCP. • Definire i punti critici fondamentali del sistema HACCP	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Igiene e sicurezza nella ristorazione • Tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare • Sistema HACCP
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV • Riconoscere e definire struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia • Individuare: le fonti normative in tema di sicurezza e salute sul lavoro, antinfortunistica e prevenzione incendi, gli obblighi per le imprese e per i lavoratori, il funzionamento del SPP ed i suoi modelli di organizzazione. Riconoscere i comportamenti sanzionabili e le tipologie di sanzioni previste • Individuare i requisiti generali di igiene degli alimenti e le principali fonti normative nazionali, riconoscendo ruoli e attività dei soggetti deputati ai controlli ufficiali sugli alimenti • Delineare le caratteristiche dell'autocontrollo dell'igiene alimentare e del sistema HACCP CLASSE V • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti • Riconoscere la funzione delle principali certificazioni del settore agroalimentare. • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. • Concetti di assistenza, previdenza, sicurezza e sicurezza sociale. Privacy e trattamento dei dati personali • L'igiene in ambiente ristorativo. • Il controllo dell'igiene alimentare. Riferimenti normativi sui reati di frode e di sofisticazione alimentare e disciplina sanzionatoria; il sistema HACCP CLASSE V • La tutela dei consumatori ed il codice del consumo. Gli standard; gli enti di normazione e di certificazione • Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti. • Etichettatura dei prodotti alimentari e dei "nuovi prodotti alimentari" • Certificazione cogenti e volontarie; di processo e di prodotto, di filiera. Il sistema dei marchi di qualità. I prodotti a chilometro zero. I Presidi Slow Food
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza alimentare e la tutela della salute • Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti • Simulare un piano HACCP CLASSE V • Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV • Criteri e strumenti per la sicurezza alimentare. • Tutela della salute nel luogo di lavoro • Sistema HACCP CLASSE V • I nuovi prodotti alimentari • I prodotti certificati di qualità. • I marchi di qualità e gli alimenti di eccellenza del territorio

ENOG_P3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici dell'attività imprenditoriale - Riconoscere ed applicare gli adempimenti giuridici e fiscali connessi all'avvio d'impresa - Leggere, interpretare ed elaborare i principali schemi contrattuali utilizzati nella realtà commerciale del comparto ricettivo/ ristorativo - Leggere, interpretare redigere/compilare i documenti utilizzati negli scambi commerciali. Individuare le tipologie di regolamento del prezzo - Riconoscere le condizioni generali di equilibrio economico e finanziario della gestione - Analizzare funzioni, struttura e contenuti dei sottosistemi informativi aziendali contabile/non contabile. - Redigere la contabilità di settore CLASSE IV - Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. - Reclutamento del personale; contratti di lavoro subordinato e autonomo; retribuzione; foglio paga mensile riferito ai contratti di settore; il TFR; il costo del lavoro - Distinguere le diverse fonti di finanziamento e indicarne le caratteristiche. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento - Classificare e valutare gli elementi del patrimonio. Calcolare le variazioni subite dai valori patrimoniali per effetto della gestione. - Riconoscere l'aspetto finanziario e l'aspetto economico di un'operazione di gestione; rilevare la competenza economica d'esercizio dei costi e dei ricavi. Determinare il reddito d'esercizio con procedimento sintetico - Redigere la Situazione patrimoniale ed economica di fine esercizio - Riconoscere i principi fondamentali, il contenuto e la struttura del bilancio d'esercizio in relazione alla normativa civilistica; identificare il contenuto e le funzioni del bilancio - Calcolare i principali indici strutturali, finanziari e di redditività; redigere una relazione interpretativa dei risultati ottenuti CLASSE V - Indicare gli strumenti del controllo per la direzione e descriverne le relative finalità informative - Analizzare caratteristiche e funzioni, vantaggi e limiti del budget; - Predisporre i budget settoriali di un'impresa ristorativa - Indicare le forme di <i>reporting</i> e il controllo di gestione - Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan - Identificare, sulla base di alcuni dati di partenza, un'idea di business e sviluppare un piano di realizzazione del progetto di business; sviluppare le linee essenziali del relativo piano di finanziamento; valutare la fattibilità e convenienza del progetto complessivo	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III <i>Attività economica e impresa.</i> Statuto generale dell'imprenditore. Forme giuridiche dell'impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. <i>Costituzione e avvio di un'impresa ristorativa.</i> - Il contratto in generale. Contratti tipici/atipici. - La fatturazione e l'IVA. - Gli strumenti di regolamento. Natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito <i>La gestione:</i> fasi, aspetti e cicli. <i>Sistema informativo e sistema di controllo aziendali.</i> - Le scritture della contabilità di magazzino nelle aziende ristorative CLASSE IV - L'amministrazione operativa del personale. - Forme remunerative del lavoro. Indicatori di efficienza/produttività del lavoro. Gli elementi della retribuzione. Il TFR. - La gestione finanziaria. - La gestione patrimoniale. - La gestione economica ed il reddito. - La contabilità generale ed il bilancio d'esercizio.. - Fiscaltà e bilancio. CLASSE V - La pianificazione e la programmazione aziendale - Il controllo di gestione; prerequisiti organizzativi: i centri di responsabilità sotto il profilo economico - Il budget. - Fasi del processo di analisi degli scostamenti. Il reporting. - La pianificazione di una nuova impresa ristorativa: l'idea imprenditoriale ed il business plan. - Business plan
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III – CLASSE IV - Riconoscere ed applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di conservazione e cottura, comprese quelle innovative - Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaino.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III - Tipologia, caratteristiche e composizione delle principali portate servite in un pasto - Tecniche di cucina - Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

• Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali • Riconoscere la tipologia, le caratteristiche e la composizione delle principali portate servite in un pasto • Analizzare ed applicare gli elementi di base nella progettazione della cucina e del servizio con organizzazione diretta o indiretta CLASSE V • Gestire il processo di approvvigionamento delle derrate alimentari	• Tecniche di pasticceria • Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina CLASSE IV • Fattori strategici della progettazione dello spazio cucina; tipo di produzione e di finitura; cucina tradizionale; cucina di produzione e di finitura combinata; cucina di produzione centrale con cucine 'satellite' separate; cucina fast-food. I vincoli strutturali della progettazione. • Produzione e servizio con organizzazione diretta (cucina espressa), indiretta (cucina differita) e mista CLASSE V • La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci
--	---

ENO_P5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Riconoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica; utilizzare gli strumenti di analisi economica e statistica del turismo - Correlare le diverse tipologie di turismo ai più idonei prodotti turistici, con particolare riferimento al settore ristorativo - L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico - ristorativa - La gestione amministrativa dell'impresa turistico - ristorativa CLASSE IV - Classificare e configurare i costi di un'impresa ristorativa, analizzare il loro rapporto con i ricavi e rappresentarli graficamente - Determinare il BEP in ipotesi date ed analizzare le informazioni ottenute - Applicare il metodo del costo pieno e del costo variabile di un prodotto - Procedere all'imputazione dei costi indiretti su base unica e su base multipla - Applicare le tecniche di determinazione del prezzo di un servizio basate sui costi - Individuare i fattori che intervengono nella determinazione dei prezzi di vendita oltre i costi di produzione ed individuare i punti di forza ed i limiti delle diverse tecniche - Analizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; utilizzare strumenti e metodi in ipotesi semplificate CLASSE V - Analizzare trend ed impatti del turismo, con particolare riferimento al turismo enogastronomico - Individuare attori e ruoli delle principali forme organizzative per lo sviluppo dei territori e dei prodotti a partire dai Poli turistici locali (Campania); competenze e opportunità - Individuare le peculiarità del marketing turistico. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing - Riconoscere le trasformazioni delle caratteristiche e degli obiettivi del marketing e analizzare le nuove tendenze - Individuare le politiche di prodotto, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. - Distinguere le variabili che influenzano la determinazione del prezzo; individuare la corretta politica di prezzo - Individuare le opportunità del web marketing e utilizzarne gli strumenti per sviluppare una campagna promozionale - Indicare le fasi di costruzione del piano di marketing e saperle applicare a semplici casi del settore ristorativo	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Le fonti e i dati utili per comprendere le dinamiche del settore turistico. - Forme e ed evoluzione delle tipologie di turismo. Le componenti del prodotto turistico. - Impresa come sistema aperto. Organizzazione aziendale e teorie organizzative. I meccanismi operativi, lo stile di direzione e la "cultura" aziendale. Divisione del lavoro. Figure professionali nelle imprese turistico-ristorative. - Modelli e strutture organizzativi delle imprese turistico-ristorative CLASSE IV - Differenza tra costi fissi e costi variabili e loro rappresentazione grafica; costi diretti e costi indiretti, costi reali e costi figurativi; costi standard; la Break even analysis. - Le diverse configurazioni di costo: full costing e direct costing; - Il concetto di food cost e le sue finalità informative. Parametri per abbattere i costi nella fase di approvvigionamento. - I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. - Approvvigionamento e gestione del magazzino. Valorizzazione delle giacenze e politica delle scorte. CLASSE V - La valenza economica del turismo in Italia. Dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Le ricerche di mercato e le statistiche. - Forme organizzative per lo sviluppo e la <i>promozione</i> turistica dei territori e dei prodotti: ambiti territoriali turisticamente rilevanti e sistemi turistici locali; unioni di prodotto; poli turistici. Attori pubblici e privati interessati al turismo; ordinamento del turismo (amministrazione centrale e periferica) e principi di legislazione turistica. - Mercato turistico e marketing turistico integrato - Il mercato ristorativo nell'economia del territorio. Rapporto tra ristorazione e turismo. Opportunità della valorizzazione ambientale per le piccole/medie imprese ristorative. La ristorazione a KM 0 - Il marketing management. Marketing strategico e operativo. <i>Mission</i> aziendale. Evoluzione del marketing e nuove tendenze - Mercato della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento; analisi <i>swot</i>. Le 4P del marketing mix. Il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. La politica del prezzo - Il concetto, gli strumenti e le strategie di web marketing del servizio ristorativo - La struttura e la costruzione del marketing plan
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA CLASSE III - Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico - Realizzare le ricette tipiche della cucina locale, nazionale ed internazionale - Redigere la scheda di produzione - Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III - Caratteristiche ed esigenze del mercato della ristorazione commerciale e collettiva - Tecnica di stesura delle ricette - Il piatto e la ricetta: stili, terminologia - Antipasti. I primi piatti. I secondi piatti. I contorni. - Piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale

• Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di una ricetta • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato • Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in contesti e situazioni date • Quantificare e organizzare il lavoro simulando la brigata di cucina • Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati • Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito CLASSE IV • Classificare gli eventi per tipologia e progettarne il menu • Simulare eventi di catering e banqueting CLASSE V • Adottare procedure di monitoraggio / verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	• Piatti di cucina innovativa • Prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale • Le decorazioni e la presentazione dei piatti • La standardizzazione di una ricetta. La ricerca di uno stile gastronomico. Creatività in cucina. La ricetta originaria e le sue variazioni • Costi di produzione del settore cucina • Programmazione, organizzazione e gestione della produzione • Organizzazione del personale del settore cucina CLASSE IV • Tipologie di eventi e menu • Tecniche di catering e banqueting • Software di settore CLASSE V • Il controllo della produzione e del servizio
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Utilizzare le attrezzature del bar per la realizzazione di bevande miscelate • Impiegare le tecniche appropriate per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. • Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting CLASSE V • Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al <i>dessert per flambé</i> di prestigio • Riconoscere il contributo dell' enoturismo alla sostenibilità economica dei territori di riferimento • Organizzare attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti tipici • Identificare i canali di vendita e commercializzazione più adeguati per la promozione dei prodotti enogastronomici • Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i> • Tecniche di catering e banqueting • Le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di un evento speciale CLASSE V • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala • Prodotti di eccellenza del territorio (filiera: aziende vitivinicole, agriturismi, cantine, strade dei vini e dei sapori ...) • Tecniche di promozione e di valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici • Tecniche di degustazione di prodotti tipici del territorio • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa • Software gestionale del settore turistico-ristorativo

ENOG_P8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV - Distinguere i principi nutritivi in base alle caratteristiche chimico-fisiche e funzionali. - Descrivere nelle linee essenziali il destino metabolico dei macronutrienti. - Identificare le principali fonti alimentari dei principi nutritivi. - Interpretare correttamente i LARN. - Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo utilizzando formule e tabelle CLASSE V - Classificare le patologie dietetiche in funzione degli eccessi e delle carenze alimentari - Applicare corrette indicazioni dietetiche rispetto alle fasce d'età e a particolari condizioni fisiologiche e patologiche. - Descrivere gli alimenti ammessi nelle intolleranze ed allergie alimentari - Analizzare le caratteristiche nutrizionali delle diverse tipologie dietetiche	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV - Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi. - Funzioni dei principi nutritivi - Alimentazione equilibrata CLASSE V - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione - Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare - Tipologie dietetiche
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III - Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende ristorative - Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative - Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche - Schematizzare menu, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti CLASSE IV - Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. CLASSE V - Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE III - Criteri di elaborazioni di menu e carte - Analisi e sviluppo del menu: carta e menu. L'evoluzione della lista delle vivande. - I diversi tipi di menu: struttura del menu e della carta CLASSE IV - Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta - Stili alimentari, dieta equilibrata e menu - Menu per le diverse categorie di utenza e per esigenze particolari CLASSE V - Menu speciali nelle intolleranze alimentari
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV- CLASSE V - Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. - Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative - Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela - Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV -CLASSE V - Criteri di elaborazioni di menu e carte - I diversi tipi di menu - Principi di alimentazione, criteri di abbinamento cibo-vino e accostamenti enogastronomici.

RUBRICA DELLE COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

INTERDIPARTIMENTO PER AREE
Ottobre 2016
Revis. 3

Articolazione SALA E VENDITA

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

Versione ridotta

AREA DEI LINGUAGGI

SV_L'1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV LINGUA ITALIANA - Utilizzare i diversi registri linguistici riconoscendo e classificando gli elementi della comunicazione e la sua funzione. - Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. - Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo. - Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato a partire da un problema legato all'esperienza. - Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico culturale della lingua italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Riconoscere i rapporti storico-semantiche tra lingua italiana e lingue straniere. LETTERATURA ITALIANA - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nelle varie epoche. - Individuare gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi, in prospettiva interculturale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. - Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE - Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. - Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio di appartenenza. CLASSE V LINGUA ITALIANA - Utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità, usufruendo dei linguaggi settoriali in contesti professionali. - Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. - Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro. - Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. - Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dalla lingua italiana. LETTERATURA ITALIANA - Orientarsi nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali e tecnico-scientifiche - Identificare le tappe della storia culturale, artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento - Individuare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della tradizione italiana e confrontarli con le altre tradizioni culturali in prospettiva interculturale. - Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfologiche e semantiche; strumenti e codici della comunicazione in contesti formali, organizzativi e professionali. - Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali. - Modalità e aspetti della comunicazione interpersonale ed assertiva. - Modalità di lavoro cooperativo. - Struttura e organizzazione del discorso espositivo e argomentativo. - Classe III L'evoluzione storica della lingua: le lingue neolatine, i primi documenti in volgare, il volgare fiorentino come lingua della letteratura. - Classe IV Le basi dell'italiano moderno-La vitalità dei dialetti. - Lingua italiana e lingue straniere: elementi comuni e diversità. - Evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano partendo dai processi storico-sociali europei. - Classe III: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Medioevo al Cinquecento - Classe IV: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Seicento all'Unità d'Italia. - Biografia, pensiero e poetica di autori che caratterizzarono l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. - Lettura e analisi di testi significativi per l'individuazione della tipologia, delle caratteristiche formali, dei temi e delle idee sviluppate. - Significativi autori internazionali e opere rilevanti dal Medioevo all'Unità d'Italia. - Cultura italiana e culture straniere: caratteristiche comuni e diversità. - Contesto storico di riferimento di autori ed opere. - Fondamentali tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio per una corretta fruizione e valorizzazione del patrimonio. - Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche italiane. - Lineamenti storici dei principali fenomeni artistici in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. - I principali siti archeologici. - Beni ambientali e artistici del territorio. - Organizzazione e funzionamento dei principali musei nazionali ed internazionali. CLASSE V - Strutture morfosintattiche e lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali e di negoziazione in contesti professionali. - Aspetti rilevanti della comunicazione settoriale. - Strategie ed organizzazione del discorso e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. - I linguaggi della scienza e della tecnica. - I termini tecnici e scientifici relativi al settore di indirizzo nelle diverse lingue. - Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi. - Contesti storici di riferimento. - Biografia, pensiero e poetica di autori della tradizione italiana e di altre tradizioni che caratterizzarono l'identità culturale nazionale ed internazionale.

ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE • Orientarsi nel quadro generale della produzione artistica visiva e cinematografica e analizzare un'opera d'arte formulando giudizi critici. • Individuare e riconoscere le istituzioni artistiche e culturali a partire da quelli presenti nel territorio. • Stabilire relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito professionale.	• Lettura ed analisi testuale, intertestuale ed extratestuale di opere significative. • Selezione/organizzazione delle informazioni. • Pianificazione in fasi di un percorso. • Realizzazione di un prodotto multimediale. • Evoluzione dell'arte visiva e cinematografica nella cultura del Novecento. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni artistiche. • Istituzioni culturali del territorio. • Evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito di studio.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Individuare gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale • Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali. CLASSE V • Utilizzare strategie di comunicazione appropriate individuando gli aspetti sociolinguistici, paralinguistici in contesti organizzativi e professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Lessico e strutture morfo-sintattiche specifiche di settore (Strutturazione di ricette/Dialoghi in situazione). • Aspetti culturali e interculturali della lingua straniera. • Strategie verbali e non verbali da utilizzare tra i componenti della brigata di sala e cucina. CLASSE V • Modalità di produzione di testi relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali. • Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi riguardanti il settore di indirizzo.

SV_L'2 Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Selezionare e organizzare informazioni dalla rete. • Progettare e realizzare un prodotto multimediale su tematiche culturali, di studio e professionali. CLASSE V • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale adatte all'ambito professionale di riferimento, realizzando prodotti. • Elaborare il curriculum vitae in formato europeo e compilarlo online su siti dedicati.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. • Strumenti e strutture della comunicazione in rete. CLASSE V • Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche dedicati. • Software dedicati per la comunicazione professionale. • Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.

SV_L'3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Comprendere l'interfaccia grafica di un software utilizzato (<i>Cabri, Derive, Windows, ...</i>), conoscendo il significato di pulsanti, simboli, icone - Comprendere e valutare criticamente in relazione all'ambito di studio rappresentazioni grafiche di diverso tipo - Usare nella ricerca la rete selezionando fonti in base all'attendibilità per raccogliere dati, effettuare confronti, elaborare processi.	MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Struttura degli strumenti elettronici - Uso di software specifici - La rete
DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Usare la rete Internet per acquisire informazioni utili alla soluzione di un compito, ponendo attenzione all'attendibilità delle fonti - Individuare le procedure telematiche che supportano la costituzione e l'organizzazione di un'azienda; ricercare e compilare la modulistica elettronica per la presentazione integrata della documentazione di inizio attività. - Usare il foglio elettronico per effettuare calcoli relativi a problemi di gestione aziendale/ analisi statistiche di dati reali anche con l'ausilio di grafici e tabelle.	DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Rete Internet: uso motori di ricerca, sicurezza e privacy, copyright - Sistema Informativo e sistema informatico - Siti internet dedicati e modulistica online - Applicativi in Excel - Software di settore
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE V - Usare la rete Internet per acquisire informazioni utili alla soluzione di un compito, ponendo attenzione all'attendibilità delle fonti - Usare applicativi per la soluzione di problemi/compiti in ambito disciplinare	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE V - Siti internet per la ricerca, lo studio e l'approfondimento disciplinare - Applicativi in ambiente Office - Software di settore

SV_L'4. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)²

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studio • Leggere documenti e testi di tipo professionale • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studi. • Produrre testi scritti organici inerenti argomenti di settore • Interagire in brevi conversazioni riguardanti l'ambito familiare, personale e lavorativo utilizzando il lessico adeguato. • Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. CLASSE V • Comunicare fluentemente con parlanti nativi partecipando a discussioni in contesti familiari e di lavoro. • Comprendere discorsi, inerenti la sfera privata e lavorativa ,conferenze, notiziari e trasmissioni TV. • Leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera privata e professionale.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Lessico specifico e fraseologia idiomatica relativi al settore professionale • Funzioni linguistiche utilizzate nei vari contesti professionali • Caratteristiche specifiche delle varie tipologie testuali (menu,ricette) • Uso dei registri linguistici adeguati alle diverse situazioni comunicative(formale/informale) CLASSE V • Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro.

² 1 Livello B2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue: È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni. [TABELLA MINISTERIALE – LINGUA INGLESE]

SV_L'5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Ricerca e selezionare dati, informazioni e parti specifiche da testi continui e non continui legati a temi di interesse scolastico e/o a progetti di studio e di ricerca. - Redigere testi informativi con diversi livelli di complessità in relazione ai contesti e ai destinatari. - Produrre testi non continui - Argomentare il tema/problema presentato, la tesi, l'antitesi, i dati e le garanzie. CLASSE V - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le strutture che le caratterizzano.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfosintattiche e semantiche della lingua italiana rilevate nell'uso e nei testi di varia tipologia. - Fonti informative e documentali - Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. - Fasi della produzione scritta: ideazione, pianificazione, stesura e revisione. - Modalità di organizzazione di testi argomentativi. - Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione - Testi non continui: tabelle, grafici, mappe e schemi CLASSE V - Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. - Teorie e 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.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Produrre relazioni tecniche ,sintesi e commenti relativi ai vari settori professionali. - Utilizzare le strutture morfo-sintattiche adeguate alle varie tematiche del settore professionale - Produrre testi coerenti e coesi su esperienze individuali e di gruppo. - Esprimere opinioni personali su esperienze di lavoro . CLASSE V - Produrre relazioni tecniche,sintesi e commenti utilizzando adeguate strutture morfo-sintattiche e ricorrendo all'uso autonomo del dizionario.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Uso del dizionario specifico di settore - Tecniche del riassunto - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio (menu,ricette) CLASSE V - Modalità di produzione di testi scritti ed orali relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali,adattando lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro,organizzando il discorso nelle tipologie testuali richieste - Strategie di comprensione orale e selettiva di testi relativamente complessi del settore di indirizzo.
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - CLASSE V - Ricerca, raccogliere e selezionare dati specifici da documenti contabili ed extracontabili, organizzarne e rappresentarne le informazioni in funzione della produzione di relazioni tecniche / report per il controllo di gestione - Redigere sintesi, relazioni tecniche e report in funzione di obiettivi dati, utilizzando anche strumenti multimediali - Documentare il proprio lavoro / il lavoro di gruppo delineandone tutte le fasi e rendicontandone l'esito - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - CLASSE V - Struttura di una relazione e di un rapporto - Tecniche e strumenti per la sintesi dei dati e per il reporting di informazioni tecniche in rapporto alle abilità dell'area professionale - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

SV_L'6. 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

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Utilizzare in lingua straniera le competenze acquisite nelle diverse discipline professionalizzanti per contribuire alla qualità del servizio. CLASSE V - Affrontare situazioni problematiche inerenti la sfera personale e lavorativa esprimendosi in lingua straniera ed utilizzando le competenze acquisite nelle diverse discipline professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio - Conoscenza della micro lingua di settore e delle strutture morfo-sintattiche adeguate al contesto comunicativo - Aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori - La comunicazione tra personale di sala e di cucina CLASSE V - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro utilizzando lessico e fraseologia convenzionale
DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. - Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo - Gestire i flussi comunicativi tra i reparti della struttura alberghiera; collaborare con i reparti della struttura turistico-ristorativa; utilizzare corrette procedure di comunicazione con clienti e colleghi. - Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.	DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica in contesti lavorativi determinati riferiti al settore di riferimento - Repertorio dei termini tecnici specifici - Comunicazione, processi e flussi informativi, nelle strutture turistico-ristorative: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE V - Adottare modelli di comportamento organizzativo e cooperativo orientati al risultato, nell'ambito di compiti di staff-brigata - Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica - Utilizzare il linguaggio tecnico-specifico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE V - Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti - La gestione di situazioni specifiche anche critiche (reclamo, situazioni di super lavoro,...) secondo i principi dell'efficacia comunicativa e delle politiche aziendali - I rapporti con gli altri reparti: sala-bar, economato, amministrazione - Linguaggio tecnico - specifico
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - IV - V - Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio alla richiesta. - Utilizzare in modo efficace il codice linguistico in tutti i suoi aspetti per mettere a proprio agio il cliente e per coordinare i colleghi. - Gestire, attraverso una comunicazione corretta ed efficace, il reclamo, le lamentele, le situazioni di super lavoro. - Collaborare attivamente con i reparti della struttura ricettivo – ristorativa - Adottare nell'ambito dello staff-brigata modelli di comportamento cooperativo orientati al risultato. - Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento. - Curare la fidelizzazione della clientela nell'ottica della customer satisfaction. - Utilizzare il linguaggio tecnico specifico, anche in lingua straniera.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - IV - V - Strategie e tecniche di comunicazione interna aziendale - Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti - I rapporti con i reparti della struttura ricettivo-ristorativa - La gestione di situazioni specifiche anche critiche (reclamo, situazioni di super lavoro,...) secondo i principi dell'efficacia comunicativa e delle politiche aziendali. - La "fidelizzazione" del cliente nel servizio ristorativo - La "customer satisfaction". - Lessico e fraseologia di settore

SV_L'7. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III – IV • Adattare il registro comunicativo ai diversi contesti, allo scopo e ai destinatari della comunicazione • Adottare strategie comunicative appropriate (informazioni, relazioni, negoziazioni, decisioni ...) in campo professionale • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore CLASSE V • Simulare situazioni di comunicazione con il cliente argomentando su tematiche predefinite e secondo regole strutturate, al fine di ottimizzare la qualità del servizio. • Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea nelle situazioni tipiche di rapporto col cliente • Utilizzare codici, tecniche e strumenti della comunicazione funzionali a situazioni diverse interne ed esterne all'azienda e al soddisfacimento del cliente, in particolare nell'accoglienza e nell'assistenza • Utilizzare strategie comunicative orientate al risultato del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità, nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III – IV • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Linguaggio tecnico specifico CLASSE V • Esigenze comunicative: accoglienza ed intrattenimento del cliente. • Modalità e tecniche della comunicazione. • La relazione cliente/operatore. • Le risorse umane: aspetti strategici e di sviluppo per l'azienda turistico - ristorativa. • Aspetti cinesici e prossemici inerenti al codice linguistico utilizzato

SV_L'8. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Riconoscere le proprie capacità e utilizzarle per produrre gesti economici ed efficaci. • Riconoscere e rispettare i ritmi di esecuzione • Assumere posture corrette • Elaborare risposte motorie personali sempre più efficaci • Organizzare percorsi e allenamenti mirati rispettando i principi di allenamento • Assumere comportamenti di sicurezza e tutela della propria e altrui salute • Assumere abitudini alimentari corrette e adeguate alle proprie caratteristiche • Riconoscere finalità e caratteristiche essenziali dell'attività fisica e sportiva nei diversi periodi storici • Riconoscere i corretti rapporti interpersonali nelle attività sportive di gruppo • Adottare comportamenti operativi ed organizzativi utili alla situazione ed alle finalità delle attività, nel rispetto delle proprie potenzialità e di quelle dei compagni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Principale modalità di comunicazione attraverso il linguaggio del corpo: postura, sguardi, gesti • Principi scientifici riferiti all' attività motorio- sportiva • Sport , salute, alimentazione • Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione • Elementi di primo soccorso • Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva interculturale • La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati

AREA MATEMATICA

SV_M'1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III - Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici. - Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE IV - Analizzare in termini matematici un problema inerente ambiti di studio diversi: -affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, scegliendo in modo flessibile e personalizzato le strategie di approccio - elaborare dati in termini matematici, traducendo in legame funzionale informazioni e utilizzando consapevolmente metodi di calcolo. CLASSE V - Interpretare un problema, anche di carattere non specifico, selezionando dati essenziali - Costruire il modello algebrico scegliendo opportunamente la variabile indipendente in modo da consentire di semplificare le relazioni fra dati noti ed incognite - Impostare le relazioni necessarie alla risoluzione del problema - Individuare fra i possibili percorsi risolutivi quello più idoneo per brevità di esecuzione e semplicità di calcolo - Schematizzare il processo risolutivo - Rappresentare graficamente il modello algebrico - Valutare in modo critico i risultati ottenuti	MATEMATICA CLASSE III - Rappresentazione grafica di una funzione di due variabili: funzione lineare, curve algebriche del secondo ordine - Dominio e codominio di una funzione CLASSE IV - Il ragionamento induttivo - I metodi e gli strumenti dell'algebra e dell'analisi - I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi. CLASSE V - Concetto di derivata di una funzione (applicazioni)

SV_M'2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III - Definire e rappresentare un sistema di riferimento cartesiano ortogonale - Rappresentare punti e figure geometriche in un piano cartesiano - Determinare la distanza fra due punti - Determinare le coordinate del punto medio di un segmento. - Rappresentare e risolvere semplici problemi di natura applicativa specifici e non - Stabilire un legame funzionale - Riconoscere l'equazione di una retta e rappresentarla - Verificare l'appartenenza di punti a rette - Determinare l'equazione di una retta passante per due punti di coordinate assegnate - Determinare e riconoscere il significato geometrico del coefficiente angolare di una retta - Determinare l'equazione del fascio proprio ed improprio di rette - Determinare la distanza di un punto da una retta di equazione data - Riconoscere l'equazione di una parabola e rappresentarla CLASSE IV - Classificare le funzioni - Studiare le caratteristiche delle funzioni - Rappresentare una funzione per punti - Determinare il dominio di una funzione - Determinare il segno di una funzione - Riconoscere caratteristiche di una funzione in base al grafico - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a^x$ - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a/x$ - Rappresentare graficamente la funzione logaritmica $f(x) = \lg_a x$ - Riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi - Calcolare il valore di logaritmi - Risolvere equazioni esponenziali canoniche - Riconoscere le caratteristiche e rappresentare funzioni goniometriche - Determinare il valore del limite di una funzione in base alla definizione CLASSE V - Riconoscere le forme di indecisione - Calcolare il limite di una funzione - Eliminare le forme indeterminate - Trovare gli asintoti verticali e orizzontali e obliqui - Stabilire la continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo - Riconoscere la continuità in un punto - Classificare e determinare i punti di discontinuità di una funzione - Calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Calcolare la derivata di una funzione in un punto applicando la definizione - Scrivere l'equazione della retta tangente ad una curva. - Calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Calcolare la derivata di una funzione composta - Calcolare le derivate di ordine superiore - Applicare il teorema di De l'Hopital al calcolo di limiti - Stabilire crescita e decrescita di una funzione - Trovare i punti di massimo e minimo assoluti e relativi	MATEMATICA CLASSE III - Concetto di funzione e classificazione - Funzioni polinomiali - Retta - Curve algebriche del secondo ordine CLASSE IV - Studio parziale del grafico di una funzione - Funzioni esponenziali e logaritmiche - Funzioni periodiche - Concetto di limite CLASSE V - Continuità e limite di una funzione - Limiti notevoli di funzioni. Il numero e - Concetto di derivata di una funzione - Funzioni primitive - Integrali indefiniti di funzioni continue - Il problema delle aree - Area di una superficie piana limitata da contorni curvilinei - Integrale definito di una funzione continua - Proprietà dell'integrale definito - La funzione integrale ed il teorema fondamentale del calcolo integrale - Calcolo dell'area di una di superficie piana

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Determinare la concavità di una funzione• Trovare i punti di flesso• Studiare in modo completo una funzione e tracciarne il grafico• Determinare la primitiva di una funzione continua• Determinare l'integrale indefinito di una funzione continua• Applicare le proprietà degli integrali indefiniti e calcolare integrali indefiniti immediati• Applicare i metodi di integrazione di scomposizione, sostituzione e per parti.• Applicare le proprietà di linearità ed additività dell'integrale definito• Calcolare integrali definiti• Calcolare l'area di una superficie limitata da una curva• Calcolare l'area di una superficie limitata da due curve | |
|--|--|

SV_M'3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
MATEMATICA CLASSE IV • Valutare informazioni di diversa origine • Analizzare, classificare dati e rappresentarli graficamente • Utilizzare forme tipiche del pensiero matematico (congetturare, verificare, giustificare, definire, generalizzare, ...) • Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE V • Effettuare e studiare un campionamento casuale semplice di una popolazione • Valutare criticamente informazioni statistiche	MATEMATICA CLASSE IV • Popolazione statistica e concetto di carattere • Rilevazioni statistiche • Rappresentazione grafica di fenomeni statistici CLASSE V • Piano di rilevazione ed analisi di dati statistici

AREA STORICO - SOCIALE

SV_SS'1. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV • Identificare i diversi modelli politici ed economici • Individuare e riconoscere processi di trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico- sociali e politico-istituzionali • Stabilire collegamenti e relazioni tra fenomeni, fatti e concetti storico-sociali ed economici • Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità • Mettere in relazione le caratteristiche fisiche e ambientali, socio-economiche e culturali con i profili demografici di un territorio. • Individuare gli elementi caratteristici della propria identità storica • Mettere in relazione gli aspetti della storia locale con la storia generale • Analizzare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali. • Utilizzare strumenti della ricerca e della divulgazione storica (fonti, documenti, manuali, testi storiografici, testi divulgativi, multimediali, siti web) per ricavare informazioni e produrre ricerche su tematiche storiche • Rilevare i diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. CLASSE V • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità • Analizzare i fenomeni di industrializzazione, modernizzazione e società di massa • Riconoscere le ragioni che hanno determinato la crisi dello stato sociale • Comprendere i tratti distintivi del modello di sviluppo economico, sociale, nonché ambientale del mondo globalizzato • Interpretare i rapporti fra contesto socio-economico, evoluzione scientifico-tecnologica e nuovi modelli e mezzi di comunicazione • Confrontare modelli e tradizioni culturali nella prospettiva della coesione sociale. • Analizzare criticamente la genesi e lo sviluppo delle principali carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali	STORIA CLASSE III – CLASSE IV La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali (ambientale, politico-istituzionale, sociale, economica, culturale) • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) • Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. • Evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. • Il linguaggio delle carte geografiche, i simboli cartografici, i diagrammi e il metodo della ricerca storica: fonti storiche primarie e secondarie; le discipline ausiliarie. • Cenni di storiografia CLASSE V • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post- industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; il welfare sociale: teorie e modelli; globalizzazione • Innovazioni scientifiche, tecnologiche, trasformazioni del sistema economico e dei modelli e mezzi di comunicazione • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale; Occidente e Oriente tra dialogo e scontro • Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni Internazionali, europee e nazionali
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Riconoscere come le esigenze alimentari dell'uomo influenzano gli ambienti ed i rapporti trofici tra gli organismi • Riconoscere il ruolo della cultura delle popolazioni nell'orientare le scelte alimentari e nel mediare tra i bisogni nutrizionali e l'ambiente di produzione • Ripercorrere i cambiamenti delle abitudini alimentari dell'uomo dalla preistoria ai giorni nostri CLASSE IV • Illustrare i mutamenti nelle abitudini alimentari dal XX secolo ad oggi • Riconoscere i principali ecosistemi della produzione alimentare e gli elementi costituenti CLASSE V • Correlare le prescrizioni di alimenti alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Risorse ambientali ed evoluzione fisica e culturale • Compatibilità ambientale e adattamento di comportamenti alimentari • Storia dell'alimentazione CLASSE IV • La geografia dell'alimentazione attraverso la storia del XX secolo • I principali ecosistemi della produzione alimentare CLASSE V • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

SV_SS'2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV - Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. - Orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico, e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea - Collocare i più rilevanti eventi storici secondo le coordinate spazio-tempo - Individuare, distinguere nei fatti storici i nessi causa/effetto - Individuare e distinguere molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso dei diversi soggetti storici. - Individuare eventi, persone, mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione scientifico-tecnologica nel corso della storia di un determinato periodo - Riconoscere i nessi tra lo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico- tecnologica e il cambiamento economico, sociale cogliendone le radici storiche e le interdipendenze - Inquadrare i fenomeni storici relativi alla storia settoriale nel periodo di riferimento - Utilizzare il lessico specifico della disciplina - Produrre testi di vario tipo per divulgare conoscenze storico-culturali del territorio. CLASSE V - Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio - Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio - Cogliere i mutamenti nel sistema produttivo e nel mondo del lavoro - Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente e ricondurla all'esperienza concreta nella vita sociale e professionale - Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche - Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle in contesti laboratoriali con riferimento al campo professionale - Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali - Utilizzare le fonti storiche del territorio	STORIA CLASSE III – CLASSE IV - Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) - I principali fenomeni storici e le coordinate spazio – tempo che li determinano - Nessi causa /effetto - I concetti storici di permanenza e mutamento - Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento - Rapporto tra sviluppo economico – sociale e innovazioni scientifiche e tecnologiche - I cambiamenti avvenuti nel corso del tempo relativi alla storia settoriale - Coerenza e coesione testuale - Lessico delle scienze storico-sociali - Tecniche di scrittura CLASSE V - Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. - Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi - Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali: patrimonio ambientale, culturale ed artistico - Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (analisi delle fonti)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V - Descrivere le conseguenze della rivoluzione industriale e delle scoperte scientifiche sul piano alimentare. - Descrivere i fattori ambientali e socio – economici alla base dei consumi alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V - La nascita di un'economia alimentare mondiale - Consumi alimentari in Italia e all'estero
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV Riconoscere i nessi tra lo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico-tecnologica ed i cambiamenti nella ristorazione commerciale e collettiva	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV I principi della cucina tecnologica

MATEMATICA CLASSI III – IV – CLASSE V Riflettere sui temi della matematica	MATEMATICA CLASSE III - Evoluzione storica del concetto di numero. - Gli sviluppi della geometria nella storia. CLASSE IV - CLASSE V - I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi.
--	---

SV_SS'3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Individuare le tipicità enogastronomiche regionali e definirne le caratteristiche qualitative - Raccogliere informazioni sulla storicità di un prodotto, sull'area di produzione, sulle tecniche di coltivazione /allevamento / lavorazione, sui produttori - Collegare le tradizioni gastronomiche alle risorse alimentari, alla realtà produttiva e culturale del territorio - Ricerca informazioni, organizzarle e divulgarle allo scopo di valorizzare le risorse enogastronomiche e individuare le nuove tendenze di filiera - Indicare le caratteristiche dei prodotti che ottengono la certificazione di biologico. - Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche - Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio - Presentare gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni locali e alle nuove tendenze di filiera. CLASSE V - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare - Analizzare gli aspetti culturali e sociali dell'alimentazione - Mettere in relazione la cultura degli alimenti con le abitudini e le scelte alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali - I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali - PAT e Presidi Slow Food - I prodotti biologici - I prodotti a Km 0 - Itinerari enogastronomici CLASSE V - Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Cogliere gli elementi salienti relativi agli usi e alle abitudini, alle tradizioni, al vivere quotidiano delle diverse culture - Cogliere in modo critico le analogie e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero in cui si studia o parla la lingua inglese/francese, valorizzando il proprio patrimonio culturale CLASSE V - Cogliere in modo critico e le analogie e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero valorizzando il proprio patrimonio culturale	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - Conoscenza del proprio territorio e delle tradizioni enogastronomiche. - Conoscenza degli aspetti geografici e culturali del paese straniero - Ricette nazionali ed internazionali CLASSE IV - I prodotti tipici francesi /inglesi - I prodotti tipici italiani CLASSE V - Aspetti socioculturali e linguistici dei paesi francofoni/anglofoni
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV - Riconoscere il legame che intercorre tra cibo, territorio, storia ed i prodotti agro-alimentari e le ragioni delle diverse culture gastronomiche CLASSE V - Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali - Organizzare degustazioni di prodotti tipici del territorio - Riconoscere le tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV - Le varie culture gastronomiche: cucina classica, nouvelle cuisine, cucina del territorio, cucina etnica, cucine salutiste, cucina mediterranea. - Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società CLASSE V - Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo - Tecniche di degustazione di prodotti tipici del territorio - Tecniche di cottura e presentazione di un piatto - I fattori che caratterizzano le nuove tendenze di filiera

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE IV

- Cogliere i caratteri di varietà e molteplicità delle tradizioni enogastronomiche italiane
- Individuare le tradizioni enogastronomiche nazionali ed internazionali e collegarvi quelle del proprio territorio
- Riconoscere gli elementi che caratterizzano le nuove tendenze di filiera
- Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche attraverso attività di simulazione e tenendo presente le nuove tendenze di filiera

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE IV

- I fattori che caratterizzano le nuove tendenze di filiera
- I prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali
- Preparazioni tipiche della cucina internazionale
- Tecniche di promozione e di valorizzazione dei prodotti tipici

SV_SS'4. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

SV_SS'5. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità

SV_SS'6. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità (cl.V)

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Definire la condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenze e speranza di salvezza (cl. III) - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche (cl. IV) - Documentare le fasi della vita della Chiesa (cl. III) - Evidenziare gli effetti storici che il messaggio cristiano ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali ed enogastronomici (cl. III) - Analizzare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo (cl. IV) - Interpretare il significato delle benedizioni di lode che riguardano i frutti della terra (cl. IV) CLASSE V - Fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali e su aspetti peculiari della realtà sociale. - Interpretare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo - Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita in relazione alla dottrina della Chiesa - Interpretare la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa.	RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Confronto critico sulle questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana (cl. III) - Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale - Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea (cl. III) - Le regole della cucina religiosa cristiana nel tempo (cl. III) - I sette sacramenti, segno tangibile della Chiesa (cl. IV) - La sacralità degli alimenti liturgici (cl. IV) CLASSE V - Ruolo della religione nella tradizione culinaria della società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Etica contemporanea - Il magistero della Chiesa e i diritti dei lavoratori - Linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e confronto con il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Etica sociale - Approfondimenti sulla concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. Etica personale - Potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Bioetica

AREA PROFESSIONALE

SV_P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Conoscere le procedure e gli enti per il controllo ufficiale della qualità alimentare • Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto • Applicare le indicazioni del manuale della Qualità in riferimento ai propri compiti e al ciclo produttivo • Riconoscere le responsabilità e i ruoli ricoperti dalle figure professionali coinvolte nei processi di lavoro in tema di controllo di qualità • Riconoscere i benefici dei prodotti a km 0 e di un sistema alimentare sostenibile • Riconoscere l'importanza dell'applicazione dei sistemi di qualità come prevenzione delle tossinfezioni alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Criteri di qualità degli alimenti • Certificazioni di qualità • Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche • Tossinfezioni alimentari • Filiera corta e di sostenibilità

SV_P2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Applicare procedure corrette nelle fasi di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti a garanzia della salubrità degli alimenti • Adottare comportamenti igienici adeguati riguardanti la persona, le attrezzature, la manipolazione e la trasformazione degli alimenti • Valutare i pericoli e i rischi nei flussi produttivi applicando i principi dell'HACCP. • Definire i punti critici fondamentali del sistema HACCP	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE V • Igiene e sicurezza nella ristorazione • Tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare • Sistema HACCP
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV • Riconoscere e definire struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia • Individuare: le fonti normative in tema di sicurezza e salute sul lavoro, antinfortunistica e prevenzione incendi, gli obblighi per le imprese e per i lavoratori, il funzionamento del SPP ed i suoi modelli di organizzazione. Riconoscere i comportamenti sanzionabili e le tipologie di sanzioni previste • Individuare i requisiti generali di igiene degli alimenti e le principali fonti normative nazionali, riconoscendo ruoli e attività dei soggetti deputati ai controlli ufficiali sugli alimenti • Delineare le caratteristiche dell'autocontrollo dell'igiene alimentare e del sistema HACCP CLASSE V • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e per la tracciabilità dei prodotti • Riconoscere la funzione delle principali certificazioni del settore agroalimentare. • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento [modalità Alternanza Scuola-Lavoro]	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. • Concetti di assistenza, previdenza, sicurezza e sicurezza sociale. Privacy e trattamento dei dati personali • L'igiene in ambiente ristorativo. • Il controllo dell'igiene alimentare. Riferimenti normativi sui reati di frode e di sofisticazione alimentare e disciplina sanzionatoria; il sistema HACCP CLASSE V • La tutela dei consumatori ed il codice del consumo. Gli standard; gli enti di normazione e di certificazione • Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti. • Etichettatura dei prodotti alimentari e dei "nuovi prodotti alimentari" • Certificazione cogenti e volontarie; di processo e di prodotto, di filiera. Il sistema dei marchi di qualità. I prodotti a chilometro zero. I Presidi Slow Food
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV - CLASSE V • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza alimentare e la tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro • Rispettare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA CLASSE IV • Criteri e strumenti per la sicurezza alimentare. • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità • Legislazione alimentare: quadro normativo e sistema HACCP CLASSE V • Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV Attuare le normative vigenti inerenti: • la conduzione della struttura ricettiva, • la sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, • la trasparenza e la tracciabilità dei prodotti, con particolare riferimento alle certificazioni di qualità. CLASSE V • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV • L'informazione come forma di tutela • Legislazione alimentare: quadro normativo e sistema HACCP • Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare • La filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità • I prodotti di qualità certificata: marchi di qualità e sistemi di tutela CLASSE V • Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale • Software di settore

SV_P3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici dell'attività imprenditoriale - Riconoscere ed applicare gli adempimenti giuridici e fiscali connessi all'avvio d'impresa - Leggere, interpretare ed elaborare i principali schemi contrattuali utilizzati nella realtà commerciale del comparto ricettivo/ ristorativo - Leggere, interpretare redigere/compilare i documenti utilizzati negli scambi commerciali. Individuare le tipologie di regolamento del prezzo - Riconoscere le condizioni generali di equilibrio economico e finanziario della gestione - Analizzare funzioni, struttura e contenuti dei sottosistemi informativi aziendali contabile/non contabile. - Redigere la contabilità di settore CLASSE IV - Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. - Reclutamento del personale; contratti di lavoro subordinato e autonomo; retribuzione; foglio paga mensile riferito ai contratti di settore; il TFR; il costo del lavoro - Distinguere le diverse fonti di finanziamento e indicarne le caratteristiche. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento - Classificare e valutare gli elementi del patrimonio. Calcolare le variazioni subite dai valori patrimoniali per effetto della gestione. - Riconoscere l'aspetto finanziario e l'aspetto economico di un'operazione di gestione; rilevare la competenza economica d'esercizio dei costi e dei ricavi. Determinare il reddito d'esercizio con procedimento sintetico - Redigere la Situazione patrimoniale ed economica di fine esercizio - Riconoscere i principi fondamentali, il contenuto e la struttura del bilancio - d'esercizio in relazione alla normativa civilistica; identificare il contenuto e le funzioni del bilancio - Calcolare i principali indici strutturali, finanziari e di redditività; redigere una relazione interpretativa dei risultati ottenuti CLASSE V - Indicare gli strumenti del controllo per la direzione e descriverne le relative finalità informative - Analizzare caratteristiche e funzioni, vantaggi e limiti del budget; - Predisporre i budget settoriali di un'impresa ristorativa - Indicare le forme di <i>reporting</i> e il controllo di gestione - Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan - Identificare, sulla base di alcuni dati di partenza, un'idea di business e sviluppare un piano di realizzazione del progetto di business; sviluppare le linee essenziali del relativo piano di finanziamento; valutare la fattibilità e convenienza del progetto complessivo	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III <i>Attività economica e impresa.</i> Statuto generale dell'imprenditore. Forme giuridiche dell'impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. <i>Costituzione e avvio di un'impresa ristorativa.</i> - Il contratto in generale. Contratti tipici/atipici. - La fatturazione e l'IVA. - Gli strumenti di regolamento. Natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito <i>La gestione:</i> fasi, aspetti e cicli. <i>Sistema informativo e sistema di controllo aziendali.</i> - Le scritture della contabilità di magazzino nelle aziende ristorative CLASSE IV - L'amministrazione operativa del personale. - Forme remunerative del lavoro. Indicatori di efficienza/produttività del lavoro. Gli elementi della retribuzione. Il TFR. - La gestione finanziaria. - La gestione patrimoniale. - La gestione economica ed il reddito. - La contabilità generale ed il bilancio d'esercizio.. - Fiscaltà e bilancio. CLASSE V - La pianificazione e la programmazione aziendale - Il controllo di gestione; prerequisiti organizzativi: i centri di responsabilità sotto il profilo economico - Il budget. - Fasi del processo di analisi degli scostamenti. Il reporting. - La pianificazione di una nuova impresa ristorativa: l'idea imprenditoriale ed il business plan. - Business plan
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV - Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. - Classificare, proporre e produrre cocktail	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE IV - Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili - Tecniche di preparazione e di servizio di caffetteria, bevande a base di latte e/o di frutta ed infusi

- Utilizzare le tecniche appropriate per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.
- Descrivere le modalità di produzione delle diverse tipologie di distillati e liquori presenti sul mercato
- Realizzare preparazioni della cucina di sala, dal primo piatto al dessert, per flambé di prestigio.
- Applicare le tecniche per la presa della comanda.
- Realizzare porzionature in sala.
- Realizzare il servizio dei formaggi e dei salumi.
- Effettuare la filettatura di prodotti ittici.
- Trinciare la carne.

CLASSE V

- Gestire il processo di approvvigionamento delle derrate alimentari anche attraverso attività di simulazione
- Gestire lo stock e la cantina attraverso attività di simulazione
- Proporre nuove bevande simulandone la commercializzazione.

- Le diverse tipologie di cocktail
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail
- Produzione di distillati e liquori
- Tecniche per la preparazione ed il servizio della cucina di sala
- Tecniche avanzate di sala
- Modalità di preparazione e di servizio proposte dalla cucina flambé

CLASSE V

- La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci
- Programmazione e organizzazione della produzione e dei servizi in base all' offerta enogastronomica
- Software di settore

SV_P5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

SV_P6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Riconoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta turistica; utilizzare gli strumenti di analisi economica e statistica del turismo - Correlare le diverse tipologie di turismo ai più idonei prodotti turistici, con particolare riferimento al settore ristorativo - L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico - ristorativa - La gestione amministrativa dell'impresa turistico - ristorativa CLASSE IV - Classificare e configurare i costi di un'impresa ristorativa, analizzare il loro rapporto con i ricavi e rappresentarli graficamente - Determinare il BEP in ipotesi date ed analizzare le informazioni ottenute - Applicare il metodo del costo pieno e del costo variabile di un prodotto - Procedere all'imputazione dei costi indiretti su base unica e su base multipla - Applicare le tecniche di determinazione del prezzo di un servizio basate sui costi - Individuare i fattori che intervengono nella determinazione dei prezzi di vendita oltre i costi di produzione ed individuare i punti di forza ed i limiti delle diverse tecniche - Analizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi; utilizzare strumenti e metodi in ipotesi semplificate CLASSE V - Analizzare trend ed impatti del turismo, con particolare riferimento al turismo enogastronomico - Individuare attori e ruoli delle principali forme organizzative per lo sviluppo dei territori e dei prodotti a partire dai Poli turistici locali (Campania); competenze e opportunità - Individuare le peculiarità del marketing turistico. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing - Riconoscere le trasformazioni delle caratteristiche e degli obiettivi del marketing e analizzare le nuove tendenze - Individuare le politiche di prodotto, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. - Distinguere le variabili che influenzano la determinazione del prezzo; individuare la corretta politica di prezzo - Individuare le opportunità del web marketing e utilizzarne gli strumenti per sviluppare una campagna promozionale - Indicare le fasi di costruzione del piano di marketing e saperle applicare a semplici casi del settore ristorativo	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Le fonti e i dati utili per comprendere le dinamiche del settore turistico. - Forme e ed evoluzione delle tipologie di turismo. Le componenti del prodotto turistico. - Impresa come sistema aperto. Organizzazione aziendale e teorie organizzative. I meccanismi operativi, lo stile di direzione e la "cultura" aziendale. Divisione del lavoro. Figure professionali nelle imprese turistico-ristorative. - Modelli e strutture organizzativi delle imprese turistico-ristorative CLASSE IV - Differenza tra costi fissi e costi variabili e loro rappresentazione grafica; costi diretti e costi indiretti, costi reali e costi figurativi; costi standard; la Break even analysis. - Le diverse configurazioni di costo: full costing e direct costing; - Il concetto di food cost e le sue finalità informative. Parametri per abbattere i costi nella fase di approvvigionamento. - I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. - Approvvigionamento e gestione del magazzino. Valorizzazione delle giacenze e politica delle scorte. CLASSE V - La valenza economica del turismo in Italia. Dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Le ricerche di mercato e le statistiche. - Forme organizzative per lo sviluppo e la <i>promozione</i> turistica dei territori e dei prodotti: ambiti territoriali turisticamente rilevanti e sistemi turistici locali; unioni di prodotto; poli turistici. Attori pubblici e privati interessati al turismo; ordinamento del turismo (amministrazione centrale e periferica) e principi di legislazione turistica. - Mercato turistico e marketing turistico integrato - Il mercato ristorativo nell'economia del territorio. Rapporto tra ristorazione e turismo. Opportunità della valorizzazione ambientale per le piccole/medie imprese ristorative. La ristorazione a KM 0 - Il marketing management. Marketing strategico e operativo. <i>Mission</i> aziendale. Evoluzione del marketing e nuove tendenze - Mercato della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento; analisi <i>swot</i>. Le 4P del marketing mix. Il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. La politica del prezzo - Il concetto, gli strumenti e le strategie di web marketing del servizio ristorativo - La struttura e la costruzione del marketing plan
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA CLASSE V - Classificare le tipologie di ristorazione e definirne i menu - Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink e fingerfood</i> - Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE V - Caratteristiche ed esigenze del mercato della ristorazione tradizionale, commerciale e industriale - Organizzazione della produzione - Software di settore

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III • Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. CLASSE IV - V • Ricercare informazioni relative ai diversi segmenti del mercato enogastronomico e ristorativo • Individuare e definire le tipologie di un prodotto enogastronomico e ristorativo che risponda alle esigenze del mercato • Riconoscere gli aspetti qualitativi dei prodotti e gli elementi caratterizzanti una produzione tipica e di nicchia del territorio • Organizzare attività produttive per valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti tipici • Promuovere e valorizzare i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica, simulando proposte innovative • Predisporre un protocollo di filiera di prodotti tipici • Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target • Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting • Allestire gli spazi e disporre la mise en place per eventi speciali.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III • Tipologie di aziende enogastronomiche CLASSE IV - V • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia • Domanda dei mercati, nuove tendenze di filiera e tipologie di target • Tecniche di catering e banqueting • Le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di un evento speciale
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III – IV - V • Individuare le esigenze del cliente • Applicare le tecniche basilari di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione • Compensare la produzione in relazione al contesto • Applicare metodologie di rilevazione e monitoraggio del feed back da parte del cliente	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III – IV - V • Tecniche di pianificazione, di gestione per obiettivi e per risultati • Fasi e strumenti di monitoraggio

SV_P7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Individuare le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione di alimenti e bevande. • Comparare le caratteristiche dei principali alimenti e bevande. • Effettuare semplici analisi di laboratorio sugli aspetti chimico-fisici e merceologici degli alimenti. • Valutare la quantità di energia e di macronutrienti attraverso il calcolo calorico-nutrizionale • Identificare le caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti/bevande attraverso l'analisi sensoriale. CLASSE IV • Applicare il sistema di cottura appropriato al tipo di alimento. • Riconoscere le trasformazioni che intervengono sui nutrienti durante la cottura e la loro influenza sul valore nutrizionale. • Distinguere le cause di alterazione degli alimenti • Applicare le tecniche di conservazione adatte alle diverse tipologie di prodotto, descrivendo le possibili modificazioni organolettiche e nutrizionali. CLASSE V • Descrivere le funzioni e le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande • Principali analisi chimico- fisiche e microbiologiche degli alimenti • Valutazione calorico - nutrizionale degli alimenti • Valutazione sensoriale di alimenti e bevande • Etichettatura dei prodotti alimentari CLASSE IV • Tecniche di cottura e modificazioni chimico-fisiche dei nutrienti • Tecniche di conservazione degli alimenti CLASSE V • I nuovi prodotti alimentari
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE IV - CLASSE V • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti ed utilizzare apposite schede di valutazione • Distinguere i criteri di qualità degli alimenti	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE IV - CLASSE V • I criteri di qualità degli alimenti. • Analisi sensoriale di un alimento • I marchi di qualità e gli alimenti di eccellenza del territorio
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - IV • Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. • Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e bevande attraverso l'analisi sensoriale e descriverle usando la terminologia corretta. • Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. CLASSE V • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale • Eseguire l'analisi sensoriale del vino	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - IV • Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. • Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. • Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. • Principi di enologia. CLASSE V • Enografia nazionale e internazionale. • Analisi sensoriale dei vini.

SV_P8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV - Distinguere i principi nutritivi in base alle caratteristiche chimico-fisiche e funzionali. - Descrivere nelle linee essenziali il destino metabolico dei macronutrienti. - Identificare le principali fonti alimentari dei principi nutritivi. - Interpretare correttamente i LARN. - Calcolare il fabbisogno energetico di un individuo utilizzando formule e tabelle CLASSE V - Classificare le patologie dietetiche in funzione degli eccessi e delle carenze alimentari - Applicare corrette indicazioni dietetiche rispetto alle fasce d'età, a particolari condizioni fisiologiche e patologiche. - Descrivere gli alimenti ammessi nelle intolleranze ed allergie alimentari - Analizzare le caratteristiche nutrizionali delle diverse tipologie dietetiche	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV - Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi. - Funzioni dei principi nutritivi - Alimentazione equilibrata CLASSE V - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione - Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare - Tipologie dietetiche.
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE IV - Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende ristorative - Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorativa - Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu CLASSE V - Predisporre menu e carte rispettando le regole gastronomiche - Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA CLASSE IV - Criteri di elaborazioni di menu e carte - Analisi e sviluppo del menu: carta e menu. L'evoluzione della lista delle vivande. - I diversi tipi di menu: struttura del menu e della carta CLASSE V - La progettazione e le regole tecniche di composizione del menu - Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta - Stili alimentari, dieta equilibrata e menu - Menu per le diverse categorie di utenza e per esigenze particolari
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende ristorative - Riconoscere i diversi tipi di menu in riferimento alla tipologia di pasti e realtà lavorative - Predisporre <i>menu</i> e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. - Schematizzare menu, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti CLASSE IV - Predisporre menu coerenti con il contesto e le tendenze di gusto della clientela - Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. - Riconoscere ed applicare le regole tecniche nella progettazione della carta dei vini e delle birre rispetto alle tipologie di impresa ristorativa ed in funzione dei bisogni e degli stili alimentari della clientela. CLASSE V - Proporre un corretto abbinamento cibo – vino in relazione al menu	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA CLASSE III - Criteri di elaborazioni di menu e carte - I diversi tipi di menu: struttura del menu e della carta CLASSE IV - Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta - Stili alimentari, dieta equilibrata e menu - Menu per le diverse categorie di utenza e per esigenze particolari - Criteri di elaborazione della carta dei vini e delle birre. CLASSE V - Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

RUBRICA DELLE COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

INTERDIPARTIMENTO PER AREE
a.s. 2016 - 2017
Revis. 3

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

Declinazione delle competenze in abilità e conoscenze

Versione ridotta

AREA DEI LINGUAGGI

AT_L'1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV LINGUA ITALIANA - Utilizzare i diversi registri linguistici riconoscendo e classificando gli elementi della comunicazione e la sua funzione. - Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate. - Raccogliere e strutturare informazioni anche in modo cooperativo. - Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato a partire da un problema legato all'esperienza. - Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico culturale della lingua italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Riconoscere i rapporti storico-semantiche tra lingua italiana e lingue straniere. LETTERATURA ITALIANA - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal Medioevo al Cinquecento (Classe III) e dal Seicento all'Unità d'Italia (Classe IV). - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nelle varie epoche. - Individuare gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi, in prospettiva interculturale. - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo. - Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio. ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE - Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano. - Individuare e descrivere il significato culturale dei beni ambientali e monumentali dei siti archeologici e dei musei, a partire da quelli presenti nel territorio di appartenenza. CLASSE V LINGUA ITALIANA - Utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità, usufruendo dei linguaggi settoriali in contesti professionali. - Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. - Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro. - Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche. - Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dalla lingua italiana. LETTERATURA ITALIANA - Orientarsi nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali e tecnico-scientifiche - Identificare le tappe della storia culturale, artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali politici e scientifici di riferimento - Individuare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della tradizione italiana e confrontarli con le altre tradizioni culturali in prospettiva interculturale.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfologiche e semantiche; strumenti e codici della comunicazione in contesti formali, organizzativi e professionali. - Lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali in contesti formali e informali. - Modalità e aspetti della comunicazione interpersonale ed assertiva. - Modalità di lavoro cooperativo. - Struttura e organizzazione del discorso espositivo e argomentativo. - Classe III L'evoluzione storica della lingua: le lingue neolatine, i primi documenti in volgare, il volgare fiorentino come lingua della letteratura. - Classe IV Le basi dell'italiano moderno-La vitalità dei dialetti. - Lingua italiana e lingue straniere: elementi comuni e diversità. - Evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano partendo dai processi storico-sociali europei. - Classe III: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Medioevo al Cinquecento - Classe IV: visione complessiva della tradizione culturale italiana dal Seicento all'Unità d'Italia. - Biografia, pensiero e poetica di autori che caratterizzarono l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. - Lettura e analisi di testi significativi per l'individuazione della tipologia, delle caratteristiche formali, dei temi e delle idee sviluppate. - Significativi autori internazionali e opere rilevanti dal Medioevo all'Unità d'Italia. - Cultura italiana e culture straniere: caratteristiche comuni e diversità. - Contesto storico di riferimento di autori ed opere. - Fondamentali tradizioni culturali e fonti letterarie e artistiche del territorio per una corretta fruizione e valorizzazione del patrimonio. - Rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche italiane. - Lineamenti storici dei principali fenomeni artistici in Italia e in Europa dal Medioevo all'Unità d'Italia. - I principali siti archeologici. - Beni ambientali e artistici del territorio. - Organizzazione e funzionamento dei principali musei nazionali ed internazionali. CLASSE V - Strutture morfosintattiche e lessico fondamentale e specialistico per la gestione di comunicazioni orali e di negoziazione in contesti professionali. - Aspetti rilevanti della comunicazione settoriale. - Strategie ed organizzazione del discorso e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore. - I linguaggi della scienza e della tecnica. - I termini tecnici e scientifici relativi al settore di indirizzo nelle diverse lingue. - Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi. - Contesti storici di riferimento. - Biografia, pensiero e poetica di autori della tradizione italiana e di altre tradizioni che caratterizzarono l'identità culturale nazionale ed internazionale.

• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE • Orientarsi nel quadro generale della produzione artistica visiva e cinematografica e analizzare un'opera d'arte formulando giudizi critici. • Individuare e riconoscere le istituzioni artistiche e culturali a partire da quelli presenti nel territorio. • Stabilire relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito professionale.	• Lettura ed analisi testuale, intertestuale ed extratestuale di opere significative. • Selezione/organizzazione delle informazioni. • Pianificazione in fasi di un percorso. • Realizzazione di un prodotto multimediale. • Evoluzione dell'arte visiva e cinematografica nella cultura del Novecento. • Rapporti tra letteratura ed altre espressioni artistiche. • Istituzioni culturali del territorio. • Evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni nel proprio ambito di studio.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Individuare gli aspetti socio-linguistici e paralinguistici della interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale • Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali. CLASSE V • Utilizzare strategie di comunicazione appropriate individuando gli aspetti sociolinguistici, paralinguistici in contesti organizzativi e professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Lessico e strutture morfo-sintattiche specifiche di settore (Corrispondenza alberghiera/Dialoghi in situazione). • Aspetti culturali e interculturali della lingua straniera. • Strategie verbali e non verbali da utilizzare tra i componenti dello staff di ricevimento. CLASSE V • Modalità di produzione di testi relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali. • Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi riguardanti il settore di indirizzo.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • Riconoscere gli elementi ed i segni della comunicazione • Individuare la relazione tra comunicazione e interpretazione • Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione • Riconoscere il linguaggio verbale, paraverbale e non verbale CLASSE V • Riconoscere e interpretare tecniche e strategie della comunicazione interna ed esterna all'azienda • Riconoscere la comunicazione ed il fattore umano come elementi di qualità strategica nell'ambito turistico • Produrre testi scritti di vario tipo comprese brochure pubblicitarie e pagine web per la commercializzazione di prodotti e risorse • Stabilire un'efficace comunicazione con la clientela e individuarne i bisogni • Interagire con il team di lavoro • Stabilire le strategie di azione, distribuendo ruoli, compiti e responsabilità all'interno del team di lavoro • Comunicare secondo il contesto e gli obiettivi • Identificare e pianificare i flussi di informazione all'interno del team di lavoro • Gestire una comunicazione anche con supporti multimediali	TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • Gli elementi del processo comunicativo • La relazione tra la comunicazione e l'interpretazione • Il rapporto tra comportamento e comunicazione • Il linguaggio verbale, paraverbale, non verbale CLASSE V • Strumenti e stili comunicativi • I processi comunicativi e i target di riferimento • I flussi di comunicazione interna ed esterna • I modelli comunicativi e i linguaggi dei media tradizionali e dei new media • Le aspettative ed i bisogni del consumatore • La comunicazione in azienda, con il cliente, con i colleghi

AT_L'2 Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Selezionare e organizzare informazioni dalla rete. • Progettare e realizzare un prodotto multimediale su tematiche culturali, di studio e professionali. CLASSE V • Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale adatte all'ambito professionale di riferimento, realizzando prodotti. • Elaborare il curriculum vitae in formato europeo e compilarlo online su siti dedicati.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV • Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. • Strumenti e strutture della comunicazione in rete. CLASSE V • Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche dedicati. • Software dedicati per la comunicazione professionale. • Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III • Elaborare ordini di servizio e comunicazione ai reparti • Compilare correttamente un voucher • Calcolare la commissione al lordo ed al netto CLASSE IV • Usare correttamente le formule espressive e le procedure di comunicazione in rete per attività di servizio del ciclo cliente e nei rapporti con le altre imprese • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale per iniziative promozionali di strutture turistico-alberghiere del territorio (in particolare alberghi diffusi) da distribuire anche in rete	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III • Gli ordini di servizio • Tipologie di voucher CLASSE IV • Comunicazione per e-mail, sms, sito web • Caratteri e condizioni di accesso e utilizzo della comunicazione in rete • Sistema di gestione del servizio alberghiero e strumenti tecnici della comunicazione in rete • Le modalità d'uso di social network e new media (anche tramite device mobili) per i fini promozionali delle imprese turistico-ricettive

AT_L'3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Comprendere l'interfaccia grafica di un software utilizzato (<i>Cabri, Derive, Windows, ...</i>), conoscendo il significato di pulsanti, simboli, icone • Comprendere e valutare criticamente in relazione all'ambito di studio rappresentazioni grafiche di diverso tipo • Usare nella ricerca la rete selezionando fonti in base all'attendibilità per raccogliere dati, effettuare confronti, elaborare processi.	MATEMATICA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Struttura degli strumenti elettronici • Uso di software specifici • La rete
DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Ricercare informazioni tramite internet utili alla soluzione di un compito, ponendo attenzione all'attendibilità delle fonti • Individuare le procedure telematiche che supportano la costituzione e l'organizzazione di un'azienda; ricercare e compilare la modulistica elettronica per la presentazione integrata della documentazione di inizio attività • Usare il foglio elettronico per effettuare calcoli relativi a problemi di gestione aziendale/ analisi statistiche di dati reali anche con l'ausilio di grafici e tabelle • Utilizzare software applicativi di settore (contabilità)	DTA STRUTTURA RICETTIVA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Rete Internet: uso motori di ricerca, sicurezza e privacy, copyright • Siti internet dedicati e modulistica online • Applicativi in Excel • Software di settore

AT_L'4. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)³

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studio • Leggere documenti e testi di tipo professionale • Comprendere conversazioni inerenti argomenti specifici del corso di studi. • Produrre testi scritti organici inerenti argomenti di settore • Interagire in brevi conversazioni riguardanti l'ambito familiare, personale e lavorativo utilizzando il lessico adeguato. • Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. CLASSE V • Comunicare fluentemente con parlanti nativi partecipando a discussioni in contesti familiari e di lavoro. • Comprendere discorsi, inerenti la sfera privata e lavorativa, conferenze, notiziari e trasmissioni TV. • Leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera privata e professionale.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV • Lessico specifico e fraseologia idiomatica relativi al settore professionale • Funzioni linguistiche utilizzate nei vari contesti professionali • Caratteristiche specifiche delle varie tipologie testuali (corrispondenza alberghiera) • Uso dei registri linguistici adeguati alle diverse situazioni comunicative(formale/informale) CLASSE V • Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro.

³ 1 Livello B2 soglia del QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue: È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti e esprimere un'opinione su un argomento d'attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni. [TABELLA MINISTERIALE – LINGUA INGLESE]

AT_L'5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Ricerca e selezionare dati, informazioni e parti specifiche da testi continui e non continui legati a temi di interesse scolastico e/o a progetti di studio e di ricerca. - Redigere testi informativi con diversi livelli di complessità in relazione ai contesti e ai destinatari. - Produrre testi non continui - Argomentare il tema/problema presentato, la tesi, l'antitesi, i dati e le garanzie. CLASSE V - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le strutture che le caratterizzano.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA CLASSE III – CLASSE IV - Strutture morfosintattiche e semantiche della lingua italiana rilevate nell'uso e nei testi di varia tipologia. - Fonti informative e documentali - Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici. - Fasi della produzione scritta: ideazione, pianificazione, stesura e revisione. - Modalità di organizzazione di testi argomentativi. - Criteri per la redazione di un rapporto e di una relazione - Testi non continui: tabelle, grafici, mappe e schemi CLASSE V - Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica. - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo. - Teorie e 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.
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Produrre relazioni tecniche ,sintesi e commenti relativi ai vari settori professionali. - Utilizzare le strutture morfo-sintattiche adeguate alle varie tematiche del settore professionale - Produrre testi coerenti e coesi su esperienze individuali e di gruppo. - Esprimere opinioni personali su esperienze di lavoro . CLASSE V - Produrre relazioni tecniche,sintesi e commenti utilizzando adeguate strutture morfo-sintattiche e ricorrendo all'uso autonomo del dizionario.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III – CLASSE IV - Uso del dizionario specifico di settore - Tecniche del riassunto - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio (corrispondenza alberghiera) CLASSE V - Modalità di produzione di testi scritti ed orali relativamente complessi anche con l'ausilio di strumenti multimediali,adattando lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro,organizzando il discorso nelle tipologie testuali richieste - Strategie di comprensione orale e selettiva di testi relativamente complessi del settore di indirizzo.
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - Ricerca, raccogliere e selezionare dati specifici da documenti contabili ed extracontabili, organizzarne e rappresentarne le informazioni in funzione della produzione di relazioni tecniche / report per il controllo di gestione - Redigere sintesi, relazioni tecniche e report in funzione di obiettivi dati, utilizzando anche strumenti multimediali - Documentare il proprio lavoro / il lavoro di gruppo delineandone tutte le fasi e rendicontandone l'esito	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE IV - Struttura di una relazione e di un rapporto - Tecniche e strumenti per la sintesi dei dati e per il reporting di informazioni tecniche in rapporto alle abilità dell'area professionale

TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • Coordinare gruppi di lavoro • Produrre testi adeguati alle diverse situazioni comunicative • Comunicare con la terminologia tecnica specifica CLASSE V • Riconoscere il collegamento tra flussi operativi e flussi informativi in un'azienda turistica • Redigere un work planning aziendale	TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • Le dinamiche di gruppo • Gli stadi evolutivi di un gruppo • L'importanza di una buona comunicazione in un gruppo di lavoro e nel rapporto con la clientela. CLASSE V • I principali fattori che determinano la "comunicazione-informazione" di un sistema aziendale
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE V • Impostare soluzioni customer care • Redigere relazioni sulle attività di rilevazione delle performance alberghiere e documentare i risultati ottenuti	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE V • Il questionario customer satisfaction • Le relazioni tecniche

AT_L'6. 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

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Utilizzare in lingua straniera le competenze acquisite nelle diverse discipline professionalizzanti per contribuire alla qualità del servizio. CLASSE V - Affrontare situazioni problematiche inerenti la sfera personale e lavorativa esprimendosi in lingua straniera ed utilizzando le competenze acquisite nelle diverse discipline professionali.	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Uso del lessico appropriato e specifico dell'indirizzo di studio - Conoscenza della micro lingua di settore e delle strutture morfo-sintattiche adeguate al contesto comunicativo - Aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori - La comunicazione tra il personale dello staff di ricevimento CLASSE V - Strategie di esposizione orale ed interazione in contesti di studio e di lavoro utilizzando lessico e fraseologia convenzionale.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV - V - Riconoscere l'efficacia di un messaggio dal punto di vista paraverbale e non verbale - Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi - Utilizzare le tecniche dell'ascolto attivo e della risposta efficace - Individuare i linguaggi funzionali ai diversi contesti comunicativi - Adattare la comunicazione alle preferenze degli interlocutori - Variare la comunicazione a seconda dell'interlocutore - Allineare i livelli verbali, non verbali e paraverbali della comunicazione per incrementare l'efficacia comunicativa e ottimizzare la qualità del servizio - Riconoscere l'azienda come sistema di comunicazione sociale - Riconoscere i fattori fondamentali attraverso cui l'azienda individua e interpreta gli orientamenti interni e della clientela - Individuare e riconoscere le aspettative ed i bisogni del consumatore - Coordinarsi con i colleghi per garantire ai clienti servizi adeguati - Condividere gli obiettivi volti al soddisfacimento delle richieste dei clienti	TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV - V - La comunicazione paraverbale e non verbale - L'ascolto attivo - La risposta efficace - La comunicazione riuscita - Principali fattori che determinano la "comunicazione-informazione" di un sistema aziendale
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III - Simulare lo scambio di comunicazioni con i clienti tramite appositi software. - Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. - Collaborare con i reparti della struttura ricettiva. - Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. - Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. - Identificare i bisogni di ogni tipologia di target - Predisporre l'accoglienza delle diverse tipologie di gruppo CLASSE IV - Identificare motivazioni e bisogni di ogni tipologia di target di imprese turistico-ricettive, con particolare riferimento ai gruppi - Riconoscere le basilari tecniche e procedure di comunicazione utilizzabili nel proprio ambito	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III - La corrispondenza alberghiera, in arrivo ed in partenza. - La comunicazione nelle strutture ricettive: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) – applicazione. - Le caratteristiche essenziali dei viaggi di gruppo - Le diverse tipologie di gruppi - Il ruolo e le funzioni di un tour leader CLASSE IV - Le caratteristiche essenziali dei viaggi di gruppo - Le diverse tipologie di gruppi: motivazioni e bisogni - Il ruolo e le funzioni di un tour leader

lavorativo che contribuiscono a fornire un servizio di qualità • Rispettare ed applicare codici, tecniche e strumenti della comunicazione funzionali a situazioni diverse e tipiche interne ed esterne all'azienda, adeguate al contesto ed in relazione ai diversi livelli di responsabilità operativa • Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team e con gli altri reparti della struttura ricettiva • Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per contribuire al raggiungimento dell'obiettivo. CLASSE V • Utilizzare Ideare e realizzare prodotti multimediali in rapporto ad esigenze di studio professionali e personali comprendere le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale. • Individuare gli elementi più importanti per un sito web alberghiero.	• Elementi di comunicazione professionale • La comunicazione interna ed esterna nelle strutture ricettive • Cultura dell'accoglienza / ospitalità e professionalità • Gestione del reclamo, delle lamentele, di situazioni di super lavoro e di overbooking • Fidelizzazione della clientela ed ottica customer care e customer satisfaction CLASSE V • Strategie espressive e strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Il sito web dell'albergo
--	--

AT_L'8. Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Riconoscere le proprie capacità e utilizzarle per produrre gesti economici ed efficaci. • Riconoscere e rispettare i ritmi di esecuzione • Assumere posture corrette • Elaborare risposte motorie personali sempre più efficaci • Organizzare percorsi e allenamenti mirati rispettando i principi di allenamento • Assumere comportamenti di sicurezza e tutela della propria e altrui salute • Assumere abitudini alimentari corrette e adeguate alle proprie caratteristiche • Riconoscere finalità e caratteristiche essenziali dell'attività fisica e sportiva nei diversi periodi storici • Riconoscere i corretti rapporti interpersonali nelle attività sportive di gruppo • Adottare comportamenti operativi ed organizzativi utili alla situazione ed alle finalità delle attività, nel rispetto delle proprie potenzialità e di quelle dei compagni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO • Principale modalità di comunicazione attraverso il linguaggio del corpo: postura, sguardi, gesti • Principi scientifici riferiti all' attività motorio- sportiva • Sport , salute, alimentazione • Norme fondamentali sui traumi, infortuni e sulle attività di prevenzione • Elementi di primo soccorso • Il linguaggio del corpo come elemento di identità culturale dei vari popoli in prospettiva interculturale • La pratica sportiva quale inclusione sociale dei gruppi svantaggiati

AREA MATEMATICA

AT_M'1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III • Utilizzare metodi grafici e numerici per risolvere equazioni e disequazioni anche con l'aiuto di strumenti informatici. • Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE IV • Analizzare in termini matematici un problema inerente ambiti di studio diversi: -affrontare situazioni problematiche di natura applicativa, scegliendo in modo flessibile e personalizzato le strategie di approccio - elaborare dati in termini matematici, traducendo in legame funzionale informazioni e utilizzando consapevolmente metodi di calcolo. CLASSE V • Interpretare un problema, anche di carattere non specifico, selezionando dati essenziali • Costruire il modello algebrico scegliendo opportunamente la variabile indipendente in modo da consentire di semplificare le relazioni fra dati noti ed incognite • Impostare le relazioni necessarie alla risoluzione del problema • Individuare fra i possibili percorsi risolutivi quello più idoneo per brevità di esecuzione e semplicità di calcolo • Schematizzare il processo risolutivo • Rappresentare graficamente il modello algebrico • Valutare in modo critico i risultati ottenuti	MATEMATICA CLASSE III • Rappresentazione grafica di una funzione di due variabili: funzione lineare, curve algebriche del secondo ordine • Dominio e codominio di una funzione CLASSE IV • Il ragionamento induttivo • I metodi e gli strumenti dell'algebra e dell'analisi • I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi. CLASSE V • Concetto di derivata di una funzione (applicazioni)

AT_M'2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
MATEMATICA CLASSE III - Definire e rappresentare un sistema di riferimento cartesiano ortogonale - Rappresentare punti e figure geometriche in un piano cartesiano - Determinare la distanza fra due punti - Determinare le coordinate del punto medio di un segmento. - Rappresentare e risolvere semplici problemi di natura applicativa specifici e non - Stabilire un legame funzionale - Riconoscere l'equazione di una retta e rappresentarla - Verificare l'appartenenza di punti a rette - Determinare l'equazione di una retta passante per due punti di coordinate assegnate - Determinare e riconoscere il significato geometrico del coefficiente angolare di una retta - Determinare l'equazione del fascio proprio ed improprio di rette - Determinare la distanza di un punto da una retta di equazione data - Riconoscere l'equazione di una parabola e rappresentarla CLASSE IV - Classificare le funzioni - Studiare le caratteristiche delle funzioni - Rappresentare una funzione per punti - Determinare il dominio di una funzione - Determinare il segno di una funzione - Riconoscere caratteristiche di una funzione in base al grafico - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a^x$ - Rappresentare graficamente la funzione $f(x) = a/x$ - Rappresentare graficamente la funzione logaritmica $f(x) = \lg_a x$ - Riconoscere ed applicare le proprietà dei logaritmi - Calcolare il valore di logaritmi - Risolvere equazioni esponenziali canoniche - Riconoscere le caratteristiche e rappresentare funzioni goniometriche - Determinare il valore del limite di una funzione in base alla definizione CLASSE V - Riconoscere le forme di indecisione - Calcolare il limite di una funzione - Eliminare le forme indeterminate - Trovare gli asintoti verticali e orizzontali e obliqui - Stabilire la continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo - Riconoscere la continuità in un punto - Classificare e determinare i punti di discontinuità di una funzione - Calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto - Calcolare la derivata di una funzione in un punto applicando la definizione - Scrivere l'equazione della retta tangente ad una curva. - Calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione - Calcolare la derivata di una funzione composta - Calcolare le derivate di ordine superiore - Applicare il teorema di De l'Hopital al calcolo di limiti - Stabilire crescita e decrescenza di una funzione - Trovare i punti di massimo e minimo assoluti e relativi - Determinare la concavità di una funzione	MATEMATICA CLASSE III - Concetto di funzione e classificazione - Funzioni polinomiali - Retta - Curve algebriche del secondo ordine CLASSE IV - Studio parziale del grafico di una funzione - Funzioni esponenziali e logaritmiche - Funzioni periodiche - Concetto di limite CLASSE V - Continuità e limite di una funzione - Limiti notevoli di funzioni. Il numero e - Concetto di derivata di una funzione - Funzioni primitive - Integrali indefiniti di funzioni continue - Il problema delle aree - Area di una superficie piana limitata da contorni curvilinei - Integrale definito di una funzione continua - Proprietà dell'integrale definito - La funzione integrale ed il teorema fondamentale del calcolo integrale - Calcolo dell'area di una superficie piana

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Trovare i punti di flesso• Studiare in modo completo una funzione e tracciarne il grafico• Determinare la primitiva di una funzione continua• Determinare l'integrale indefinito di una funzione continua• Applicare le proprietà degli integrali indefiniti e calcolare integrali indefiniti immediati• Applicare i metodi di integrazione di scomposizione, sostituzione e per parti.• Applicare le proprietà di linearità ed additività dell'integrale definito• Calcolare integrali definiti• Calcolare l'area di una superficie limitata da una curva• Calcolare l'area di una superficie limitata da due curve | |
|---|--|

AT_M'3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
MATEMATICA CLASSE IV • Valutare informazioni di diversa origine • Analizzare, classificare dati e rappresentarli graficamente • Utilizzare forme tipiche del pensiero matematico (congetturare, verificare, giustificare, definire, generalizzare, ...) • Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano gli strumenti matematici introdotti. CLASSE V • Effettuare e studiare un campionamento casuale semplice di una popolazione • Valutare criticamente informazioni statistiche	MATEMATICA CLASSE IV • Popolazione statistica e concetto di carattere • Rilevazioni statistiche • Rappresentazione grafica di fenomeni statistici CLASSE V • Piano di rilevazione ed analisi di dati statistici

AREA STORICO - SOCIALE

AT_SS'1. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV • Identificare i diversi modelli politici ed economici • Individuare e riconoscere processi di trasformazioni e mutamenti nei sistemi economico- sociali e politico-istituzionali • Stabilire collegamenti e relazioni tra fenomeni, fatti e concetti storico-sociali ed economici • Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità • Mettere in relazione le caratteristiche fisiche e ambientali, socio-economiche e culturali con i profili demografici di un territorio. • Individuare gli elementi caratteristici della propria identità storica • Mettere in relazione gli aspetti della storia locale con la storia generale • Analizzare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimento ai contesti nazionali e internazionali. • Utilizzare strumenti della ricerca e della divulgazione storica (fonti, documenti, manuali, testi storiografici, testi divulgativi, multimediali, siti web) per ricavare informazioni e produrre ricerche su tematiche storiche • Rilevare i diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. CLASSE V • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità • Analizzare i fenomeni di industrializzazione, modernizzazione e società di massa • Riconoscere le ragioni che hanno determinato la crisi dello stato sociale • Comprendere i tratti distintivi del modello di sviluppo economico, sociale, nonché ambientale del mondo globalizzato • Interpretare i rapporti fra contesto socio-economico, evoluzione scientifico-tecnologica e nuovi modelli e mezzi di comunicazione • Confrontare modelli e tradizioni culturali nella prospettiva della coesione sociale. • Analizzare criticamente la genesi e lo sviluppo delle principali carte costituzionali e istituzioni europee e nazionali	STORIA CLASSE III – CLASSE IV La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali (ambientale, politico-istituzionale, sociale, economica, culturale) • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) • Territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. • Evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. • Il linguaggio delle carte geografiche, i simboli cartografici, i diagrammi e il metodo della ricerca storica: fonti storiche primarie e secondarie; le discipline ausiliarie. • Cenni di storiografia CLASSE V • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post- industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; il welfare sociale: teorie e modelli; globalizzazione • Innovazioni scientifiche, tecnologiche, trasformazioni del sistema economico e dei modelli e mezzi di comunicazione • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale; Occidente e Oriente tra dialogo e scontro • Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni Internazionali, europee e nazionali
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Riconoscere come le esigenze alimentari dell'uomo influenzano gli ambienti ed i rapporti trofici tra gli organismi • Riconoscere il ruolo della cultura delle popolazioni nell'orientare le scelte alimentari e nel mediare tra i bisogni nutrizionali e l'ambiente di produzione • Ripercorrere i cambiamenti delle abitudini alimentari dell'uomo dalla preistoria ai giorni nostri • Analizzare gli aspetti culturali e sociali dell'alimentazione • Descrivere gli aspetti fisico-ambientali e socio-economici dell'Italia CLASSE IV • Analizzare la geografia dell'alimentazione attraverso la storia del XX secolo. • Riconoscere i principali ecosistemi della produzione alimentare e gli elementi costituenti CLASSE V • Correlare le prescrizioni di alimenti alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Risorse ambientali ed evoluzione fisica e culturale • Compatibilità ambientale e adattamento di comportamenti alimentari • Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria e dell'ospitalità • Caratteristiche alimentari e culturali del cibo • Aspetti geo-climatici e socio-economici del territorio italiano CLASSE IV • La geografia dell'alimentazione attraverso la storia del XX secolo • I principali ecosistemi della produzione alimentare CLASSE V • Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

AT_SS'2. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
STORIA CLASSE III – CLASSE IV • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. • Orientarsi nei principali avvenimenti, movimenti e tematiche di ordine politico, economico, e culturale che hanno formato l'identità nazionale ed europea • Collocare i più rilevanti eventi storici secondo le coordinate spazio-tempo • Individuare, distinguere nei fatti storici i nessi causa/effetto • Individuare e distinguere molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso dei diversi soggetti storici. • Individuare eventi, persone, mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione scientifico-tecnologica nel corso della storia di un determinato periodo • Riconoscere i nessi tra lo sviluppo della ricerca e dell'innovazione scientifico- tecnologica e il cambiamento economico, sociale cogliendone le radici storiche e le interdipendenze • Inquadrare i fenomeni storici relativi alla storia settoriale nel periodo di riferimento • Utilizzare il lessico specifico della disciplina • Produrre testi di vario tipo per divulgare conoscenze storico-culturali del territorio. CLASSE V • Riconoscere i principali settori in cui sono organizzate le attività economiche del proprio territorio • Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio • Cogliere i mutamenti nel sistema produttivo e nel mondo del lavoro • Inquadrare storicamente l'evoluzione della coscienza e delle pratiche sociali in materia di salute, sicurezza e ambiente e ricondurla all'esperienza concreta nella vita sociale e professionale • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche • Individuare le tracce della storia nel proprio territorio e rapportarle in contesti laboratoriali con riferimento al campo professionale • Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali • Utilizzare le fonti storiche del territorio	STORIA CLASSE III – CLASSE IV • Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XVII (CLASSE III) e tra il secolo XVIII e il secolo XIX (CLASSE IV) • I principali fenomeni storici e le coordinate spazio – tempo che li determinano • Nessi causa /effetto • I concetti storici di permanenza e mutamento • Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento • Rapporto tra sviluppo economico – sociale e innovazioni scientifiche e tecnologiche • I cambiamenti avvenuti nel corso del tempo relativi alla storia settoriale • Coerenza e coesione testuale • Lessico delle scienze storico-sociali • Tecniche di scrittura CLASSE V • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. • Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi • Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali: patrimonio ambientale, culturale ed artistico • Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (analisi delle fonti)
MATEMATICA CLASSI III – IV – CLASSE V • Riflettere sui temi della matematica	MATEMATICA CLASSE III • Evoluzione storica del concetto di numero. • Gli sviluppi della geometria nella storia. CLASSE IV - CLASSE V • I concetti di finito e infinito, limitato e illimitato in algebra e analisi.

AT_SS'3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Individuare le tipicità enogastronomiche regionali e definirne le caratteristiche qualitative - Raccogliere informazioni sulla storicità di un prodotto, sull'area di produzione, sulle tecniche di coltivazione /allevamento / lavorazione, sui produttori - Collegare le tradizioni gastronomiche alle risorse alimentari, alla realtà produttiva e culturale del territorio - Ricerca informazioni, organizzarle e divulgarle allo scopo di valorizzare le risorse enogastronomiche e individuare le nuove tendenze di filiera - Indicare le caratteristiche dei prodotti che ottengono la certificazione di biologico. - Individuare i prodotti tipici di una località, identificandone le principali caratteristiche - Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio - Presentare gli eventi e i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni locali e alle nuove tendenze di filiera.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III - Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali - I marchi di qualità con particolare riferimento a quelli locali - PAT e Presidi Slow Food - Sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza - I prodotti biologici - I prodotti a Km 0 - Itinerari enogastronomici - Nuove tendenze di filiera
LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - CLASSE IV - Cogliere gli elementi salienti relativi agli usi e alle abitudini, alle tradizioni, al vivere quotidiano delle diverse culture - Cogliere in modo critico le analogie e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero in cui si studia o parla la lingua inglese/francese, valorizzando il proprio patrimonio culturale CLASSE V - Cogliere in modo critico e le analogie e le differenze esistenti tra le proprie tradizioni e quelle del paese straniero valorizzando il proprio patrimonio culturale	LINGUA INGLESE / LINGUA FRANCESE CLASSE III - Conoscenza del proprio territorio e delle tradizioni enogastronomiche. - Conoscenza degli aspetti geografici e culturali del paese straniero - Ricette nazionali ed internazionali CLASSE IV - Agenzie di viaggio. Tour operator CLASSE V - Aspetti socioculturali e linguistici dei paesi francofoni/anglofobi
TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV - Riconoscere e valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del proprio territorio - Riconoscere le nuove tendenze del mercato turistico CLASSE V - Individuare le strategie di comunicazione adatte alla promozione di eventi, servizi e prodotti turistici da valorizzare - Progettare un piano di marketing plan	TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV - Tecniche di comunicazione orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio - Le nuove tendenze del mercato turistico CLASSE V - Le località di interesse turistico ed enogastronomico del territorio locale, nazionale e internazionale - Tecniche di marketing turistico-alberghiero - Strategie di comunicazione e pubblicizzazione - Il marketing plan

AT_SS'4. Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

AT_SS'5. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità

AT_SS'6. Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità (cl.V)

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Definire la condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenze e speranza di salvezza (cl. III) - Impostare criticamente la riflessione su Dio nelle sue dimensioni storiche, filosofiche e teologiche (cl. IV) - Documentare le fasi della vita della Chiesa (cl. III) - Evidenziare gli effetti storici che il messaggio cristiano ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali ed enogastronomici (cl. III) - Analizzare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo (cl. IV) - Interpretare il significato delle benedizioni di lode che riguardano i frutti della terra (cl. IV) CLASSE V - Fondare le scelte religiose sulla base delle motivazioni intrinseche e della libertà responsabile - Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali e su aspetti peculiari della realtà sociale. - Interpretare il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo - Giustificare e sostenere consapevolmente le proprie scelte di vita in relazione alla dottrina della Chiesa - Interpretare la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso, nella prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio del diritto alla libertà religiosa.	RELIGIONE CLASSE III – CLASSE IV - Confronto critico sulle questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana (cl. III) - Linee fondamentali della riflessione su Dio e sul rapporto fede-scienza in prospettiva storico-culturale, religiosa ed esistenziale - Elementi principali di storia del cristianesimo fino all'epoca moderna e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea (cl. III) - Le regole della cucina religiosa cristiana nel tempo (cl. III) - I sette sacramenti, segno tangibile della Chiesa (cl. IV) - La sacralità degli alimenti liturgici (cl. IV) CLASSE V - Ruolo della religione nella tradizione culinaria della società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Etica contemporanea - Il magistero della Chiesa e i diritti dei lavoratori - Linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e confronto con il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica. Etica sociale - Approfondimenti sulla concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia. Etica personale - Potenzialità e rischi delle nuove tecnologie. Bioetica

AREA PROFESSIONALE

AT_P1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

AT_P2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV • Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità di un prodotto. • Conoscere le procedure e gli enti per il controllo ufficiale della qualità alimentare. • Comprendere l'importanza dell'applicazione dei sistemi di gestione della sicurezza come prevenzione delle tossinfezioni alimentari. • Riconoscere i benefici dei prodotti a km 0 e di un sistema alimentare sostenibile • Adottare comportamenti igienici adeguati riguardanti persone, attrezzature, manipolazione e trasformazione degli alimenti • Applicare il sistema HACCP • Saper leggere ed interpretare un' etichetta alimentare CLASSE V • Applicare la normativa sulla tutela dell'ambiente, della salute e della persona. • Provvedere alla corretta manutenzione dei dispositivi antincendio.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV • La qualità totale • Sistemi di qualità • Controllo ufficiale dei prodotti alimentari • Filiera corta e di sostenibilità • Tracciabilità e rintracciabilità di filiera • Contaminazione alimentare • Sistema HACCP • Etichettatura dei prodotti enogastronomici CLASSE V • Normativa sulla protezione dell'ambiente, della salute e della persona • Piano di emergenza e dispositivi antincendio
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III • Distinguere le diverse tipologie di imprenditore ed analizzare i punti fondamentali dello statuto • Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività alberghiera data • Analizzare le principali nozioni giuridiche su obbligazioni e contratti • Individuare gli elementi caratterizzanti i contratti di lavoro più diffusi nell'ambito del settore turistico - ricettivo ed i diritti e gli obblighi dei soggetti coinvolti CLASSE IV • Descrivere le caratteristiche e le condizioni contrattuali relative alle principali operazioni di finanziamento bancarie dell'impresa, individuandone vantaggi ed oneri • Individuare e descrivere natura, caratteri e funzioni dei titoli di credito. • Applicare la normativa vigente sulla sicurezza nei contesti di riferimento • Riconoscere e definire: struttura e funzioni della sicurezza sociale in Italia; competenze degli enti preposti alla vigilanza • Individuare le principali prestazioni previdenziali e assistenziali • Riconoscere le tutele del lavoro femminile e minorile • Riconoscere le fonti normative in tema di sicurezza dei luoghi di lavoro e prevenzione incendi. • Riconoscere i comportamenti sanzionabili e le tipologie di sanzioni previste • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con riferimento alle certificazioni obbligatorie e volontarie • Individuare i fattori che determinano la qualità del servizio e/o che influiscono sulla percezione della qualità di un servizio; distinguere le fasi necessarie all'implementazione di un sistema di gestione della qualità • Orientarsi tra le più note certificazioni aziendali obbligatorie e volontarie	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III • Azienda e impresa • Le società. • Le obbligazioni e i contratti • Le fonti del diritto del lavoro. La contrattazione, i diritti e gli obblighi del lavoratore e del datore di lavoro. Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero. CLASSE IV • I principali contratti bancari. • I titoli di credito: definizione, tipologie, modalità di trasferimento. • Il contratto di leasing. Il contratto di factoring. • Pianificazione e organizzazione per la sicurezza nelle strutture ricettive • Assistenza, previdenza e sicurezza sociale. Privacy e trattamento dei dati personali • Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza. • Certificazioni obbligatorie e volontarie • La qualità ed il sistema di gestione della qualità per l'impresa turistica. • Nozione di certificazione obbligatoria, regolamentata e volontari. Enti certificatori. Marchi di qualità e marchi d'area

CLASSE V • Orientarsi sulle principali fonti normative nazionali ed internazionali/ comunitarie in materia di contratti di viaggio • Definire e distinguere tra contratto di intermediazione di viaggio e contratto di organizzazione di viaggio; individuare le funzioni e le responsabilità di organizzatori ed intermediari di viaggio; riconoscere le regole a garanzia della tutela dei consumatori, con particolare riferimento alla vendita di pacchetti turistici • Riconoscere i principali contratti di trasporto di persone ed individuarne i principali contenuti giuridici • Analizzare schemi contrattuali al fine di individuare correttamente diritti ed obblighi dei soggetti coinvolti. • Predisporre contratti di viaggio e di trasporto	CLASSE V • Il contratto di viaggio: normativa nazionale ed internazionale. • Il contratto di trasporto: riferimenti normativi.
--	--

AT_P3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

AT_P10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Individuare e descrivere gli adempimenti formali relativi alla nascita delle diverse imprese turistiche; - Individuare e descrivere le fondamentali fasi del processo gestionale. - Leggere, interpretare ed elaborare i dati dei principali documenti fiscali utilizzati da un'impresa ristorativa nei rapporti con fornitori e clienti - Riconoscere modelli organizzativi delle aziende ristorative - Analizzare il conto come strumento elementare di rappresentazione dei fatti amministrativi e riconoscere le fondamentali contabilità sezionali dell'impresa - Analizzare le relazioni tra sistema informativo aziendale e processi decisionali e di controllo della gestione - Individuare le procedure relative all'assunzione di personale nelle aziende ristorative e gli obblighi consequenziali a carico del datore di lavoro - Analizzare i dati fondamentali della liquidazione della retribuzione mensile e del TFR; - Redigere le principali scritture elementari degli alberghi partendo dai documenti originari CLASSE IV - Individuare e classificare gli elementi che compongono il patrimonio dell'impresa turistico - ricettiva dal punto di vista qualitativo e quantitativo-monetario - Valutare gli elementi del patrimonio - Redigere lo Stato patrimoniale di un'impresa turistico-ricettiva di piccola/ media dimensione - Rilevare le caratteristiche delle fonti interne ed esterne di finanziamento e distinguere le forme di autofinanziamento; - Individuare le esigenze finanziarie iniziali e gestionali dell'impresa ricettiva/ristorativa e collegare le relative operazioni di finanziamento provenienti dal sistema creditizio, dallo Stato e dall'UE - Utilizzare gli strumenti più utilizzati nel regolamento dei pagamenti gestiti dalle banche per conto dell'impresa - Distinguere le diverse operazioni aziendali individuandone l'aspetto - Rilevare la competenza economica d'esercizio dei costi e dei ricavi - Determinare il reddito d'esercizio e redigere la Situazione patrimoniale e la Situazione economica di fine esercizio - Applicare il metodo della partita doppia ai fatti gestionali di un'impresa alberghiera - Riconoscere i principi fondamentali della normativa civilistica relativi al contenuto, alla struttura e alle funzioni del bilancio d'esercizio - Definire, calcolare ed interpretare i principali indici strutturali, finanziari e di redditività CLASSE V - Definire i concetti e le finalità della previsione, pianificazione strategica e programmazione d'esercizio; indicare il collegamento tra programmazione e controllo; - Definire il concetto di controllo di gestione; delinearne i prerequisiti organizzativi - Definire il budget, rilevarne caratteristiche e funzioni, vantaggi e limiti - Predisporre i budget settoriali di un'impresa ricettiva - Indicare le forme di <i>reporting</i> e rilevare le fasi del processo di analisi degli scostamenti; - Definire il BP e indicarne i possibili usi; - Identificare, sulla base di alcuni dati di partenza, un'idea di business e sviluppare un piano di realizzazione del progetto di business	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III - Costituzione di un'impresa turistica. - I rapporti dell'impresa con fornitori e clienti come operazioni di gestione. - La gestione: fasi, aspetti e cicli.. - L'amministrazione operativa del personale. - Il sistema informativo e le decisioni aziendali. - Organizzazione aziendale e teorie organizzative. La pianificazione del personale - Le scritture elementari delle imprese turistiche CLASSE IV - La gestione patrimoniale. Aspetti qualitativo e quantitativo-monetario del patrimonio. Inventario: caratteri e tipologie. Lo schema del patrimonio. - La gestione finanziaria. Autofinanziamento; fonti esterne; capitale proprio e capitali di terzi; fabbisogno finanziario dell'impresa ristorativa. Funzioni delle banche nel sistema finanziario. - La gestione economica ed il reddito. Costi e ricavi tipici, accessori, finanziari e straordinari. Conto economico - La contabilità generale ed il bilancio d'esercizio. - Sistemi di scritture e metodi di rilevazione; le scritture complesse. Le rilevazioni delle operazioni di gestione. L'analisi di bilancio per indici. - Fiscalità e bilancio. CLASSE V - Le fasi del processo di pianificazione, programmazione e controllo di gestione. - Il controllo di gestione; controllo strategico/direzionale e operativo - Il budget e il processo di budgeting. Articolazione settoriale ed elaborazione nei diversi settori - L'analisi degli scostamenti. Scomposizione degli scostamenti globali. Il reporting. - La pianificazione di una nuova impresa turistica/ricettiva: l'idea imprenditoriale ed il business plan. Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i> - Case history

LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE III

- Simulare la gestione di richieste e prenotazioni sia tradizionali sia online applicando le disposizioni impartite dall'azienda.
- Leggere e commentare al cliente il listino delle tariffe nelle sue articolazioni.
- Simulare le principali operazioni della fase ante con l'impiego di un software di gestione alberghiera.
- Simulare le procedure connesse alla fase del check-in, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera.
- Simulare le procedure connesse alla fase del live-in, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera.
- Simulare ricerche sul web.
- Simulare le procedure connesse alla fase check-out, utilizzando strumenti digitali ed un software di gestione alberghiera.

CLASSE IV

- Analizzare i servizi e le operazioni tipiche del settore amministrativo e degli altri reparti nelle strutture ricettive, con particolare riferimento ad imprese di medio – grandi dimensioni
- Individuare e descrivere il flusso della documentazione nelle procedure di acquisto vendita (contabilità fornitori/clienti/banche) all'interno del sistema informativo aziendale
- Analizzare / utilizzare i principali documenti relativi alle diverse operazioni di contabilità elementare nei rapporti con le banche
- Analizzare ed applicare le fasi di organizzazione e gestione di meeting e convegni all'interno di una struttura ricettiva
- Riconoscere il livello di classificazione del personale all'interno delle strutture turistico-ricettive in relazione alle diverse figure previste ed alle relative mansioni
- Analizzare le singole fasi di pianificazione del personale
- Individuare le procedure relative all'assunzione di personale nelle aziende turistiche
- Orientarsi sulla normativa nazionale e comunitaria di settore relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale
- Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione [Alternanza Scuola Lavoro]
- Simulare l'organizzazione di imprese alberghiere (individuali e societarie), anche con riferimento a singoli settori

CLASSE V

- Analizzare il marketing mix di una struttura ricettiva.
- Impostare una campagna di web marketing.
- Saper impostare un piano di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.
- Saper impostare un piano di vendita.
- Conoscere i compiti e l'organizzazione dell'ufficio vendite.
- Conoscere i segmenti del mercato alberghiero.
- Saper condurre azioni di relazioni pubbliche.
- Conoscere le tariffe e le politiche di pricing e saperle applicare.
- Conoscere i metodi per la determinazione dello pricing alberghiero.
- Conoscere lo yield & revenue management.
- Conoscere i canali di vendita di distribuzione diretti e indiretti.
- Saper impostare una pianificazione strategica.
- Conoscere e applicare gli strumenti di gestione.
- Saper impostare un budget per la room division e per il food & beverage.
- Progettare laboratori d'impresa
- Gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo.
- Valutare le caratteristiche secondo il sistema delle stelle.
- Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuati nel comparto alberghiero.
- Riconoscere il valore delle certificazioni ISO 9001, ISO 14001, EMAS e dei marchi di qualità

LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE III

- La struttura ricettiva. La tipologia prevalente della clientela e i servizi offerti.
- Le mansioni degli addetti al F.O.. Il listino tariffe. Le richieste e le prenotazioni.
- Le prenotazioni web: rapporti con le OTA e con i portali.
- I canali di distribuzione del prodotto turistico ed iniziative promozionali delle strutture turistico-ricettive
- Tecniche di gestione del cliente abituale e dei gruppi nella fase check-in. Utilizzo del software di settore.
- Le disposizioni di legge sul servizio alloggio.
- Tecniche di gestione delle varie tipologie di clienti durante la fase live-in. Utilizzo del software di settore.
- La navigazione su web
- Tecniche di gestione delle varie tipologie di clienti durante la fase check-out. Utilizzo del software di settore.
- I documenti fiscali.
- Il calcolo dell'I.V.A.
- I mezzi di pagamento.

CLASSE IV

- Il settore amministrativo. Il servizio amministrativo; la gestione dei fornitori; la gestione dei crediti (factoring); rapporti con le banche. C/c di corrispondenza, Pos e plastic card
- L'economato. Il servizio economato; servizio ufficio acquisti; mansioni economo. Scelta dei fornitori; ricevimento e controllo delle merci. Distribuzione ai reparti
- Contabilità elementare clienti/fornitori/banche. Flusso dei documenti e sistema informativo
- Il settore del personale. Il direttore e le funzioni dell'ufficio personale
- Gli altri reparti: il F&B nell'impresa alberghiera; funzioni; F&B manager; menu e sua programmazione
- Meeting e congressi. Tipologie di eventi. Rapporti interni all'impresa alberghiera per l'organizzazione e la gestione di meeting e congressi.
- La pianificazione del personale. Le fasi: fabbisogno, ricerca, selezione, assunzione, formazione, valutazione.
- Il CCNL turismo; classificazione del personale; mansionari. Tecniche di gestione del personale nei vari settori
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale

CLASSE V

- Il concetto di marketing, il marketing mix ed il ciclo di vita del prodotto.
- Le specificità del marketing applicato al settore ricettivo.
- L'uso di internet come strumento di marketing.
- Struttura e contenuti del piano di marketing.
- L'ufficio vendite (sales office)
- Tariffe e politiche di pricing in albergo.
- Lo yield management
- Canali distributivi ed information technology
- Il sistema di controllo
- Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
- I diritti e i doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo cliente.
- Lo "stato dell'arte" della classificazione alberghiera e l'Italy Stars & Rating.
- La qualità aziendale e i sistemi di qualità.
- Il ciclo di Deming.
- Le norme e le certificazioni di qualità (anche ambientale).
- I marchi di qualità nel settore ricettivo italiano.

AT_P4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
AT_P6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
AT_P9 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico-alberghiera
AT_P11 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio

DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ	DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Descrivere le tappe fondamentali della storia del turismo • Definire le varie tipologie di turismo • Ricercare informazioni sul patrimonio enogastronomico territoriale e nazionale. • Riconoscere e descrivere gli stili di vita e le nuove tendenze di filiera • Individuare i fattori che influenzano le abitudini ed i nuovi consumi alimentari. CLASSE IV • Orientarsi nella geografia del patrimonio culturale e delle tradizioni enogastronomiche locali e nazionali, cogliendone e riconoscendone i caratteri di varietà e molteplicità. • Progettare un pacchetto turistico che valorizzi le tradizioni culturali locali e le risorse enogastronomiche CLASSE V • Adeguare la produzione e l'offerta di servizi e prodotti alla domanda dei mercati, alle nuove tendenze di filiera e ai diversi target • Individuare nel territorio risorse artistico-culturali ed enogastronomiche e valorizzarne l'offerta con la progettazione di itinerari turistici • Riconoscere il ruolo dell'UNESCO nella tutela del patrimonio culturale mondiale • Definire le aree geografiche internazionali di interesse turistico • Organizzare attività di promozione dei prodotti • Classificare le patologie dietetiche in funzione degli eccessi e delle carenze alimentari • Applicare corrette indicazioni dietetiche rispetto alle fasce d'età e a particolari condizioni fisiologiche e patologiche. • Individuare gli alimenti ammessi nelle intolleranze ed allergie alimentari • Analizzare le caratteristiche nutrizionali delle diverse tipologie dietetiche	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE III • Storia, concetto e mappa del turismo • L'Italia e il flusso turistico • Risorse enogastronomiche del territorio locale e nazionale • Stili alimentari e nuove tendenze di filiera • Consumi alimentari in Italia e in Europa CLASSE IV • Risorse e prodotti del territorio quali fattori di attrazione turistica • Gli elementi di un pacchetto turistico CLASSE V • Domanda dei mercati, nuove tendenze di filiera e tipologie di target • Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche • Patrimonio culturale dell'Unesco in Italia • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione nelle diverse fasce d'età, in particolari condizioni fisiologiche e nelle principali patologie di origine alimentare • Tipologie dietetiche
DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III • Riconoscere ed analizzare i principali strumenti statistici ed indicatori economici utili a rilevare l'importanza economica del turismo • Riconoscere gli elementi che caratterizzano la definizione di turista (WTO_ONU); individuare i criteri di analisi del fenomeno turistico • Definire la domanda e l'offerta turistica, individuando l'andamento del mercato turistico • Riconoscere e descrivere gli impatti ambientali, economici e sociali del turismo • Individuare forme e tipologie di turismo sulla base delle motivazioni del turista, analizzando i fattori sociali ed economici che ne hanno determinato l'evoluzione con particolare riferimento al turismo rurale ed enogastronomico • Individuare ed analizzare la definizione legislativa dell'offerta turistica come 'sistema' turistico • Definire il prodotto turistico, individuandone le componenti; correlare le diverse tipologie di turismo ai più idonei prodotti turistici	DTA STRUTTURA RICETTIVA CLASSE III • Indicatori turistici. Bilancia turistica. Inflazione/deflazione; prezzi e turismo internazionale • Turista, turismo; domanda e offerta del mercato turistico. Gli effetti economici, ambientali e sociali del turismo. • Forme organizzative per lo sviluppo e la promozione turistica dei territori e dei prodotti. Attori pubblici e privati interessati al turismo; ordinamento del turismo (amministrazione centrale e periferica); il codice del turismo. • I turismi, il turismo enogastronomico ed il turismo verde. • Ristorazione e turismo: qualità e tipicità della ristorazione come asset fondamentale dell'offerta turistica. Opportunità per le piccole/medie imprese ristorative dalla valorizzazione ambientale: progetti e casi studio.

CLASSE IV • Classificare e configurare i costi di un'impresa turistica indicandone le diverse esigenze di analisi e controllo gestionale • Rappresentare graficamente i costi fissi e variabili • Determinare il BEP in ipotesi date ed analizzare le informazioni ottenute • Applicare il metodo del costo pieno e del costo variabile di un prodotto/servizio sapendone confrontare le differenti caratteristiche • Procedere all'imputazione dei costi indiretti • Applicare le tecniche di determinazione del prezzo di un servizio ed individuarne punti di forza e limiti CLASSE V • Definire il concetto di marketing e le sue funzioni • Individuare le peculiarità del marketing turistico e le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. • Raccogliere informazioni sulle tendenze dei mercati turistici internazionali, nazionali e locali; interpretarne le dinamiche • Riconoscere le caratteristiche del mercato turistico, individuando i fattori oggetto dell'analisi del mercato. Individuare gli elementi significativi per la segmentazione del mercato. Strategie di targeting e di posizionamento. • Distinguere gli obiettivi del marketing operativo, individuando le leve del marketing mix, con particolare riferimento al marketing dei servizi • Distinguere le variabili che influenzano la determinazione del prezzo; • Definire il web marketing e riconoscere le opportunità della rete • Indicare le fasi di costruzione del piano di marketing e saperle applicare a semplici casi del settore turistico	CLASSE IV • Differenza tra costi fissi e costi variabili e loro rappresentazione grafica; costi diretti e costi indiretti, costi reali e costi figurativi; costi standard; la Break even analysis. • Le diverse configurazioni di costo: full costing e direct costing; • I prezzi di vendita: limiti di manovra nella loro determinazione e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. CLASSE V • Definizione del marketing e sua evoluzione • Le nuove tendenze del marketing: co-marketing, marketing sociale/CRM, marketing relazionale. Marketing tribale, green marketing. Le forme del marketing non convenzionale • Mercato turistico e marketing turistico integrato. Le dinamiche. Le ricerche di mercato e le statistiche. • Il marketing management. Marketing strategico e marketing operativo. <i>Mission</i> aziendale • Mercato della domanda e segmentazione; analisi della concorrenza; il posizionamento e l'analisi <i>swot</i>; strategie di marketing differenziato / indifferenziato / concentrato in rapporto alle imprese turistiche / ricettive • Le leve del marketing mix. La politica di prodotto; il CVP, strategie di innovazione di prodotto e matrice di Boston. • Il prezzo e gli obiettivi aziendali. La politica del prezzo: metodi di determinazione dei prezzi • Gli elementi che caratterizzano la distribuzione del prodotto turistico • Le strategie di comunicazione pubblicitaria • Il concetto, gli strumenti e le strategie di web marketing e l'evoluzione della comunicazione online dei servizi turistici • La struttura e la costruzione del marketing plan
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III • Saper distinguere le diverse tipologie di offerta ristorativa e la loro capacità di cogliere i nuovi aspetti della domanda di ristorazione. • Simulare la creazione di menu per eventi ed in contesti diversi • Simulare la verifica periodica dei prezzi di mercato e l'incidenza che i costi hanno nella realizzazione dei piatti. • Simulare le principali operazioni con l'impiego di un software di gestione alberghiera. CLASSE IV • Riconoscere tendenze, caratteristiche e modalità del turismo enogastronomico in Italia; analizzare i relativi segmenti di domanda e le diverse opportunità di offerta • Riconoscere tendenze, caratteristiche e modalità dell'ecoturismo in Italia, analizzare i relativi segmenti di domanda e le diverse opportunità di offerta • Individuare, in relazione ad ecoturismo e turismo enogastronomico, i punti di forza e di debolezza di un territorio • Riconoscere la centralità dell'accoglienza-ospitalità, come essenza stessa <u>dell'esperienza</u> turistica, fornendone i relativi indicatori • Riconoscere, attraverso lo studio di casi, le modalità di approccio "a rete" di ospitalità da parte di realtà produttive di piccole dimensioni per accrescere occupazione e reddito, rispettando l'ambiente ed il paesaggio • Consigliare eventi, prodotti e siti legati alle tradizioni di un territorio in base a diversi gusti ed interessi • Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio	LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA CLASSE III • La domanda e l'offerta ristorativa in ambito turistico. • Il ruolo del menu, sue caratteristiche e funzione come strumento di vendita. • Tecniche per la determinazione del food cost. • Utilizzo del software di gestione. CLASSE IV • Ecoturismo. • Turismo enogastronomico • Prodotti tipici ed eventi legati alle tradizioni e al folklore del territorio • Accoglienza e ospitalità: la costruzione di indicatori (costruzione di relazioni, creazione del ricordo, ascolto della domanda ...nella motivazione alla scelta della destinazione) • Il pacchetto enogastronomico • Il ruolo degli uffici di accoglienza ed informazione turistica • I canali di promozione e distribuzione di un prodotto turistico (tradizionali; web 2.0...)

• Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio • Riconoscere gli attuali canali di promozione e distribuzione di un prodotto turistico, anche in rete • Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi CLASSE V • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Redigere un Marketing Plan. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. • Utilizzare strategie di vendita finalizzate al cliente e valorizzare le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui si opera. • Valorizzare l'offerta turistica con tecniche di promozione e commercializzazione on line. • Organizzare e realizzare eventi a tema in rapporto alle varie situazioni che si presentano. • Utilizzare con padronanza l'e-commerce di settore. • Creare una destinazione, sviluppare un'ipotesi di sistema turistico locale, creare un club di prodotto. • Pianificare, anche in lingua straniera, servizi turistici in località.	CLASSE V • Principi e teorie del marketing. • Il Marketing Plan. • Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • Tecniche di stesura di tabelle, manuali, dépliant, lettere commerciali. • Progettazione di pacchetti turistici/ristorativi predisposti dall'azienda in relazione al territorio. • Tecniche di marketing. • La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri. • Strumenti del marketing web, e-commerce. • Località internazionali di grande risonanza turistica.
TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • Individuare le esigenze del mercato • Riconoscere la diversificazione dei bisogni dei clienti e l'importanza della segmentazione del mercato turistico • Individuare le caratteristiche del marketing e marketing mix • Utilizzare tecniche di commercializzazione e vendita ed individuare i giusti canali di distribuzione • Utilizzare i canali di distribuzione e tecniche di comunicazione adattandole alle diverse tipologie di richiesta turistica • Formulare messaggi promozionali per la commercializzazione e vendita dei servizi turistico - alberghieri utilizzando linguaggi diversificati in riferimento a target e a bisogni diversi CLASSE V • Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico legato a un'area o ad un percorso turistico • Progettare un pacchetto turistico in base alle caratteristiche della clientela • Utilizzare l'e-commerce di settore. • Valorizzare l'offerta turistica utilizzando tecniche di promozione e commercializzazione on line • Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction / care • Promuovere la vendita di un pacchetto turistico utilizzando tecniche di comunicazione verbale e non verbale.	TECNICHE DI COMUNICAZIONE CLASSE IV • La segmentazione del mercato turistico in base ai bisogni • Target e bisogni connessi • Principi di marketing • La differenziazione del prodotto in base alle richieste dei clienti ed ai concorrenti • Canali di distribuzione • Tecniche di comunicazione applicate alla vendita dei servizi e dei prodotti • Le strategie di promozione, vendita e commercializzazione CLASSE V • Tecniche di stesura di tabelle, lettere, brochure turistico-alberghiere • Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. • L'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario; la pubblicità turistica • Gli oggetti della pubblicità su internet; le agenzie turistiche on line; il mercato delle vendite on line • La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghiera • Tecniche di analisi di customer satisfaction / care • Comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni

AT_P12. Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

<i>DECLINAZIONE PTOF - ABILITÀ</i>	<i>DECLINAZIONE PTOF - CONOSCENZE</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV – V • Pianificare le fasi di un'attività, indicando risultati attesi, obiettivi, azioni, tempi, risorse disponibili , modalità di verifica e valutazione • Applicare strumenti di monitoraggio e documentazione delle attività • Redigere report intermedi e finali • Comunicare in modo efficace secondo i contesti e gli obiettivi • Esplicitare la struttura di un progetto nel suo prodotto finale e nelle sue fasi/processo di produzione.	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE IV – V • Elaborazione della struttura di un progetto